

CONTRATO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (COCINA Y COMEDOR) DESAYUNO, COMIDA Y CENA EN LA MODALIDAD DE AUTOSERVICIO EN SITIO, SERVICIO DE CAFÉ, SERVICIOS EJECUTIVOS Y BOX LUNCH PARA LOS EMPLEADOS DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL, ASÍ COMO PERSONAL DE APOYO, PERTENECIENTE A LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, A QUIÉN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA PROCURADURÍA”, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR EL DR. PEDRO AYALA RUIZ, DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES MANCOMUNADAMENTE CON EL LIC. SALVADOR CANO MUÑOZCANO, TITULAR DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL, EN SU CARÁCTER DE “ÁREA REQUIRENTE”, CON LA PARTICIPACIÓN DE LA

[REDACTED] DE LA POLICIA FEDERAL MINISTERIAL, EN SU CARACTER DE “ADMINISTRADORA DEL CONTRATO” Y POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA “GASTRONÓMICA ZAIDA”, S.A. DE C.V., A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL PROVEEDOR”, REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR SU ADMINISTRADOR ÚNICO EL C. SERGIO IVÁN GONZÁLEZ DELGADILLO, DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

#### DECLARACIONES

- I. Que es una Institución que se encuentra dentro del ámbito del Poder Ejecutivo Federal a la que le corresponde el despacho de los asuntos que le confieren los artículos 21 y 102, apartado “A”, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República y demás disposiciones legales aplicables.
- II. Que en el Apartado 5.8.2 Aspectos Generales de las Facultades a ejercer por los Servidores Públicos dentro de los Procedimientos de Contratación, Lineamiento A, fracción V, de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Procuraduría General de la República, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 18 de diciembre de 2012, el Procurador General de la República estableció los lineamientos para la suscripción de instrumentos contractuales derivados de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, incluyendo los celebrados en términos de su artículo 1, párrafo antepenúltimo, precisando a los servidores públicos facultados para ello, así como los lineamientos para su ejercicio, estimándose dicha actuación como la fijación de facultades en la materia, de conformidad con los artículos 15, de la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República y 5, de su Reglamento.
- III. Que el Director General de Recursos Materiales y Servicios Generales de “**LA PROCURADURÍA**”, cuenta con facultades para suscribir el presente contrato en términos de lo dispuesto en el Apartado **5.8.2 Aspectos Generales de las Facultades a ejercer**

por los Servidores públicos dentro de los Procedimientos de Contratación lineamiento A, fracción V de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Procuraduría General de la República.

- IV. Que el Titular de la Policía Federal Ministerial de **“LA PROCURADURÍA”**, cuenta con facultades para suscribir el presente contrato en términos del Apartado 5.8.2 Aspectos Generales de las Facultades a ejercer por los Servidores Públicos dentro de los Procedimientos de Contratación, lineamiento A, fracción V, inciso a), viñeta segunda, de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Procuraduría General de la República; con relación a lo establecido en los artículos 10 fracción VIII de la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República, 3, inciso E), y 25 de su Reglamento, en concordancia con el artículo 2, fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público en carácter de **“AREA REQUERENTE”**.
- V. Que la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Policía Federal Ministerial, participa en la suscripción del contrato, como responsable de administrar y verificar el cumplimiento del presente contrato, de conformidad a lo establecido en los artículos 10 fracción XI de la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República de su Reglamento, así como, el penúltimo párrafo del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en carácter de **“ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**.
- VI. Que mediante Justificación de fecha 16 de marzo de 2016, firmada por el Titular de la Policía Federal Ministerial, así como de la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales de Policía Federal Ministerial, con fundamento en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 5 fracción III, 12 y 13 fracción VI, 50 y 51 y 54 de la Ley de Seguridad Nacional; 25 y 26 fracción III; 40, 41 fracción IV y 47 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público; artículos 13 fracciones I, IV y V, 14 fracción I y 15 de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental; y 71, 72 fracción IV y 85 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, se dictamina procedente la no celebración de la licitación pública para llevar a cabo el procedimiento de adjudicación directa para la prestación del servicio de suministro de alimentación (cocina y comedor) desayuno, comida y cena en la modalidad de autoservicio en sitio, servicio de café, servicios ejecutivos y box lunch para los empleados de la Policía Federal Ministerial, así como personal de apoyo, perteneciente a la Agencia de Investigación Criminal.
- VII. Que mediante oficio **DGRMSG/1774/2016**, suscrito por el Director General de Recursos Materiales y Servicios Generales, se notificó a la empresa denominada **“GASTRONÓMICA**



**PGR**

PROCURADURÍA GENERAL  
DE LA REPÚBLICA

**CONTRATO ABIERTO**  
**PGR/AD/CN/SERV/16-5/2016**

ZAIDA", S.A. DE C.V, el 18 de mayo de 2016, la adjudicación para la prestación de los servicios objeto del presente contrato.

- VIII. Que la partida específica **22101**, denominada "*Productos alimenticios para el ejército, fuerza aérea y armada mexicanos, y para los efectivos que participen en programas de seguridad pública*", la cual afecta la formalización del presente instrumento contractual, cuenta con suficiencia presupuestaria para el debido cumplimiento del mismo, en términos del Formato de Suficiencia Presupuestaria (FOSP), al cual se le asignó el número de suficiencia presupuestaria **032**, otorgada por la Dirección General Programación y Presupuesto, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 25, párrafo primero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- IX. Que el Registro Federal de Contribuyentes de "**LA PROCURADURÍA**" es **PGR-850101-RC6** y su domicilio es el ubicado en Paseo de la Reforma No. 211-213, Col. Cuauhtémoc, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06500, Ciudad de México.

**A. DECLARA "EL PROVEEDOR":**

- I. Que es una sociedad legalmente constituida conforme a leyes mexicanas bajo la denominación "**GASTRONÓMICA ZAIDA**", S.A. DE C.V., tal y como se acredita con la copia certificada de la Escritura Pública número 35,335 de fecha 13 de marzo de 1996, pasada ante la fe del Licenciado Javier Ceballos Lujambio, Notario Público número 110 del Distrito Federal, ahora Ciudad de México, y está inscrito en el Registro Público de Comercio en el folio mercantil número 209354.
- II. Que el C. **SERGIO IVÁN GONZÁLEZ DELGADILLO**, quien acostumbra también usar el nombre de [REDACTED], tal como consta en el testimonio de la Escritura Pública Número 15,038, de fecha 27 de mayo de 2005, pasada ante la fe del Lic. Efraín Martín Virues y Lazos, Titular de la Notaria número 214 del Distrito Federal, ahora Ciudad de México; se identifica con credencial para votar, expedida a su favor por el entonces Instituto Federal Electoral, con clave de elector [REDACTED] quien acredita su personalidad como Administrador Único de la empresa "**GASTRONÓMICA ZAIDA**", S.A. DE C.V., cuenta con facultades para suscribir el presente contrato, en términos del instrumento notarial citado en la declaración anterior, y quien además manifiesta que dichas facultades no le han sido modificadas ni revocadas en forma alguna.



**PGR**

PROCURADURÍA GENERAL  
DE LA REPÚBLICA

**CONTRATO ABIERTO**  
**PGR/AD/CN/SERV/16-5/2016**

- III. Que tal y como consta en la Copia Certificada de la Escritura Pública que se describe en el primer numeral de este apartado, su objeto social es, entre otros: *“Compra, venta, distribución y manufactura de productos alimenticios en general,…”*
- IV. Que está dada de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con el Registro Federal de Contribuyentes número **GZA960313L79**.
- V. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, lo cual demuestra mediante la Opinión Positiva de cumplimiento de Obligaciones Fiscales, emitida por el Sistema de Administración Tributaria de fecha 27 de mayo de 2016.
- VI. Que manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en materia de seguridad social y no se ubican en alguno de los supuestos a que se refiere el primer párrafo del artículo citado en el numeral que antecede, lo cual demuestra mediante la Opinión Positiva de cumplimiento de Obligaciones en materia de Seguridad Social, emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social de fecha 02 de mayo de 2016.
- VII. Que mediante oficio **DGRMSG/1774/2016**, suscrito por el Director General de Recursos Materiales y Servicios Generales, se notificó a **“GASTRONÓMICA ZAIDA”, S.A. DE C.V.**, el día 18 de mayo de 2016, la adjudicación para la contratación objeto del presente contrato
- VIII. Que conoce plenamente el contenido y requisitos del procedimiento de contratación, de conformidad a lo que establece la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento; así como la demás normatividad vigente aplicable en la materia.
- IX. Que formaliza el presente contrato con la seguridad de que ninguno de los socios o directivos, ni el mismo, desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público o que están inhabilitados para desempeñarlo, asimismo, manifiesta que no tiene impedimento legal alguno para contratar con la Administración Pública Federal, ni se encuentra en alguno de los supuestos establecidos por los artículos 50 y 60 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.
- X. Que reúne la experiencia, capacidad técnica y financiera, así como la organización administrativa y recursos técnicos y humanos suficientes para obligarse, en los términos

pactados en el presente contrato, la cual podrá ser verificada por **"LA PROCURADURÍA"** durante la prestación de los servicios.

- XI. Que cuenta con elementos propios suficientes para cumplir con las obligaciones que deriven de las relaciones con sus trabajadores que ocupe para la prestación de los servicios objeto del presente contrato.
- XII. Que para efectos legales y de notificaciones derivadas del presente contrato, en términos del artículo 49 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, señala como domicilio el ubicado en calle Montes Athos número 115 local A, Colonia Prado Sur y Explanada, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11000, Ciudad de México, teléfono 5655 - 6026, fax: 5513 - 0036, y el sitio web: [www.lescroissants.com.mx](http://www.lescroissants.com.mx).

## CLÁUSULAS

### PRIMERA.- OBJETO.

El objeto del presente contrato consiste en que **"EL PROVEEDOR"** se obliga con **"LA PROCURADURÍA"** a prestar el servicio de suministro de alimentación (cocina y comedor) desayuno, comida y cena en la modalidad de autoservicio en sitio, servicio de café, servicios ejecutivos y box lunch para los empleados de la Policía Federal Ministerial, así como personal de apoyo, perteneciente a la Agencia de Investigación Criminal, de conformidad con lo establecido en el presente contrato y su Anexo Técnico, a lo que en lo sucesivo se le denominarán **"LOS SERVICIOS"**.

### SEGUNDA.- PRESUPUESTO Y PRECIOS UNITARIOS.

Como contraprestación por la efectiva y satisfactoria prestación de **"LOS SERVICIOS"** objeto de este contrato **"LA PROCURADURÍA"** podrá ejercer como presupuesto **máximo** la cantidad de **\$12'922,793.10** (Doce millones novecientos veintidós mil setecientos noventa y tres pesos 10/100 M.N.), más la cantidad de **\$2'067,646.90** (Dos millones sesenta y siete mil seiscientos cuarenta y seis pesos 90/100 M.N.), por concepto del 16% del Impuesto al Valor Agregado y que en su conjunto dan un presupuesto máximo total de **\$14'990,440.00** (Catorce millones novecientos noventa mil cuatrocientos cuarenta pesos 00/100 M.N.).

Como presupuesto **mínimo** **"LA PROCURADURÍA"** podrá ejercer la cantidad de **\$5'169,117.24** (Cinco millones ciento sesenta y nueve mil ciento diecisiete pesos 24/100 M.N.), más la cantidad

de **\$827,058.76** (Ochocientos veintisiete mil cincuenta y ocho pesos 76/100 M. N.), que corresponde al 16% del Impuesto al Valor Agregado, lo que da un presupuesto mínimo total de **\$5'996,176.00 (Cinco millones novecientos noventa y seis mil ciento setenta y seis pesos 00/100 M.N.)**, presupuesto que no es inferior al 40% del presupuesto máximo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 47, fracción I, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Dicho presupuesto se ejercerá con base en los precios unitarios de **“LOS SERVICIOS”** que se detallan en el Anexo Técnico del presente contrato.

### TERCERA.- FORMA Y LUGAR DE PAGO.

**“LA PROCURADURÍA”** efectuará el pago a **“EL PROVEEDOR”** por **“LOS SERVICIOS”** efectivamente prestados, a mes vencido, en moneda nacional y de conformidad con lo dispuesto por el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, en un plazo que no excederá de los 20 días naturales posteriores a la presentación y aceptación de los comprobantes fiscales digitales en formato PDF correspondientes por parte de la **“ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**, y la impresión que se genere de éstos deberá contener sello, fecha y firma, previa verificación y aceptación de **“LOS SERVICIOS”** a entera satisfacción y aprobación, del Área Requirente con el visto bueno de la **“ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”**, de conformidad en lo establecido en el artículo 83 último párrafo, 84 penúltimo y último párrafo y 89 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Para la presentación de los comprobantes fiscales digitales se deberá considerar lo siguiente:

- A. Los comprobantes fiscales digitales deberán reunir los requisitos fiscales vigentes, señalados en los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación aplicable en los Estados Unidos Mexicanos, en la que se indique, la descripción de **“LOS SERVICIOS”**, cantidad, unidad de medida, precio unitario, impuesto al valor agregado y precio total de estos, así como el número de contrato que ampara los mismos.
- B. **“EL PROVEEDOR”** deberá presentar los comprobantes fiscales digitales a la **“ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** para trámite de pago en la Dirección de Recursos Materiales y Servicios General de la Policía Federal Ministerial de la Agencia de Investigación Criminal, ubicada en Avenida Casa de la Moneda No. 333, Colonia Lomas de Sotelo, Delegación Miguel Hidalgo, C.P. 11200, en la Ciudad de México, a nombre de la Procuraduría General de la República, con domicilio fiscal ubicado en Paseo de la Reforma No. 211-213, Col. Cuauhtémoc, Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06500, **RFC: PGR850101-RC6.**

El pago por **“LOS SERVICIOS”**, quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que **“EL PROVEEDOR”** deba efectuar por concepto de penas convencionales, en el entendido de que en el supuesto de que sea rescindido el contrato, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas, al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

El procedimiento de pago se efectuará mediante transferencia a través del Sistema de Administración Financiera Federal de conformidad con lo dispuesto en el artículo 14 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, 10 y 68 de su Reglamento, por lo que **“EL PROVEEDOR”** entregará a la **“ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** toda la documentación justificatoria y comprobatoria, carta expedida y contrato por Institución Bancaria en la que acredite la existencia de cuenta bancaria a su nombre, para efectuar los depósitos correspondientes al pago de **“LOS SERVICIOS”** efectivamente prestados.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido **“EL PROVEEDOR”**, éste deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Federación, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales, los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **“LA PROCURADURÍA”**, lo anterior de conformidad a lo establecido en el artículo 51 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En caso de errores o deficiencias en los comprobantes fiscales digitales, se indicará por escrito a **“EL PROVEEDOR”**, dentro de los tres días hábiles siguientes a la recepción, para que sean corregidos, de conformidad con lo establecido en el artículo 89 penúltimo párrafo y 90 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

**“EL PROVEEDOR”**, de conformidad a lo señalado en el oficio número UNCP/309/NA/0.-0165/2015 de fecha 29 de abril de 2015, suscrito por la Secretaría de la Función Pública, podrá considerar que **“LA PROCURADURÍA”** se encuentra dentro del sistema de cadenas productivas para que en caso de que desee contar con este beneficio, podrá comunicarse a la Dirección de Presupuesto de la Dirección General de Programación y Presupuesto al teléfono 5346 0000 extensión 0246.

Con fundamento en el artículo 46 último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, **“LA PROCURADURÍA”** otorga su consentimiento para que **“EL PROVEEDOR”** haya cumplido totalmente y a satisfacción de **“LA PROCURADURÍA”** con los trámites administrativos y la prestación de **“LOS SERVICIOS”** requeridos, ceda sus derechos de cobro.

#### CUARTA.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE “LOS SERVICIOS”.

En términos de lo establecido en el artículo 45 fracción XII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a prestar “**LOS SERVICIOS**” bajo el plazo, lugar y condiciones señaladas en el presente contrato y su Anexo Técnico.

Las partes acuerdan que “**EL PROVEEDOR**” en términos de lo dispuesto por el artículo 46 párrafo primero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, con relación al artículo 84 quinto párrafo de su Reglamento, prestará “**LOS SERVICIOS**” a partir del día natural siguiente a la notificación, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico del presente contrato, si “**LA PROCURADURÍA**” lo solicita mediante el **Formato de Requisición** correspondiente y una vez formalizado el contrato “**LA PROCURADURÍA**” solicitará “**LOS SERVICIOS**” mediante la emisión de **Órdenes de Suministro**.

#### QUINTA.- DESCRIPCIÓN DE “LOS SERVICIOS”.

La descripción de “**LOS SERVICIOS**”, objeto del presente contrato se encuentra detallada en el Anexo Técnico del presente instrumento legal.

#### SEXTA.- IMPUESTOS.

Los impuestos y derechos locales y federales que se generen con motivo de “**LOS SERVICIOS**”, serán cubiertos por las partes de acuerdo a la legislación impositiva vigente.



#### SÉPTIMA.- VIGENCIA.

Ambas partes convienen en que la vigencia del presente contrato será a partir del día de su suscripción y hasta el 31 de diciembre de 2016.

#### OCTAVA.- GARANTÍA DE CALIDAD DE “LOS SERVICIOS”.

“**EL PROVEEDOR**” garantizará que “**LOS SERVICIOS**” se prestarán en apego a las características y condiciones establecidas en el presente contrato y su Anexo Técnico durante la vigencia de los mismos.



Todos los gastos que se generen con motivo del reclamo de estas garantías, correrán por cuenta de **"EL PROVEEDOR"**.

#### **NOVENA.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.**

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a constituir en la forma y términos previstos por los artículos 48 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, y 103 de su Reglamento y demás disposiciones legales vigentes, relativas y aplicables en la materia, las garantías a que haya lugar con motivo del cumplimiento del presente contrato.

Para garantizar a **"LA PROCURADURÍA"** el fiel y exacto cumplimiento del presente contrato, **"EL PROVEEDOR"** se obliga a entregar dentro de los 10 (diez) días naturales posteriores a la firma del presente instrumento legal, una póliza de fianza, expedida por una afianzadora debidamente autorizada, por la cantidad de **\$1'292,279.31 (Un millón doscientos noventa y dos mil doscientos setenta y nueve pesos 31/100 M.N.)**, que corresponde al 10% del monto máximo del presente contrato, sin incluir el Impuesto al Valor Agregado.

Dicha garantía deberá entregarse en la Dirección de Contratos y Control de Información de **"LA PROCURADURÍA"**, ubicada en Avenida Paseo de la Reforma número 211-213, Col. Cuauhtémoc, Delegación Cuauhtémoc, en los teléfonos 5346-0000, extensiones 1651, 1671, 4858 y 5439.

La póliza de fianza deberá contener las siguientes declaraciones expresas de la Afianzadora que la otorgue:

- a) Expedirse a favor de la Tesorería de la Federación;
- b) La indicación del importe total garantizado con número y letra;
- c) Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato;
- d) La información correspondiente al número del contrato, su fecha de firma, así como la especificación de las obligaciones garantizadas;
- e) El señalamiento del nombre, denominación o razón social de **"EL PROVEEDOR"**;

Además deberá contener de manera expresa que:

1. La vigencia de la fianza **deberá quedar abierta** para permitir que cumpla con todas y cada una de las obligaciones contenidas en el presente contrato, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no deberá confundirse con el plazo para el cumplimiento de las obligaciones previsto, en el contrato y acto administrativo garantizados;
2. La fianza continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia, salvo que las partes otorguen el finiquito correspondiente;
3. La afianzadora acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución previsto en el artículo 282 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, para la efectividad de la presente Garantía; procedimiento al que también se sujetará para el caso de cobro de intereses, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida, que prevé el artículo 283 del mismo ordenamiento legal; y
4. Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de **"LA PROCURADURÍA"** a través de la **"ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"**.

#### DÉCIMA.- EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

Se hará efectiva la garantía de cumplimiento del presente contrato, previo haberse agotado el procedimiento de rescisión, que establece el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, cuando:

- **"LOS SERVICIOS"** objeto del presente instrumento legal no sea efectuado de conformidad con lo establecido en el presente contrato y su Anexo Técnico.
- **"EL PROVEEDOR"** transfiera a favor de terceros los derechos y obligaciones derivadas del presente contrato con excepción de los derechos de cobro, o manifieste no estar en posibilidad de cumplir con lo establecido en el mismo, de acuerdo con las condiciones solicitadas por **"LA PROCURADURÍA"** y establecidas en el presente contrato y Anexo Técnico.

Además de las causas anteriormente mencionadas, serán aplicables las establecidas en las disposiciones legales vigentes en la materia.

**UNDÉCIMA.- OBLIGACIONES DE “EL PROVEEDOR”.**

- A. Realizar efectivamente la prestación de **“LOS SERVICIOS”** bajo su cuenta, cargo y riesgo, cumpliendo cabal y satisfactoriamente con todas y cada una de las cláusulas y especificaciones contenidas en el presente contrato y su Anexo Técnico.
- B. No transferir total o parcialmente las obligaciones derivadas del presente contrato y su Anexo Técnico, con excepción de los derechos de cobro.
- C. Cumplir cabalmente con las políticas de acceso a las instalaciones de **“LA PROCURADURÍA”** usando los distintivos correspondientes.
- D. Cumplir con la garantía de calidad de **“LOS SERVICIOS”** requeridos por **“LA PROCURADURÍA”** en los términos referenciados en la cláusula Octava del presente contrato.
- E. Notificar, por escrito a **“LA PROCURADURÍA”**, cualquier cambio en su domicilio fiscal; domicilio legal; razón social; objeto social; representante legal; número telefónico; fax y/o correo electrónico, dentro de los 15 (quince) días naturales siguientes a que se realice el cambio.

**DUODÉCIMA.- OBLIGACIONES DE “LA PROCURADURÍA”.**

- A. Pagar oportunamente el precio pactado por **“LOS SERVICIOS”** efectivamente prestados en los términos señalados en el presente contrato y su Anexo Técnico.

**DÉCIMOTERCERA.- RESTRICCIÓN DE TRANSFERENCIA DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.**

Los derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato no podrán ser transferidos en forma parcial ni total a favor de cualquier otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento por escrito de **“LA PROCURADURÍA”**, lo anterior de conformidad con lo establecido en el artículo 46 último párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

#### DÉCIMOCUARTA.- ADMINISTRACIÓN Y VERIFICACIÓN.

Será responsabilidad de la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Policía Federal Ministerial de **“LA PROCURADURÍA”**, administrar y verificar el cumplimiento del presente contrato; de conformidad con lo establecido en el penúltimo y último párrafo del artículo 84 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como de existir alguna irregularidad o incumplimiento por parte de **“EL PROVEEDOR”**, informará por escrito y de inmediato a la Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales, para que en términos de lo dispuesto por la fracción IV del artículo 66 del Reglamento de la Ley Orgánica de la Procuraduría General de la República, así como de conformidad a lo establecido en el numeral **4.4 Administración de Contratos y Pedidos** de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Procuraduría General de la República.

Así también la **“ADMINISTRADORA DEL CONTRATO”** será responsable de verificar previamente a la emisión de cada orden de servicio, que esta cuente con disponibilidad presupuestaria, misma que solicitará a la Dirección General de Programación y Presupuesto mediante el FOSP complementario, lo anterior en términos del artículo 85 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y al Apartado **5.7 Contratos y Pedidos Abiertos. Criterios para su Supervisión.** Lineamiento A, de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Procuraduría General de la República, publicadas en el Diario Oficial de la Federación el 18 de diciembre de 2012.

En el caso de que se lleve a cabo un relevo institucional en la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Policía Federal Ministerial de **“LA PROCURADURÍA”**, tendrá carácter de **“ADMINISTRADOR DEL CONTRATO”** la persona que sustituya al servidor público en el cargo.

#### DÉCIMOQUINTA.- RESPONSABILIDAD LABORAL.

Queda expresamente estipulado que **“EL PROVEEDOR”** será responsable única y directamente ante el personal que ocupe para la prestación de **“LOS SERVICIOS”**, y por lo tanto, en ningún momento se considerará a **“LA PROCURADURÍA”** como patrón sustituto, ni tampoco a **“EL PROVEEDOR”** como intermediario, por lo que **“LA PROCURADURÍA”**, no tendrá relación alguna de carácter laboral con dicho personal y consecuentemente queda liberada de cualquier responsabilidad en materia de trabajo y/o de seguridad social, obligándose **“EL PROVEEDOR”** a responder de cualquier acción legal que se pudiera presentar en contra de **“LA PROCURADURÍA”**.

#### **DÉCIMOSEXTA.- CONFIDENCIALIDAD.**

Si **"EL PROVEEDOR"** pretende hacer del conocimiento de un tercero la información contenida en el clausulado del presente contrato, solicitará a **"LA PROCURADURÍA"** la versión pública en términos de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental.

**"EL PROVEEDOR"** se obliga a mantener estricta confidencialidad y a no divulgar la información contenida y derivada del Anexo Técnico.

#### **DÉCIMOSÉPTIMA.- MODIFICACIÓN AL CONTRATO.**

**"LA PROCURADURÍA"** podrá acordar con **"EL PROVEEDOR"** la modificación del presente instrumento jurídico, en los términos previstos en el artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 91 de su Reglamento.

**"EL PROVEEDOR"** deberá presentar el ajuste de la garantía de cumplimiento respectiva, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 85 fracción IV y último párrafo del artículo 91 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, o bien conforme lo establecido en la fracción II y el último párrafo del artículo 103 de dicho Reglamento.

#### **DÉCIМОCTAVA.- PENA CONVENCIONAL Y DEDUCTIVAS**

##### **PENA CONVENCIONAL:**

De conformidad a lo dispuesto por el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y 96 de su Reglamento, se aplicará penalidad del **1% (Un por ciento) por cada media hora** de atraso sobre el precio unitario de **"LOS SERVICIOS"** sin considerar el Impuesto al Valor Agregado, de **"LOS SERVICIOS"** de suministro no prestados oportunamente

El pago quedará condicionado proporcionalmente al pago que **"EL PROVEEDOR"** deba efectuar por concepto de penas convencionales, a favor de la Tesorería de la Federación, o bien de conformidad al oficio No. 700-06-03-00-00-2011-21417 de fecha 30 de marzo de 2011 emitido por la Administración Central de Cuenta Tributaria y Contabilidad de Ingresos del Servicio de Administración Tributaria (SAT) de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, el pago se podrá realizar de forma electrónica a través del esquema e5cinco ingresando a la dirección electrónica misma que será proporcionada por la **"ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"** mediante correo electrónico, o bien, **"EL PROVEEDOR"** podrá solicitar por escrito que el pago por concepto de pena convencional sea descontado del pago del comprobante fiscal digital que corresponda.

La acumulación de dichas penas, no excederán del importe de la garantía de cumplimiento del **10% (diez por ciento)**, de conformidad con el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público. El pago quedará condicionado proporcionalmente al pago que **“EL PROVEEDOR”** deba efectuar por concepto de penas convencionales o deducciones.

Lo anterior, sin perjuicio del derecho que tiene **“LA PROCURADURÍA”** de optar entre exigir el cumplimiento forzoso del contrato o rescindirlo, de conformidad con lo establecido en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En ningún caso las penas convencionales podrán negociarse en especie.

**DEDUCTIVAS:**

No. DE INCIDENCIAS	DEDUCTIVAS
3 incidencias acumuladas en un mes	Suman una mayor
De 1 a 3 incidencias mayores acumuladas en un mes	3% de la facturación mensual correspondiente
De 4 a 5 incidencias mayores acumuladas en un mes	3.5% de la facturación mensual correspondiente
De 6 a 7 incidencias mayores acumuladas en un mes	4 % de la facturación mensual correspondiente
Más de 8 incidencias mayores acumuladas en un mes	Rescisión del contrato
1 crítica	Rescisión del contrato

Las incidencias se detallan en el Anexo Técnico del presente contrato.

**DÉCIMONOVENA.- PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.**

**“EL PROVEEDOR”** asume la total responsabilidad por el uso indebido de patentes y marcas o por la violación de registros de derechos de autor en que pudiera incurrir al momento del cumplimiento de sus obligaciones objeto del presente contrato, eximiendo de toda responsabilidad de carácter civil, penal o administrativa o de cualquier otra índole a **“LA PROCURADURÍA”**; lo anterior de conformidad a lo establecido en la fracción XX del artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.



#### VIGÉSIMA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.

“LA PROCURADURÍA” podrá rescindir administrativamente el presente contrato, por cualquiera de las causas siguientes:

- I. Si “EL PROVEEDOR” incumple las obligaciones pactadas en el presente contrato y su Anexo Técnico;
- II. Si “EL PROVEEDOR” se declara en concurso mercantil;
- III. Si “EL PROVEEDOR” transfiere en forma parcial o total a terceras personas, físicas o morales, los derechos y obligaciones derivados del presente contrato; con excepción de los derechos de cobro;
- IV. Si “EL PROVEEDOR” no permite a “LA PROCURADURÍA” la administración y verificación a que se refiere la **CLÁUSULA DECIMOCUARTA** del presente contrato;
- V. Si “EL PROVEEDOR” no entrega la garantía de cumplimiento del presente contrato, dentro del plazo establecido en la **CLÁUSULA NOVENA**.

En el supuesto de que sea rescindido el presente contrato, procederá hacer efectiva la garantía de cumplimiento, en cuyo caso, no se cobrarán las penas convencionales que así correspondieran en términos de la **CLÁUSULA DECIMOCTAVA**, ni se contabilizarán las mismas para tal efecto.

#### VIGÉSIMA PRIMERA.- PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

Si “LA PROCURADURÍA” considera que “EL PROVEEDOR” ha incurrido en alguna de las causas de rescisión que consigna la cláusula anterior, se lo comunicará por escrito a fin de que éste, en un plazo no mayor de 5 (cinco) días hábiles contados a partir de la fecha en que reciba la notificación del inicio del procedimiento de rescisión, manifieste lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

Transcurrido el término a que se refiere el párrafo anterior, “LA PROCURADURÍA” resolverá considerando los argumentos y pruebas que, en su caso, hubiere hecho valer “EL PROVEEDOR” y la determinación de dar o no por rescindido el presente contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada a “EL PROVEEDOR” dentro de los 15 (quince) días hábiles siguientes al primer término señalado, de conformidad con lo establecido en el artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En el caso de que se rescinda el presente contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar **"LA PROCURADURÍA"** por concepto de **"LOS SERVICIOS"** prestados hasta el momento de la rescisión, de conformidad con lo dispuesto por la fracción III del artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, así como los artículos 99 y 103 fracción III de su Reglamento.

Iniciado un procedimiento de conciliación **"LA PROCURADURÍA"**, bajo su responsabilidad, podrá suspender el trámite del procedimiento de rescisión.

Si previamente a la determinación de dar por rescindido el presente contrato, **"EL PROVEEDOR"** presta **"LOS SERVICIOS"** de conformidad con lo estipulado en el presente contrato, el procedimiento iniciado quedará sin efecto previa aceptación y verificación de **"LA PROCURADURÍA"**, de que continúa vigente la necesidad de los mismos, aplicando, en su caso, la pena convencional correspondiente.

**"LA PROCURADURÍA"** podrá determinar no dar por rescindido el presente contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del mismo pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. En este supuesto, **"LA PROCURADURÍA"** deberá elaborar un dictamen en el cual justifique que los impactos económicos o de operación que se ocasionarían con la rescisión del contrato resultarían más inconvenientes.

Al no dar por rescindido el presente contrato, **"LA PROCURADURÍA"** establecerá con **"EL PROVEEDOR"** otro plazo, que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 52 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Cuando por motivo del atraso en la prestación de **"LOS SERVICIOS"** el procedimiento de rescisión se ubique en un ejercicio fiscal diferente al 2016, **"LA PROCURADURÍA"** podrá recibir **"LOS SERVICIOS"**, previa verificación de que continúa vigente la necesidad de los mismos y se cuenta con partida y disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal vigente, debiendo modificarse la vigencia del contrato con los precios originalmente pactados.

En caso de rescisión del contrato por causas imputables a **"EL PROVEEDOR"**, **"LA PROCURADURÍA"** procederá a hacer efectiva la garantía de cumplimiento.

#### VIGÉSIMA SEGUNDA.- PROCEDIMIENTO DE CONCILIACIÓN.

**"EL PROVEEDOR"** y **"LA PROCURADURÍA"** podrán presentar en cualquier momento la solicitud de conciliación ante la Secretaría de la Función Pública, por desavenencias derivadas del



cumplimiento del presente contrato y su Anexo Técnico, de conformidad a lo establecido en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Una vez recibida la solicitud respectiva se señalará día y hora para que tenga verificativo la audiencia de conciliación y se citará a las partes. Dicha audiencia se deberá iniciar dentro de los quince días hábiles siguientes a la fecha de recepción de la solicitud. La asistencia a la audiencia de conciliación será obligatoria para **"EL PROVEEDOR"** y **"LA PROCURADURÍA"**. En el caso de que la solicitud sea presentada por parte de **"EL PROVEEDOR"** y éste no asista, se tendrá por no presentada la misma.

En el supuesto de que las partes lleguen a un acuerdo durante la conciliación, el convenio respectivo obligará a las mismas, y su cumplimiento podrá ser demandado por la vía judicial correspondiente, se dará seguimiento a los acuerdos de voluntades, para lo cual **"LA PROCURADURÍA"** deberán remitir un informe sobre el avance de cumplimiento del mismo, en términos del Reglamento de la Ley.

En caso de no existir acuerdo de voluntades, las partes podrán optar por cualquier vía de solución a su controversia, conforme a lo establecido en el artículo 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

#### **VIGÉSIMA TERCERA.- SUSPENSIÓN TEMPORAL DEL CONTRATO.**

Si durante la vigencia del presente contrato se presente caso fortuito o fuerza mayor, **"LA PROCURADURÍA"** podrá suspender la prestación de **"LOS SERVICIOS"**, en cuyo caso únicamente se pagarán aquellos que hubieren sido efectivamente prestados.

**"LA PROCURADURÍA"** podrá suspender temporalmente el contrato, en todo o en parte, en cualquier momento, sin que ello signifique su terminación definitiva.

**"LA PROCURADURÍA"** y **"EL PROVEEDOR"** pactarán el plazo de suspensión a cuyo término el presente contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales, una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron dicha suspensión o en su caso, iniciarse la terminación anticipada del instrumento legal, de conformidad con lo establecido en el artículo 55 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

#### **VIGÉSIMA CUARTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.**

**"LA PROCURADURÍA"** podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato en cualquier momento, conforme a lo dispuesto en el artículo 54 Bis de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y párrafo primero del artículo 102 de su Reglamento, cuando concurren razones de interés general, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad **"LOS**

**SERVICIOS**” y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasione algún daño o perjuicio al Estado, o cuando se determine nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al presente contrato.

La terminación anticipada del presente contrato se sustentará mediante dictamen que precise las razones o las causas justificadas que den origen a la misma. Los gastos no recuperables por la terminación anticipada serán pagados dentro de un término que no podrá exceder de cuarenta y cinco días naturales posteriores a la solicitud fundada y documentada de **“EL PROVEEDOR”**.

#### **VIGÉSIMA QUINTA.- PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.**

**“EL PROVEEDOR”** será responsable de los daños y/o perjuicios hasta por la totalidad del valor de los mismos, que durante la prestación de **“LOS SERVICIOS”** se puedan causar a los bienes de **“LA PROCURADURÍA”** motivo de la prestación de **“LOS SERVICIOS”** objeto del presente contrato, a sus empleados y/o a terceros en sus bienes o persona obligándose a entregar a favor de **“LA PROCURADURÍA”** dentro de los diez días naturales siguientes a la suscripción del presente, una póliza de seguro de Responsabilidad Civil, por una suma asegurada de **\$1'000,000.00 (Un millón de pesos 00/100 M.N)**, por evento, dicho seguro deberá ser expedido por una compañía aseguradora establecida en Territorio Nacional, en el cual se designe a **“LA PROCURADURÍA”**, a sus trabajadores y derechohabientes como terceros beneficiarios, y deberá contar con una reinstalación y renovación automática durante la prestación de **“LOS SERVICIOS”**.

En caso de que **“EL PROVEEDOR”** ya cuente con un seguro de Responsabilidad Civil General expedido por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, deberá contar con los siguientes requisitos:

- Que la cobertura ampare desde el inicio de la prestación de **“LOS SERVICIOS”**.
- Que se encuentre pagada al momento de la celebración del presente contrato.
- Que la suma asegurada no sea inferior a **\$1'000,000.00 (Un millón de pesos 00/100 M.N)** por evento.
- Que de la póliza se desprenda que **“LA PROCURADURÍA”** es beneficiaria con motivo de la celebración del presente contrato, es decir, que los riesgos y coberturas que ampare dicho seguro guarde relación con el objeto del presente contrato.

En el supuesto, de que algún siniestro supere el monto de dicha póliza, **“EL PROVEEDOR”**, se hará cargo de la totalidad de los gastos que éste llegue a causar, mediante la emisión del endoso correspondiente. La aseguradora **“EL PROVEEDOR”** se hará cargo de la totalidad de los gastos que se lleguen a causar, comprometiéndose a sufragar el excedente en un plazo no mayor a diez días naturales, contados a partir de que la aseguradora determine el valor del daño.

**“LA PROCURADURÍA”** se libera por los daños y perjuicios a personas o a los bienes que serán utilizados por **“EL PROVEEDOR”** durante la prestación de **“LOS SERVICIOS”**, motivo del presente contrato.

#### VIGÉSIMA SEXTA.- CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR.

Ninguna de las partes será responsable de cualquier retraso o incumplimiento del presente contrato que resulte directa o indirectamente de caso fortuito o fuerza mayor, cuando estos sean debidamente justificados y demostrados por la parte correspondiente.

#### VIGÉSIMA SÉPTIMA.- PRÓRROGAS.

En el presente instrumento legal no se otorgarán prórrogas en el plazo del cumplimiento de su objeto, salvo en casos imputables a **“LA PROCURADURÍA”** o en caso fortuito o de fuerza mayor, debidamente justificados aplicándose en lo conducente lo establecido en el artículo 91 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

En estos supuestos se deberá formalizar el convenio modificador respectivo, sin que proceda la aplicación de penas convencionales por atraso.

En caso de otorgamiento de prórrogas a **“EL PROVEEDOR”** para el cumplimiento de sus obligaciones, derivadas de la formalización del convenio respectivo deberá obtener la modificación de la garantía de cumplimiento de conformidad al artículo 103 fracción II del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.

Tratándose de causas imputables a **“LA PROCURADURÍA”**, no se requerirá la solicitud de **“EL PROVEEDOR”**.

En caso de que **“EL PROVEEDOR”** no obtenga la prórroga de referencia, por ser imputable a éste el atraso, se aplicarán las penas convencionales correspondientes.

#### **VIGÉSIMA OCTAVA.- LEGISLACIÓN APLICABLE.**

Las partes se sujetarán estrictamente a cada una de las cláusulas del presente contrato y su Anexo Técnico, así como a los lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento; la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y su Reglamento, el Presupuesto de Egresos de la Federación para el presente Ejercicio Fiscal y supletoriamente a éstos al Código Civil Federal, la Ley Federal de Procedimiento Administrativo y el Código Federal de Procedimientos Civiles.

#### **VIGÉSIMA NOVENA.- CAMBIO DE DENOMINACIÓN.**

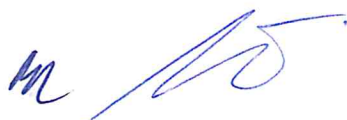
“LA PROCURADURÍA” y “EL PROVEEDOR” manifiestan su voluntad en aceptar que, en caso de que “LA PROCURADURÍA” o las Unidades Administrativas que la integran y que son referidas en el presente contrato, cambien su denominación o sufran alguna modificación en su estructura durante la vigencia del mismo; dicha modificación aplicará para este contrato, conforme a lo establecido en la Ley, Decreto o Acuerdo que las transforme, cree o extinga.

#### **TRIGÉSIMA.- CONTROVERSIAS.**

El contrato y su Anexo Técnico son los instrumentos que vinculan a las partes en sus derechos y obligaciones. Las estipulaciones establecidas en el modelo de contrato de la convocatoria y en el presente contrato, no deberán modificar las condiciones previstas en la convocatoria y su junta de aclaraciones, en caso de discrepancias prevalecerá lo estipulado en éstas de conformidad con lo dispuesto por el artículo 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y fracción IV del artículo 81 del Reglamento de la Ley de comento.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación y cumplimiento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público y su Reglamento, serán resueltas por la Secretaría de la Función Pública, Secretaría de Economía, y Secretaría de Hacienda y Crédito Público, en el ámbito de sus respectivas competencias.

Para la resolución de cualquier controversia que se pudiera derivar de la interpretación y cumplimiento del presente contrato, las partes convienen en someterse a la jurisdicción de los Tribunales Federales, con residencia en la Ciudad de México, por lo que renuncian expresamente a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles por la ubicación de sus domicilios presentes o futuros, o por cualquier otra causa.



Leído por las partes y enteradas de su contenido y alcance legal, se firma el presente contrato y su Anexo Técnico, libre de todo vicio del consentimiento, por quintuplicado, al calce y al margen en todas sus fojas útiles como constancia de su aceptación, en la Ciudad de México el día 31 de mayo de 2016.

**POR "LA PROCURADURÍA"**

**EL DIRECTOR GENERAL DE RECURSOS  
MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES**



---

**DR. PEDRO AYALA RUIZ**

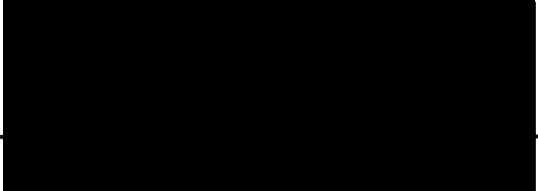
**EL TITULAR DE LA POLICÍA FEDERAL  
MINISTERIAL, EN SU CARÁCTER DE "ÁREA  
REQUIRENTE"**




---

**LIC. SALVADOR CANO MUÑOZCANO**

**LA DIRECTORA DE RECURSOS  
MATERIALES Y SERVICIOS GENERAL DE LA  
POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL, EN SU  
CARÁCTER DE "ADMINISTRADORA DEL  
CONTRATO"**



---



**POR "EL PROVEEDOR"**

**EL ADMINISTRADOR ÚNICO**



---

**C. SERGIO IVÁN GONZÁLEZ  
DELGADILLO**

**ANEXO TÉCNICO**

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (COCINA Y COMEDOR) DESAYUNO, COMIDA Y CENA EN LA MODALIDAD DE AUTOSERVICIO EN SITIO, SERVICIO DE CAFÉ, SERVICIOS EJECUTIVOS Y BOX LUNCH PARA LOS EMPLEADOS QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.

**1. DESCRIPCIÓN DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.**

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN (COCINA Y COMEDOR) DESAYUNO, COMIDA Y CENA EN LA MODALIDAD DE AUTOSERVICIO EN SITIO, SERVICIO DE CAFÉ, SERVICIOS EJECUTIVOS Y BOX LUNCH PARA LOS EMPLEADOS QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA.

EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DEBERÁN BRINDARSE CONFORME A LO SIGUIENTE:

EN LA SEDE DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, CON DOMICILIO EN AVENIDA CASA DE LA MONEDA NÚMERO 333, COLONIA LOMAS DE SOTELO, DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO, CÓDIGO POSTAL 11200, EN CIUDAD DE MÉXICO, COMO SIGUE:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
DESAYUNO
COMIDA
CENA
SERVICIO DE CAFÉ
SERVICIO EJECUTIVOS
BOX LUNCH

**1.2. HORARIO.**

- I. SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CON LA MODALIDAD DE: DESAYUNO, COMIDA Y CENA, DE AUTOSERVICIO EN SITIO (COMEDOR).

EL HORARIO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SERÁ:

SUMINISTRO	HORARIO
DESAYUNO	DE LUNES A DOMINGO DE 07:00 A 08:30 HORAS
COMIDA	DE LUNES A DOMINGO DE 14:00 A 17:30 HORAS
CENA	DE LUNES A DOMINGO DE 19:30 A 21:00 HORAS

DICHO HORARIO PODRÁ SER AJUSTADO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DE "LA PROCURADURÍA".

NOTA: SE ESTABLECERÁ UN HORARIO PARA LA GUARDIA POR PARTE DEL PROVEEDOR DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DE COMEDOR, EL CUAL SERÁ EN UN HORARIO DE LAS 21:00 HORAS DEL DÍA ANTERIOR, A LAS 7:00 HORAS DEL DÍA SIGUIENTE, DEBIENDO CONTAR CON LOS INSUMOS NECESARIOS PARA CUALQUIER NECESIDAD QUE SE PRESENTE DURANTE ESE HORARIO.

- II. SERVICIO DE CAFÉ.

EL HORARIO PARA LA ENTREGA DE LOS INSUMOS SERÁ ENTRE LAS 07:00 Y LAS 21:00 HORAS DE LUNES A DOMINGO.

### III. SERVICIOS EJECUTIVOS.

LOS SERVICIOS EJECUTIVOS DEBERÁN PROPORCIONARSE LAS 24 HORAS DEL DÍA.

### IV. BOX LUNCH.

LOS SERVICIOS DE BOX LUNCH DEBERÁN PROPORCIONARSE LAS 24 HORAS DEL DÍA.

### 1.3. CARACTERÍSTICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.

“EL PROVEEDOR”, UNA VEZ QUE SEA NOTIFICADO PARA LA ADJUDICACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, DEBERÁ PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN PARA SU COTEJO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL EN UN PLAZO NO MAYOR A 24 HORAS POSTERIORES A LA RECEPCIÓN DE LA NOTIFICACIÓN.

- COPIA DEL CERTIFICADO DISTINTIVO H (NORMA NMX-F-618 NORMEX 2006) Y ORIGINAL PARA COTEJO.
- DOS CARTAS EXPEDIDAS POR DEPENDENCIAS, ENTIDADES, COLEGIOS O CUALQUIER TIPO DE EMPRESA, EN LAS CUALES EL PROVEEDOR HAYA O ESTÉ PRESTANDO EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, Y EN LA QUE SE INDIQUE QUE DURANTE LA PRESTACIÓN DEL MISMO NO SE HAN PRESENTADO BROTES, INFECCIONES O CUALQUIER DEFICIENCIA QUE AFECTE LA SALUD DE LOS COMENSALES, QUE INCLUYA NOMBRE, CARGO Y TELÉFONO DE LA PERSONA CON LA QUE SE PUEDA VERIFICAR DICHA INFORMACIÓN.
- ORIGINAL Y COPIA PARA SU COTEJO DE RESULTADOS DE LABORATORIO CON ANTIGÜEDAD NO MAYOR DE 45 DÍAS, DONDE EL PROVEDOR COMPRUEBE QUE CUMPLE EN EL LUGAR DONDE PRESTE O HAYA PRESTADO SERVICIOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SIMILARES A LOS REQUERIDOS, ACORDE A LO QUE ESTIPULAN LAS NORMAS NOM-120-SSA1-1994.

### I. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN LA MODALIDAD DE COMIDA DE AUTOSERVICIO EN SITIO (COMEDORES).

EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN LA MODALIDAD DE DESAYUNO, COMIDA Y CENA DE AUTOSERVICIOS EN SITIO TIENEN LA CARACTERÍSTICA DE QUE LOS ALIMENTOS SON RECIBIDOS, ALMACENADOS, PROCESADOS Y SERVIDOS AL PERSONAL DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA; ADEMÁS LOS MENÚS DEBEN ESTAR SEÑALADOS, CALCULADOS Y PLANEADOS A PARTIR DE LAS RECOMENDACIONES DE INGESTIÓN DE NUTRIMENTOS PARA LA POBLACIÓN MEXICANA Y DISPOSICIONES APLICABLES EN MATERIA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

### II. SERVICIO DE CAFÉ.

SE CARACTERIZA POR EL SUMINISTRO DE INSUMOS ENVASADOS PARA BRINDAR SERVICIOS DE CAFÉ EN LAS OFICINAS, AUDITORIOS, SALAS DE JUNTAS U OTRAS INSTALACIONES DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, CON EL PROPÓSITO DE ATENDER EVENTOS, REUNIONES DE TRABAJO, CURSOS Y VISITANTES, “EL PROVEEDOR” DEBE COLOCAR Y RETIRAR EL SERVICIO DE CAFÉ, ASIMISMO SUMINISTRARLO CONTINUAMENTE DURANTE EL TIEMPO QUE SE SEÑALE EN LA REQUISICIÓN.

### III. SERVICIOS EJECUTIVOS.

SE CARACTERIZA POR QUE LOS ALIMENTOS SON RECIBIDOS, ALMACENADOS, PROCESADOS Y SERVIDOS AL PERSONAL DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA; LOS MENÚS DEBEN ESTAR SEÑALADOS, CALCULADOS Y PLANEADOS A PARTIR DE LAS

RECOMENDACIONES DE INGESTIÓN DE NUTRIMENTOS PARA LA POBLACIÓN MEXICANA Y DISPOSICIONES APLICABLES EN MATERIA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN. CABE SEÑALAR QUE LOS MENÚS EJECUTIVOS PODRÁN SER DE LIBRE ELECCIÓN POR PARTE DE LA "LA PROCURADURÍA" Y EN COMÚN ACUERDO CON "EL PROVEEDOR", DE CONFORMIDAD CON LA CARTA DE MENUS EJECUTIVOS PROGRAMABLE CADA MES. LA ATENCIÓN PERSONALIZADA DE MESERO (OS) EN SITIO REQUERIDO, PLATILLO TIPO EJECUTIVO, AGUA EMBOTELLADA, REFRESCO, CAFÉ Y TÉ.

**IV. BOX LUNCH.**

SE CARACTERIZA POR QUE LOS ALIMENTOS SON RECIBIDOS, ALMACENADOS, PROCESADOS (SANDWICHES, MARINAS, CUERNITOS CON JAMÓN Y QUESO, CHAPATAS, PLATO DE FRUTAS, BOCADILLOS, ETC.) Y ENTREGADOS EN LOS SERVICIOS EXTRAORDINARIOS QUE DEMANDE "LA PROCURADURÍA"; CADA BOX LUNCH SERÁ EMPACADO DE MANERA INDIVIDUAL (SIN GRAPAS, NI MATERIALES PUNZOCORTANTES) Y CONTENIDOS DENTRO DE UN EMPAQUE RECICLADO CON ETIQUETA QUE INDIQUE EL NOMBRE DEL PROVEEDOR, FECHA DE ELABORACIÓN Y TIEMPO DE CADUCIDAD MÍNIMO DE 24 HRS; ADEMÁS DEBEN ESTAR CALCULADOS Y PLANEADOS A PARTIR DE LAS RECOMENDACIONES DE INGESTIÓN DE NUTRIMENTOS PARA LA POBLACIÓN MEXICANA Y DISPOSICIONES APLICABLES EN MATERIA DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN.

**1.4. MENÚ.**

**MODALIDAD COMIDA DE AUTOSERVICIO EN SITIO.**

**1.4.1. "EL PROVEEDOR"** DEBERÁ PRESENTAR MENÚS DIVERSOS PARA COMIDA, MISMOS QUE NO DEBERÁN REPETIRSE EN DOS MESES.

**1.4.2. "EL PROVEEDOR"** DEBERÁ ACREDITAR LA INTERVENCIÓN DE UN LICENCIADO EN NUTRICIÓN CON CÉDULA PROFESIONAL, QUIEN, EN COORDINACIÓN CON EL LICENCIADO EN NUTRICIÓN QUE LABORA EN LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, REVISARÁ Y REALIZARÁ EL CÁLCULO Y VALIDACIÓN DE LOS MENÚS Y SU APOORTE NUTRIMENTAL.

**1.4.3. "EL PROVEEDOR"** DEBERÁ ACREDITAR DIARIAMENTE, A TRAVÉS DE LA SUPERVISIÓN DEL LICENCIADO EN NUTRICIÓN, QUE LOS PLATILLOS Y RACIONES REÚNAN EL APOORTE KILO CALÓRICO DETERMINADOS, ASÍ COMO LA VARIEDAD EQUILIBRIO Y SUFICIENCIA.

**1.4.4.** EL MENÚ DEBERÁ APORTAR LA ENERGÍA Y LOS NUTRIMENTOS SUFICIENTES Y ADECUADOS PARA CUBRIR LAS RECOMENDACIONES DIARIAS, DE ACUERDO A LA ACTIVIDAD QUE DESEMPEÑA EL PERSONAL AL QUE ESTÁ DIRIGIDO EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN:

TIPO DE POBLACIÓN	PERSONAL DE LA INSTITUCIÓN Y PERSONAS ARRAIGADAS
ENERGÍA TOTAL RECOMENDADA POR DÍA	2500 KCAL +/-10%

**1.4.5.** EL TOTAL DE ESTA ENERGÍA DEBERÁ OBTENERSE DE LAS PROTEÍNAS, LÍPIDOS E HIDRATOS DE CARBONO EN LAS PROPORCIONES QUE SE INDICA A CONTINUACIÓN, CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR EL EQUILIBRIO ADECUADO A LA DIETA:

PERSONAL	PROTEÍNAS	LÍPIDOS	HIDRATOS DE CARBONO	ENERGÍA TOTAL
SUSTANTIVO Y PERSONAL DE GUARDIA	15%	30%	55%	100%





**1.4.6.** PARA EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DE COMIDA, DEBERÁ PROPORCIONARSE EL 45% DE LA ENERGÍA TOTAL RECOMENDADA DIARIA.

**1.4.7. "EL PROVEEDOR"** DEBE CONTAR CON UNA BÁSCULA DE COCINA CON PESO MÁXIMO 2KGS PARA EFECTOS DE SUPERVISAR EL GRAMAJE QUE PROPORCIONA EN EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN A LA VISTA DE LOS COMENSALES.

**1.4.8.** EL MENÚ ESTARÁ CONFORMADO DE LA SIGUIENTE MANERA:

DESAYUNO	COMIDA	CENA
FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA
YOGURT NATURAL	ENSALADA DE VERDURA FRESCA	AGUA DE FRUTA FRESCA
JUGO DE FRUTA FRESCA NATURAL	SOPA LIQUIDA	PLATO FUERTE
PLATO FUERTE	SOPA SECA	FRIJOLES
FRIJOLES	PLATO FUERTE	PAN Y TORTILLA
PAN Y TORTILLA	FRIJOLES	PAN DULCE
PAN DULCE	POSTRE	TÉ Y CAFÉ
TÉ Y CAFÉ	PAN Y TORTILLA	LECHE
LECHE	AGUA DE FRUTAS FRESCAS	SALSA Y CHILES ENCURTIDOS
SALSA Y CHILES ENCURTIDOS	TÉ Y CAFÉ	LIMONES
LIMONES	SALSA, LIMONES Y CHILES ENCURTIDOS	

BOX LUNCH
EMPAREDADO DE 150 GRS QUE INCLUYE: PAN BLANCO (BOLILLO, HOJALDRA, MEDIA NOCHE, TELERA, MARINA, CUERNO, PAN DE CAJA O TIPO DANÉS). REBANADA DE JAMÓN TIPO AMERICANO Y/O DE PAVO/CERDO. REBANADA DE QUESO AMARILLO TIPO AMERICANO. ADEREZO.
FRUTA (MANZANA, PERA, PLÁTANO)
BEBIDA REFRESCANTE EN ENVASE TETRA PACK DE 350 ML MÍNIMO, CON POPOTE.
POSTRE DE 30 GRS. COMO MÍNIMO EN VARIEDAD (PALANQUETA, COCADA, GALLETA O SIMILAR CON ENVOLTURA O DULCES TIPO CARAMELO MÍNIMO DE 4.5 GRS. CADA UNO)

SERVICIOS EJECUTIVOS		
DESAYUNO	COMIDA	CENA
LOS PLATILLOS DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD (COMIDA TIPO EJECUTIVO), A LIBRE CONSUMO DE LA BARRA DE FRUTAS DE TEMPORADA, HIGIÉNICAS CON BUENA PRESENTACIÓN, BIEN ELABORADAS Y CON VARIEDAD, AGUA DE FRUTAS NATURALES DE TEMPORADA, PAN, TORTILLAS, CON MENÚS VARIADOS.	LOS PLATILLOS DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD, DEBERÁ SERVIRSE CALIENTE, EN CUATRO TIEMPOS (COMIDA TIPO EJECUTIVO), A LIBRE CONSUMO DE LA BARRA DE ENSALADAS Y LA BARRA DE FRUTAS DE TEMPORADA, HIGIÉNICAS CON BUENA PRESENTACIÓN, BIEN ELABORADAS Y CON VARIEDAD, ADEREZOS ELABORADOS POR EL CHEF, AGUA DE FRUTAS NATURALES DE TEMPORADA, PAN, TORTILLAS Y POSTRE, CON MENÚS VARIADOS.	LOS PLATILLOS DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD (COMIDA TIPO EJECUTIVO), A LIBRE CONSUMO DE LA BARRA DE FRUTAS DE TEMPORADA, HIGIÉNICAS CON BUENA PRESENTACIÓN, BIEN ELABORADAS Y CON VARIEDAD, AGUA DE FRUTAS NATURALES DE TEMPORADA, PAN, TORTILLAS, CON MENÚS VARIADOS.

**1.4.9. CARACTERÍSTICAS DE CADA RACIÓN O PLATILLO SERÁN COMO SE INDICA:**

**DESAYUNO**

RACIÓN DEL PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
FRUTAS FRESCAS.	OFRECER FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN LAVADA, PELADA Y PICADA, A LIBRE ELECCIÓN DEL COMENSAL EN BARRA CON CUATRO FRUTAS.	MÍNIMO 150 GR EN CADA RACIÓN.
YOGURT NATURAL O QUESO COTTAGE.	OFRECER YOGURT O QUESO COTTAGE PARA ACOMPAÑAR LA FRUTA, SI LO DESEA EL COMENSAL SE ACOMPAÑARÁ CON GRANOLA Y/O AVENA	MÍNIMO 120 ML EN CADA RACIÓN.
JUGO DE FRUTA FRESCA NATURAL OFRECER SIEMPRE, POR LO MENOS DOS OPCIONES.	JUGO DE FRUTA FRESCA NATURAL (NARANJA, TORONJA, MANDARINA), A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL.	MÍNIMO 240 ML.
PLATO FUERTE: OFRECER SIEMPRE POR LO MENOS TRES OPCIONES.	GUISADOS A BASE DE CARNE DE RES, POLLO, CERDO O PESCADO, TODOS ACOMPAÑADOS DE VEGETALES COMO PARTE DEL PLATILLO O EN GUARNICIÓN DE ENSALADA.	MÍNIMO 120 GR. DE LA CARNE (PESO COCIDO NETO, SIN HUESO NI PIEL Y DRENADO, CARNE MAGRA) LOS VEGETALES SON ADICIONALES AL PESO ANTERIOR.
	HUEVOS GUISADOS CON O SIN VERDURAS, CON O SIN EMBUTIDOS (TOCINO, JAMÓN, SALCHICHA, MORTADELA, ETC.).	MÍNIMO 2 PZAS., MÁXIMO 4 PZAS. CONTENIENDO UN MÍNIMO 120 GR. TOTALES DE PESO DE HUEVOS, LOS VEGETALES Y LOS EMBUTIDOS SON ADICIONALES AL PESO ANTERIOR.
	CEREAL (OFRECER SIEMPRE UNO INTEGRAL Y DOS OPCIONES MÁS)	MÍNIMO 120 GR. (PESO NETO Y DRENADO).
FRIJOLE.	GUISADOS O COCIDOS, CON O SIN EMBUTIDOS.	MÍNIMO 100 GR. (PESO O COCIDO NETO Y DRENADO).
TÉ Y CAFÉ.	TÉ Y CAFÉ DE GRANO MOLIDO.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL.
LECHE.	LECHE PASTEURIZADA ENTERA, DESCREMADA Y DESLACTOSADA.	A LIBRE DE DEMANDA DEL COMENSAL.
PAN Y TORTILLAS	BÓLILLO BLANCO E INTEGRAL. MAÍZ NIXTAMAL IZADO.	A LIBRE DE DEMANDA DEL COMENSAL.
PAN DE DULCE.	PAN DULCE VARIADO.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL.
SALSA Y CHILES ENCURTIDOS.	SALSA PREPARADA A BASE DE VEGETALES Y CHILES FRESCOS O SECOS Y CHILES ENCURTIDOS PREPARADOS EN LA COCINA O INDUSTRIALIZADOS.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL.
LIMONES.	LIMONES FRESCOS Y PARTIDOS EN MITADES.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL.

- ❖ ADICIONALMENTE, SIEMPRE HABRÁ PLATILLOS ALTERNATIVOS, ESTIMADOS SOBRE EL 20% DEL TOTAL DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DE DESAYUNO, DONDE EL COMENSAL QUE LO SOLICITE, TENDRÁ LA OPCIÓN A ELEGIR ENTRE: HUEVOS AL GUSTO (MÍNIMO DE 120GR.), OMELET DE 2 HUEVOS CON JAMÓN, SALCHICHA O QUESO, CEREAL DE CAJA CON FRUTA (PLÁTANOS, MELÓN Y MANZANA, A ELEGIR).





**COMIDA**

RACIÓN DEL PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO
FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN.	FRUTA EXHIBIDAS EN UNA BARRA CON AL MENOS 4 (NARANJA, TORONJA, MANDARINA, MANZANA, PLÁTANO, PAPAYA, SANDÍA, MELÓN, ETC.) OPCIONES DE FRUTAS FRESCA DE LA ESTACIÓN	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL CONSIDERANDO MÍNIMO 150 GR. (PESO NETO).
VERDURAS FRESCAS.	VERDURAS FRESCAS EXHIBIDAS EN UNA BARRA CON AL MENOS 6 VEGETALES FRESCOS O COCIDOS (CALABACITAS, BRÓCOLI, EJOTES, NOPALES, ESPINACAS, TRIGO, ELOTE, ZANAHORIA, PAPA, BETABEL, LECHUGA, ACELGAS, COLIFLOR, ETC.) Y 2 DISTINTOS ADEREZOS, ADEMÁS DE LIMÓN, ACEITE Y VINAGRE.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL CONSIDERANDO MÍNIMO 150 GR. (PESO NETO).
SOPA LÍQUIDA: OFRECER SIEMPRE DOS OPCIONES.	CALDOS MIXTOS DE VERDURAS, CON O SIN CARNES DE RES, POLLO O PESCADO, CREAMAS DE LEGUMINOSAS (LENTEJAS, ALUBIAS ENTRE OTRAS).	MÍNIMO 300 ML. CON 90 GR. DE CARNE (PESO NETO).
SOPA SECA: OFRECER SIEMPRE DOS OPCIONES.	ARROZ, SPAGHETTI, TALLARÍN O CUALQUIER OTRA PASTA.	MÍNIMO 120 GR. COCIDO O GUISADO.
PLATO FUERTE: OFRECER SIEMPRE POR LO MENOS TRES OPCIONES (ESPECIFICAR EL PORCENTAJE EN CADA GUISADO. EJEM. 40%, 40% Y 20% DEPENDIENDO DEL DE MAYOR DEMANDA).	UN GUISADO A BASE DE CARNE DE RES O CERDO SIEMPRE CON VEGETALES COMO PARTE DEL PATILLO O CON GUARNICIÓN DE ENSALADA. UN GUISADO A BASE DE POLLO O PESCADO SIEMPRE CON VEGETALES COMO PARTE DEL PATILLO O CON GUARNICIÓN DE ENSALADA. UN GUISADO VEGETARIANO A BASE DE VEGETALES O TUBÉRCULOS COCIDOS ACOMPAÑADOS DE QUESO PANELA O OAXACA EVITAR LOS ALIMENTOS CAPEADOS, HARINADOS Y FRITOS.	MÍNIMO 150 GR. DE LA CARNE (PESO COCIDO NETO, SIN HUESO, NI PIEL DRENADO, CARNE MAGRA) LOS VEGETALES SON ADICIONALES AL PESO ANTERIOR.  MÍNIMO 150 GR. (PESO COCIDO NETO Y DRENADO).
FRIJOLE.	DE LA OLLA, GUISADOS O COCIDOS, DE PREFERENCIA SIN FREIR Y SIN EMBUTIDOS.	MÍNIMO 100 GR. (PESO CONOCIDO NETO Y DRENADO)
POSTRE.	A BASE DE FRUTA (NO FRESCA), CEREAL (COMO EL ARROZ CON LECHE), GRENETINA (CON O SIN LECHE) EVITAR PASTELES, TARTAS Y PANQUES.	MÍNIMO 60GR. CON 60G DE PESO DRENADO.
PAN Y TORTILLA.	BOLILLO BLANCO E INTEGRAL. DE MAÍZ NIXTAMAL IZADO.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
AGUA DE FRUTAS FRESCAS.	PREPARADAS A PARTIR DE FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
SALSAS Y CHILES ENCURTIDOS.	SALSA PREPARADA A BASE DE VEGETALES Y CHILES FRESCOS O SECOS Y CHILES ENCURTIDOS PREPARADOS EN LA COCINA O INDUSTRIALIZADOS.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
TE Y CAFÉ.	TÉ Y CAFÉ DE GRANO MOLIDO.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
LIMONES.	LIMONES FRESCOS Y PARTIDOS EN MITADES.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL

❖ ADICIONALMENTE, SIEMPRE HABRÁ PLATILLOS ALTERNATIVOS, ESTIMADO SOBRE EL 20% DEL TOTAL DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DE COMIDA, DONDE EL COMENSAL QUE LO SOLICITE TENDRÁ LA OPCIÓN DE ELEGIR ENTRE: CARNE ASADA (CARNE MAGRA MÍNIMO 150 GRS, PESO COCIDO NETO, SIN HUESO Y DRENADO), PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA (SIN HUESO NI PIEL Y DRENADO MÍNIMO 150 GRS. PESO COCIDO NETO), QUESO PANELA Y NOPAL ASADOS (MÍNIMO 150 GRS, PESO COCIDO NETO Y DRENADO), ENSALADA DE ATÚN (MÍNIMO 1 LATA DE ATÚN DRENADA POR PERSONA, PREPARADOS CON CREMA Y MAYONESA LIGHT, A ELECCIÓN Y GALLETAS SALADAS) U OMELET DE 2 HUEVOS CON JAMÓN, SALCHICHA O QUESO, TODAS LAS OPCIONES SE SERVIRÁN ACOMPAÑADAS DE UNA GUARNICIÓN DE VERDURAS AL VAPOR O ENSALADA DE VERDURAS FRESCAS.



PGR

PROCURADURÍA GENERAL  
DE LA REPÚBLICA

CENA

RACIÓN DEL PLATILLO	CARACTERÍSTICAS	CONTENIDO NETO
FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN.	FRUTAS EXHIBIDAS EN UNA BARRA CON AL MENOS 4 (NARANJA, TORONJA, MANDARINA, MANZANA, PLÁTANO, PAPAYA, SANDÍA, MELÓN, ETC.) OPCIONES DE FRUTAS FRESCA DE LA ESTACIÓN	150 GR. (PESO NETO).
VERDURAS FRESCAS.	VERDURAS FRESCAS EXHIBIDAS EN UNA BARRA CON AL MENOS 6 VEGETALES FRESCOS O COCIDOS (CALABACITAS, BRÓCOLI, EJOTES, NOPALES, ESPINACAS, TRIGO, ELOTE, ZANAHORIA, PAPA, BETABEL, LECHUGA, ACELGAS, COLIFLOR, ETC.) Y 2 DISTINTOS ADEREZOS, ADEMÁS DE LIMÓN, ACEITE Y VINAGRE.	150 GR. (PESO NETO).
AGUA DE FRUTAS FRESCAS.	PREPARADAS A PARTIR DE FRUTA FRESCA DE LA ESTACIÓN.	A LIBRE DE DEMANDA DEL COMENSAL.
PLATO FUERTE, OFRECER TRES OPCIONES.	UN GUISADO A BASE DE CARNE DE RES, POLLO, CERDO O PESCADO, SIEMPRE CON VEGETALES, COMO PARTE DEL PLATILLO O EN GUARNICIÓN DE ENSALADA.	MÍNIMO 120 GR. DE LA CARNE (PESO COCIDO NETO, SIN HUESO NI PIEL Y DRENADO, CARNE MAGRA) LOS VEGETALES SON ADICIONALES AL PESO ANTERIOR.
	CEREAL (OFRECER SIEMPRE UNO INTEGRAL Y DOS OPCIONES MÁS)	MÍNIMO 120 GR. (PESO NETO Y DRENADO).
	GUISADO VEGETARIANO A BASE DE VEGETALES O TUBÉRCULOS COCIDOS ACOMPAÑADOS DE QUESO PANELA O OAXACA.	MÍNIMO 120 GR. (PESO COCIDO NETO Y DRENADO).
FRIJOLE.	DE LA OLLA, GUISADOS O COCIDOS, DE PREFERENCIA SIN FREIR Y SIN EMBUTIDOS.	MÍNIMO 100 GR. (PESO COCIDO NETO Y DRENADO)
TÉ Y CAFÉ.	TÉ Y CAFÉ DE GRANO MOLIDO.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
LECHE.	LECHE PASTEURIZADA ENTERA, LIGHT, DESCREMADA Y DESLACTOSADA.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
PAN Y TORTILLAS.	BOLILLO BLANCO E INTEGRAL DE MAÍZ NIXTAMALIZADO.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
PAN DE DULCE.	PAN DE DULCE VARIADO.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
SALSA Y CHILES ENCURTIDOS.	SALSA PREPARADA A BASE DE VEGETALES Y CHILES FRESCOS O SECOS Y CHILES ENCURTIDOS PREPARADOS EN LA COCINA O INDUSTRIALIZADOS.	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL
LIMONES.	LIMONES FRESCOS Y PARTIDOS EN MITADES	A LIBRE DEMANDA DEL COMENSAL

**1.4.10. "EL PROVEEDOR"** DEBERÁ CONSIDERAR EN LA PLANEACIÓN DE LOS MENÚS LA VARIEDAD, ES DECIR, AL MENOS EN UN PLATILLO FUERTE DEL DESAYUNO, LA COMIDA Y LA CENA, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2005. ASÍ TAMBIÉN, NO PODRÁ OFRECER DOS TIPOS DE GUISADOS PREPARADOS CON EL MISMO TIPO DE CARNE COMO OPCIÓN 1 Y 2, EN UN MISMO TIEMPO DE COMIDA, TAMPOCO SE PERMITIRÁ LA INCLUSIÓN DE EMBUTIDOS COMO PLATILLO PRINCIPAL Y SÓLO SE UTILIZARÁN PARA COMPLEMENTAR ALGÚN PLATILLO Y DE MANERA EVENTUAL LA OPCIÓN 1 CONSTITUIRÁ EL 50% DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PROPORCIONADO Y LA OPCIÓN 2 EL OTRO 50%.

**1.4.11.** QUEDA PROHIBIDO SUMINISTRAR PLATILLOS TERMINADOS CON CARNES, PESCADO Y HUEVO CRUDOS, INCLUYENDO ADEREZOS, SALSAS Y MARINADOS.

**1.4.12. "EL PROVEEDOR"** COCINARÁ CON LA CANTIDAD DE SAL NORMAL Y COLOCARÁ SALEROS EN LA MESA DE SERVICIO Y PIMENTEROS EN CADA MESA PARA QUE EL COMENSAL LE AGREGUE A SUS PLATILLOS A SU CONSIDERACIÓN.

**1.4.13.** LAS SOPAS LÍQUIDAS TAMBIÉN DEBERÁN VARIARSE ENTRE CREMAS Y CALDOS PREPARADOS A PARTIR DE CARNES, AVES, PESCADOS, CEREALES, LEGUMINOSAS Y VERDURAS.

**1.4.14.** LAS SALSAS DEBERÁN PREPARARSE DIARIAMENTE Y DESECHARSE LOS SOBANTES AL FINAL DEL DÍA.

**1.4.15.** SE DEBERÁ CONTAR INDISTINTAMENTE CON PAN INTEGRAL Y PAN BLANCO EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA ATENDER LA PETICIÓN DEL COMENSAL, TANTO EL PAN BLANCO, COMO EL INTEGRAL Y EL PAN DULCE EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL SE ADQUIRIRÁ EL MISMO DÍA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y SE SUMINISTRARÁ ENVASADO EN BOLSA DE POLIETILENO O DE CELOFÁN. EL PAN SOBRENTE DEL DÍA DEBERÁ DESECHARSE EL MISMO DÍA, QUEDANDO ESTRICTAMENTE PROHIBIDO SU REUTILIZACIÓN PARA ELABORAR PAN MOLIDO U OTROS POSTRES O PLATILLOS.

**1.4.16.** LAS TORTILLAS DE MAÍZ SE ADQUIRIRÁN EL MISMO DÍA DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SE SUMINISTRARÁN SIEMPRE CALIENTES, LAS TORTILLAS SOBANTES DEL DÍA DEBERÁN DESECHARSE EL MISMO DÍA, QUEDANDO ESTRICTAMENTE PROHIBIDA SU REUTILIZACIÓN PARA ELABORAR CHILAQUILES, ENCHILADAS, SOPA DE TORTILLA O CUALQUIER OTRO PLATILLO.

**1.4.17.** LA LECHE PASTEURIZADA QUE SE UTILICE COMO BEBIDA O PARA PREPARAR OTRAS BEBIDAS Y PLATILLOS DEBERÁN CONTENER GRASA BUTÍRICA, YA SEA ENTERA, DESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA, NUNCA GRASA DE ORIGEN VEGETAL.

**1.4.18.** LA LECHE Y TODOS LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (QUESO, MANTEQUILLA, YOGURT, JOCOQUE, CREMA, REQUESÓN, ENTRE OTROS) DEBERÁN ESTAR PROCESADOS A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA, LO CUAL SERÁ DEMOSTRABLE EN LA ETIQUETA QUE OSTENTE, AÚN EN PRODUCTOS SUMINISTRADOS EN PRESENTACIONES INDUSTRIALES.

**1.4.19. "EL PROVEEDOR"** TENDRÁ SIEMPRE DISPONIBLE "SUSTITUTO DE AZÚCAR" (ASPARTAME, SLENDA U OTRA COMBINACIÓN DE INGREDIENTES QUE OFREZCA 0 KCL) Y SUSTITUTO DE SAL (COMO EL CLORURO DE POTASIO) DE LIBRE DEMANDA, A PETICIÓN DE LOS COMENSALES.

**1.4.20.** CONSIDERAR QUE CUANDO SE SIRVAN CALDOS, SE OFRECERÁ A LIBRE DEMANDA: CEBOLLA, CILANTRO Y CHILES SERRANOS VERDES FRESCOS Y PICADOS, ASÍ COMO LIMÓN, HIGIÉNICAMENTE PROCESADOS (LAVADOS Y DESINFECTADOS).

**1.4.21.** LAS AGUAS SE PREPARARÁN DIARIAMENTE A PARTIR DE AGUA ENVASADA PURIFICADA CON FRUTA FRESCA NATURAL CON AZÚCAR, EN CASO DE QUE ALGÚN COMENSAL REQUIERA AGUA SIN AZÚCAR DEBERÁ OTORGÁRSELE, NO SE LE PERMITIRÁ EL USO DE CONCENTRADOS A BASE DE COLORANTES, SABORIZANTES Y EDULCORANTES ARTIFICIALES Y QUE NO CONTENGAN FRUTA, LA BEBIDAS DE FRUTAS FRESCAS SIEMPRE SERÁN VARIADAS Y NO PODRÁN REPETIRSE EN EL LAPSO DE UNA MISMA SEMANA, POR CADA TIEMPO DE COMIDA, NO SE PERMITIRÁ LA PREPARACIÓN DE LAS BEBIDA EN BOTES DESTINADOS PARA EL ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE BASURA, EL AGUA DEBERÁ SERVIRSE EN JARRAS COLOCADAS EN LAS MESAS, ADEMÁS QUE EL PROVEEDOR DEBERÁ COLOCAR TRES DESPACHADORES DE AGUA.

**1.4.22.** TODOS LOS SOBANTES DE COMIDA PREPARADA DEBERÁN DESECHARSE O RETIRARSE DEL ESTABLECIMIENTO AL TÉRMINO DEL DÍA Y NO PODRÁN REUTILIZARSE, RECICLARSE O APROVECHARSE DE UN DÍA

PARA OTRO NI PERMANECER EN LAS INSTALACIONES, LO CUAL PODRÁ SER SUPERVISADO EN CUALQUIER MOMENTO POR PERSONAL DESIGNADO POR “**LA PROCURADURÍA**”. LOS ALIMENTOS NO PODRÁN SER EXHIBIDOS POR MÁS DE 4 HORAS, AÚN BAJO CONTROL DE TEMPERATURAS.

**1.4.23. MENÚS DE EMERGENCIA, “EL PROVEEDOR” DEBERÁ PRESENTAR CINCO MENÚS QUE INCLUYAN EL APORTE DE ENERGÍA Y EL CONTENIDO DE PROTEÍNAS, LÍPIDOS E HIDRATOS DE CARBONO PARA QUE PUEDAN PREPARARSE EN EL ESTABLECIMIENTO EN CASO DE NO CONTAR CON ENERGÍA ELÉCTRICA, GAS O SUMINISTRO DE AGUA, O COMO PLATILLOS COMPLEMENTARIOS PARA EL CASO DE QUE SE PRESENTE EN GRAN MEDIDA COMENSALES INESPERADOS, CON LO CUAL SE GARANTICE EN FORMA PERMANENTE LA ATENCIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.**

**1.4.24. “EL PROVEEDOR” GARANTIZARÁ COMIDA SUFICIENTE PARA BRINDAR EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LO MÍNIMOS Y MÁXIMOS DE RACIÓN QUE SE INDICA, DE TAL SUERTE QUE NUNCA HABRÁ QUE HACER USO DE MENÚS DE EMERGENCIA POR DESABASTO, FALTA DE PLANEACIÓN, DE ORGANIZACIÓN O CUALQUIER OTRO IMPUTABLE A “EL PROVEEDOR”. DE LO CONTRARIO SE ESTARÁ A LO DISPUESTO EN EL APARTADO DE PENALIZACIONES DE ESTE ANEXO TÉCNICO.**

**NOTA: PARA LA ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS, QUEDA PROHIBIDO UTILIZAR AGUA DE LA CISTERNA O DE LA RED PÚBLICA (DIRECTA) DEBIENDO SER AGUA ENVASADA PURIFICADA.**

#### **MODALIDAD SERVICIO DE CAFÉ.**

**1.4.25. “EL PROVEEDOR” PRESENTARÁ SU PROPUESTA DE AGUA ENVASADA, CAFÉ DE GRANO TOSTADO Y MOLIDO PARA PREPARAR EN PRECOLADO TIPO AMERICANO O DE OLLA, AGUA CALIENTE Y BOLSAS PARA PREPARAR TÉ (MANZANILLA, HIERBABUENA, LIMÓN O NEGRO), ASÍ COMO DE GALLETAS DE LAS MARCAS MARIAN, GABY O MACMA, QUE OFRECERÁN EN LOS “SERVICIOS DE CAFÉ”, ADEMÁS SERVILLETAS, VASOS, PLATOS Y AGITADORES DESECHABLES, AZÚCAR, SUSTITUTO DE AZÚCAR (O KCL) Y SUSTITUTO DE CREMA EN POLVO, PARA CAFÉ EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL, HIELO Y DEMÁS INSUMOS QUE CONSIDERE NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. EL SERVICIO DE CAFÉ O TÉ DEBE SUMINISTRARSE CONTINUAMENTE DURANTE EL TIEMPO QUE DURE EL EVENTO.**

#### **1.4.26. EL SERVICIO DE CAFÉ CONTARÁ CON:**

- CAFÉ CALIENTE TIPO AMERICANO O DE LA OLLA A LIBRE DEMANDA.
- AGUA CALIENTE PARA PREPARAR TÉ A LIBRE DEMANDA.
- BOLSAS DE TÉ A LIBRE DEMANDA.
- UNA BOTELLA DE AGUA DE 500 ML MÍNIMO POR CADA UNO DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS.
- DE 4 A 6 GALLETAS, EQUIVALENTE A 60 GR. APROXIMADAMENTE POR CADA UNO DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS.
- UN VASO CARTÓN ENCERADO DESECHABLE DE 10 ONZAS.
- DOS SERVILLETAS DE PAPEL.
- UN PLATO CARTÓN ENCERADO DESECHABLE DE 10 CM. DE DIÁMETRO.
- UN REFRESCO POR CADA SERVICIO CONTRATADO, EN PRESENTACIÓN DE 350 ML COMO MÍNIMO.

#### **1.4.27. EL SERVICIO EJECUTIVO CONTARÁ CON:**

- LA ATENCIÓN PERSONALIZADA DE MESERO (OS). EN SITIO REQUERIDO.
- PLATILLO TIPO EJECUTIVO
- AGUA EMBOTELLADA
- REFRESCO





- CAFÉ
- TE

**1.5. PERSONAL REQUERIDO.**

**1.5.1. GENERALIDADES.**

**1.5.1.1. "EL PROVEEDOR"** DEBERÁ PRESENTAR DURANTE LA PRIMERA SEMANA DE INICIO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LA PLANTILLA DEL PERSONAL CONTRATADO, ASÍ COMO CARTA DE ANTECEDENTES PENALES DE CADA UNO DE SUS EMPLEADOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS CLÍNICOS PRACTICADOS, QUE DEMUESTREN QUE ESTÁN COMPLETAMENTE SANOS, DE ACUERDO CON LOS ESTUDIOS SOLICITADOS EN EL PUNTO 1.5.4.2 Y CUMPLIDOS TODOS LOS TRÁMITES RELACIONADOS CON SU INSCRIPCIÓN EN EL IMSS, INFONATIVIT Y COMPROBANTE VIGENTE DE HABER CUBIERTO EN TIEMPO Y FORMA LAS OBLIGACIONES ANTERIORES, ASÍ COMO LAS CONSTANCIAS DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, COMO SE INDICA EN EL PUNTO 1.5.5.1. **"EL PROVEEDOR"**, DEBERÁ AVISAR LOS MOVIMIENTOS DE PERSONAL, ALTAS Y BAJAS, EN UN PLAZO NO MAYOR A SETENTA Y DOS HORAS POSTERIORES AL MOVIMIENTO, AL **"ADMINISTRADOR DEL CONTRATO"**, ASIMISMO, EN EL CASO DE ALTAS DE PERSONAL, ANTES DE INGRESAR AL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DEL COMEDOR DE **"LA PROCURADURÍA"** DEBERÁ CONTAR CON LOS RESULTADOS PREVISTOS EN ESTE PUNTO.

**1.5.1.2. "EL PROVEEDOR"** DEBERÁ CONTAR CON UNA PLANTILLA DE PERSONAL (COMO MÍNIMO) COMO SE ENLISTA A CONTINUACIÓN:

**TURNO MATUTINO**

No.	PUESTO	PERSONAL REQUERIDO	HORARIO
1	Encargado	1	6:00 – 14:00 horas
2	Supervisor	1	6:00 – 14:00 horas
3	Nutriólogo	1	6:00 – 14:00 horas
4	Chef	1	6:00 – 14:00 horas
5	Cocinero	1	6:00 – 14:00 horas
6	Ayudantes de cocinero	8	6:00 – 14:00 horas
7	Meseros	4	6:00 – 14:00 horas
8	Ayudante de salón	2	6:00 – 14:00 horas
9	Ayudante Barra fría	1	6:00 – 14:00 horas
10	Ayudante Barra caliente	2	6:00 – 14:00 horas
11	Recepción (biométrico)	1	6:00 – 14:00 horas
12	Lava - loza	2	6:00 – 14:00 horas
13	Almacén	2	6:00 – 14:00 horas
	<b>TOTAL</b>	<b>27</b>	

**TURNO VESPERTINO**

No.	PUESTO	PERSONAL REQUERIDO	HORARIO
1	Encargado	1	14:00 – 22:00 horas
2	Supervisor	1	14:00 – 22:00 horas
3	Nutriólogo	1	14:00 – 22:00 horas
4	Chef	1	14:00 – 22:00 horas
5	Cocinero	1	14:00 – 22:00 horas
6	Ayudantes de cocinero	8	14:00 – 22:00 horas
7	Meseros	4	14:00 – 22:00 horas
8	Ayudante de salón	2	14:00 – 22:00 horas
9	Ayudante Barra fría	1	14:00 – 22:00 horas
10	Ayudante Barra caliente	3	14:00 – 22:00 horas
11	Recepción (biométrico)	1	14:00 – 22:00 horas
12	Lava - loza	3	14:00 – 22:00 horas
13	Almacén	2	14:00 – 22:00 horas
	<b>TOTAL</b>	<b>29</b>	

**TURNO NOCTURNO**

No.	PUESTO	PERSONAL REQUERIDO	HORARIO
1	Chef	1	22:00 – 06:00 horas
2	Cocinero	1	22:00 – 06:00 horas
3	Ayudante de cocinero	5	22:00 – 06:00 horas
4	Lava – loza	2	22:00 – 06:00 horas
5	Almacén	1	22:00 – 06:00 horas
	<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	

LA PLANTILLA DE PERSONAL ANTES DESCRITA ES ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA Y PODRÁ SER AJUSTADA DE CONFORMIDAD CON LAS NECESIDADES DE “**LA PROCURADURÍA**”.

**1.5.1.3. “EL PROVEEDOR”** INDICARÁ EN DICHA PLANTILLA EL PUESTO Y FUNCIÓN QUE REALIZARÁ CADA UNO DE LOS INTEGRANTES Y POR NINGÚN MOTIVO EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS Y VAJILLA LIMPIA, PODRÁ REALIZAR ACTIVIDADES DE LIMPIEZA (INTENDENCIA) Y MANEJO DE DINERO NI VICEVERSA, SE DEBERÁ CONSIDERAR EN LA PLANTILLA, PERSONAL EXCLUSIVO QUE SE ENCARGARÁ DE MANTENER ESCRUPULOSA LIMPIEZA EN TODAS LAS ÁREAS Y EN TODO MOMENTO.

**1.5.1.4.** EL PERSONAL QUE “**EL PROVEEDOR**” DESIGNE PARA LABORAR EN “**LA PROCURADURÍA**” ESTARÁ EN FORMA ABSOLUTA BAJO SU DIRECCIÓN Y DEPENDENCIA, POR LO QUE SERÁ SU PATRÓN PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES A QUE HAYA LUGAR Y QUE ESTÉ DENTRO DEL MARCO DE LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO EN VIGOR, INDEPENDIEMENTE DE ESTAR PRESTANDO SU SERVICIOS FUERA DE LA INSTALACIONES DE “**EL PROVEEDOR.**”, COMPROMETIÉNDOSE ÉSTE, A RESPONSABILIZARSE DE CUALQUIER RECLAMACIÓN O DEMANDA DE CARÁCTER LABORAL EN CONTRA DE “**LA PROCURADURÍA**” POR PARTE DE SUS TRABAJADORES.





**1.5.1.5.** EL PERSONAL CONTRATADO POR “**EL PROVEEDOR.**” SE ABSTENDRÁ EN TODO MOMENTO DE SOLICITAR O RECIBIR CUALQUIER TIPO DE PROPINA, DÁDIVA O REMUNERACIÓN DEL PERSONAL QUE HAGA USO DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.

**1.5.1.6.** “**EL PROVEEDOR**” NOMBRARÁ UN REPRESENTANTE, QUIEN FUNGIRÁ COMO ENCARGADO DEL COMEDOR Y VÍNCULO DE ENLACE ENTRE “**EL PROVEEDOR**” Y “**LA PROCURADURÍA**”, A FIN DE ATENDER LAS SOLICITUDES QUE SE DERIVEN DE LA OPERACIÓN Y LA SUPERVISIÓN. ESTE ENCARGADO TENDRÁ FACULTADES SUFICIENTES PARA RESOLVER CUALQUIER PROBLEMA INHERENTE A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.

**1.5.1.7.** “**EL PROVEEDOR**” PODRÁ OCUPAR LAS INSTALACIONES DE RECEPCIÓN, ALMACÉN, COCINA Y COMEDOR DIARIAMENTE, LAS 24 HRS. DEL DÍA CON LA FINALIDAD DE QUE PUEDA REALIZAR LA LIMPIEZA DEL COMEDOR.

**1.5.1.8.** EN CASO DE AUSENCIA POR PARTE DEL PERSONAL, “**EL PROVEEDOR**” SUSTITUIRÁ AL PERSONAL FALTANTE CON OTRO QUE HAYA DEMOSTRADO PREVIAMENTE SER CLÍNICAMENTE SANO Y CAPACITADO PARA REALIZAR LA ACTIVIDAD QUE LE SEA ASIGNADA, INFORMANDO EN EL MOMENTO ESTE CAMBIO AL ENCARGADO DEL COMEDOR.

**1.5.1.9.** EL PERSONAL DEL “**PROVEEDOR**” DEBERÁ OBSERVAR CORTESÍA Y RESPETO HACIA EL EMPLEADO DE “**LA PROCURADURÍA**” Y PÚBLICO EN GENERAL, ASÍ COMO PRESTAR APOYO CUANDO SE LE SOLICITE.

**1.5.1.10.** EL PERSONAL DEL “**PROVEEDOR**” QUE INGRESE A LAS INSTALACIONES DE “**LA PROCURADURÍA**”, DEBERÁ OBSERVAR EN TODO MOMENTO LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD ESTABLECIDAS EN LOS INMUEBLES.

**1.5.1.11.** EL PERSONAL CON QUE SE BRINDE EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DIARIO DE COMEDOR, NO PODRÁ SER INFERIOR AL 90% DEL NÚMERO DE PERSONAS QUE CONFORMAN LA PLANTILLA, CON FORME AL PUNTO 1.5.1.1 Y 1.5.1.8.

## **1.5.2. PRESENTACIÓN Y UNIFORMES.**

**1.5.2.1.** LA PRESENTACIÓN DE TODO EL PERSONAL DEBERÁ SER PULCRA: BAÑADO, AFEITADO, EN CASO DE TENER BIGOTE RECORTADO HASTA LA COMISURA DE LOS LABIOS , ASÍ COMO VESTIR ROPA LIMPIA, PELO CORTO Y SI LO USAN LARGO, DEBERÁN MANTENERLO SUJETO .

**1.5.2.2.** LAS UÑAS DEBERÁN ESTAR LIMPIAS, RECORTADAS AL RAS DE LA YEMAS DE LOS DEDOS, SIN ESMALTE, SIN PRESENCIA DE HOGOS U OTRA ENFERMEDAD DE LA PIEL.

**1.5.2.3.** NO SE PERMITIRÁ EL USO DE JOYERÍA U OTRO OBJETO ORNAMENTAL EN CARA, OREJAS, CUELLO, MANOS, NI BRAZOS DEL PERSONAL QUE RECIBE, ALMACENA O PREPARA ALIMENTOS.

**1.5.2.4.** EL PERSONAL DE LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS DEBERÁ UTILIZAR UNIFORME LIMPIO Y COMPLETO: PANTALÓN BLANCO (PARA HOMBRE Y MUJER), CAMISA O BLUSA CON MANGA CORTA DE COLOR BLANCO EN AMBOS CASOS, CUBRE PELO DESECHABLE, CUBRE BOCA-NARIZ, DESECHABLE, CALCETÍN, CALZADO CERRADO COLOR BLANCO, ANTIDERRAPANTE (NO TENIS), MANDIL DE TELA O PLÁSTICO BLANCOS ( SEGÚN LA ACTIVIDAD QUE REALICE) EL PERSONAL DE RECEPCIÓN, ALMACÉN, TRANSPORTACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y SUPERVISIÓN, ADEMÁS DE LO ANTERIORMENTE MENCIONADO, DEBERÁ PORTAR BATA BLANCA.

**1.5.2.5.** EL PERSONAL DEBERÁ ESTAR IDENTIFICADO MEDIANTE LOGOTIPO DE “**EL PROVEEDOR**” ADJUDICADO, BORDADO EN LA FILIPINA, CAMISA, CAMISOLA O BATA.

**1.5.2.6.** EL PERSONAL DEBERÁ CONTAR CON AL MENOS DOS MUDAS COMPLETAS DE UNIFORMES INCLUYENDO CALZADO BLANCO ANTIDERRAPANTE (NO TENIS). LOS UNIFORMES DEBERÁ PROPORCIONARLOS LA EMPRESA A SU PERSONAL.

CUALQUIER OMISIÓN EN ESTE PUNTO 1.5.2, PRESENTACIÓN Y UNIFORMES, **“EL PROVEEDOR”** SERÁ SUJETO A LAS SANCIONES CORRESPONDIENTES ESTABLECIDAS.

### **1.5.3. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE.**

**1.5.3.1.** TODO EL PERSONAL DEBERÁ LAVARSE LAS MANOS ANTES DE COMENZAR SUS LABORES, MANIPULAR ALIMENTOS Y VAJILLA, DESPUÉS DE: AUSENTARSE DEL ÁREA DE TRABAJO, MANIPULAR BASURA, SONARSE LA NARIZ, TOSER, RASCARSE, SALUDAR DE MANO, IR AL BAÑO, MANIPULAR DINERO O ALIMENTOS CRUDOS, TOCAR LAS PERILLAS, PUERTAS O EQUIPO SUCIO, Y DESPUÉS DE CUALQUIER SITUACIÓN QUE IMPLIQUE CONTAMINACIÓN.

**1.5.3.2.** TODO EL PERSONAL DEBE LAVARSE LAS MANOS Y BRAZOS HASTA LOS CODOS, POR LO MENOS AL INICIAR LABORES Y DESPUÉS DE IR AL BAÑO, SIGUIENDO EL PROCEDIMIENTO DESCRITO EN EL PUNTO 5.3.7. DE LA NORMA MEXICANA NMX-F6050-NORMEX-2004 Y EL 5.9.2. DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-093-SSA1-1994.

**1.5.3.3.** EN EL CASO DE USAR GUANTES, SE EXIGIRÁ EL LAVADO DE MANOS ANTES DE COLOCÁRSELOS, ESTOS DEBERÁN SER DESECHABLES Y CAMBIARLOS DESPUÉS DE CADA INTERRUPCIÓN.

**1.5.3.4.** NO SE PERMITIRÁ FUMAR, COMER, MASCAR O BEBER EN LAS ÁREAS DONDE SE MANEJEN LOS ALIMENTOS, CUANDO SE PROCEDA A PROBAR EL SAZÓN SE DEBERÁN EMPLEAR UTENSILIOS ESPECÍFICOS O DESECHABLES PARA ESTE FIN.

**1.5.3.5.** TODO EL PERSONAL DEBE EVITAR EL USO DE BROCHES, BOLÍGRAFOS U OTROS OBJETOS QUE PUEDAN CAER ACCIDENTALMENTE A LOS ALIMENTOS DURANTE SU PREPARACIÓN.

### **1.5.4. ESTADO DE SALUD.**

**1.5.4.1.** NINGUNA PERSONA CON HERIDAS EXPUESTAS EN MANOS, BRAZOS O CARA, O CON ALGUNA ENFERMEDAD TRANSMISIBLE RESPIRATORIA, GASTROINTESTINAL O PARASITOSIS QUE MUESTRE SÍNTOMAS (OBSTRUCCIÓN O ESCURRIMIENTO NASAL, DOLOR DE GARGANTA, LAGRIMEO, FIEBRE, DIARREA, VÓMITO) O ASINTOMÁTICA, PODRÁ TRABAJAR EN LAS ÁREAS DE PREPARACIÓN Y SERVICIO DE LOS ALIMENTOS TAMPOCO PODRÁ LABORAR AQUELLA PERSONA QUE HAYA CONSUMIDO ALCOHOL O DROGAS EN LAS ÚLTIMAS 24 HORAS O QUE DEMUESTRE ESTAR EN ESTADO INCONVENIENTE PARA LABORAR A CAUSA DEL CONSUMO DE SUSTANCIAS ENERVANTES, ALCOHOL, AYUNO PROLONGADO, ENFERMEDAD O CANSANCIO.

**1.5.4.2.** EL PERSONAL DE **“EL PROVEEDOR”** QUE LABORE EN **“LA PROCURADURÍA”** DEBE SUJETARSE A ANÁLISIS CLÍNICOS CADA TRES MESES, SIENDO ESTOS: EXUDADO, NASO BUCOFARÍNGEO COPROPARSITOCÓPICO EN SERIE DE 3 COPRO CULTIVO Y REACCIONES FEBRILES. EL COSTO DE ESTOS ANÁLISIS SERÁ ABSORBIDO POR **“EL PROVEEDOR”**.

### **1.5.5. CAPACITACIÓN.**

**1.5.5.1.** TODO EL PERSONAL QUE RECIBE, ALMACENA, PREPARA Y SIRVE ALIMENTOS DEBE ESTAR CAPACITADO MEDIANTE EL CURSO DE 10 HORAS **“MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS”**, IMPARTIDO POR UN INSTRUCTOR CON REGISTRO VIGENTE ANTE LA SECRETARÍA DE TURISMO (SECTUR), LAS CONSTANCIAS DEBERÁN ESTAR INCLUIDAS EN SU PROPUESTA TÉCNICA NO SE ACEPTAN PERSONAS EN PRÁCTICAS, NI EN PROCESO DE CAPACITACIÓN.



1.5.5.2. ASIMISMO, DEBERÁN HABER RECIBIDO CAPACITACIÓN EN EL TEMA "CALIDAD EN EL SERVICIO DE SUMINISTRO" QUE PUEDE SER PROPORCIONADO POR "EL PROVEEDOR", LAS CONSTANCIAS DEBERÁN ESTAR INCLUIDAS EN SU PROPUESTA TÉCNICA.

SI EL PROVEEDOR REALIZA CAMBIOS DE PERSONAL, DEBERÁ PRESENTAR AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO LAS CONSTANCIAS RESPECTIVAS DE LOS CURSOS DE CAPACITACIÓN.

#### 1.6. MATERIAS PRIMAS.

1.6.1. TODAS LAS MATERIAS PRIMAS QUE SE UTILICEN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, DEBEN ESTAR EN BUEN ESTADO, FRESCAS, LIBRES DE MATERIAS EXTRAÑAS O SUSTANCIAS QUE PUEDAN CAUSAR DAÑO A LA SALUD, CON LA FECHA DE CADUCIDAD O DE CONSUMO SIEMPRE VIGENTE".

1.6.2. TODOS LOS ALIMENTOS FRESCOS CONSIDERADOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, TALES COMO LA CARNE Y DERIVADOS, AVES DERIVADOS, PESCADO, LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, HUEVO, ASÍ COMO FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS DEBERÁN INSPECCIONARSE ANTES DE INTRODUCIRLOS AL ESTABLECIMIENTO, POR EL PERSONAL DESIGNADO POR "LA PROCURADURÍA" DE ACUERDO A SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS COMO SON: COLOR, OLOR, TEXTURA, A FIN DE ACEPTAR O RECHAZAR AQUELLOS QUE PRESENTEN CARACTERÍSTICAS INDESEABLES, TALES COMO MOHOS, COLORACIÓN O MATERIA EXTRAÑA, MANCHAS, MAGULLADURAS O MAL OLOR, RASTROS DE LA PRESENCIA DE INSECTOS O ROEDORES, COMO SE INDICA EN EL PUNTO 5.1.3. DE LA NOM-093-SSA1-1994 Y EL PUNTO 5.8.1.3. DE LA NMX-F605-NORMEX-2004, ANTERIORMENTE CITADA.

1.6.3. ASIMISMO SE DEBERÁ CORROBORAR QUE LAS TEMPERATURA INTERNAS DE TODOS ESTOS ALIMENTOS A EXCEPCIÓN DEL HUEVO ENTERO, FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS SEA DE 4°C MÁXIMO PARA LOS PRODUCTOS FRESCOS Y DE 18 °C PARA LOS CONGELADOS, LOS ALIMENTOS CONGELADOS NO DEBERÁN MOSTRAR SIGNOS DE DESCONGELACIÓN O RECONGELACIÓN, LOS PRODUCTOS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBERÁN ESTAR EN RECONGELACIÓN, LOS PRODUCTOS QUE SE RECIBAN ENHIELADOS NO DEBERÁN ESTAR EN CONTACTO DIRECTO CON EL HIELO.

1.6.4. "EL PROVEEDOR" DEBERÁ PRESENTAR PROPUESTAS DE FORMATO DE REGISTRO DE ACEPTACIÓN O RECHAZO DE LAS MATERIAS PRIMAS, CONSIDERANDO LOS ATRIBUTOS SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS Y EL REGISTRO DE LA TOMA DE LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS PRODUCTOS CONSIDERADOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS, EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN, DE CONFORMIDAD CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA NMX-F605-NORMEX-2004 PUNTO 6.1. DE LA NORMA CITADA EN ESTE DOCUMENTO SE LE DENOMINARÁ FORMATO DE CONTROL DE RECEPCIÓN Y SE UTILIZARÁ DIARIAMENTE EN EL MOMENTO EN QUE LOS ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS LLEGAN AL ESTABLECIMIENTO, ANOTANDO EL NOMBRE DEL PROVEEDOR, DEL PRODUCTO, LA FECHA DE RECEPCIÓN, LA TEMPERATURA INTERNA DEL ALIMENTO, LOS ATRIBUTOS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICOS OBSERVADOS (COLOR, OLOR, CONSISTENCIA, TEXTURA, APARIENCIA) Y LA INDICACIÓN DE ACEPTACIÓN O RECHAZO SEGÚN LO OBSERVADO EN LA INSPECCIÓN, Y EN EL CASO DE RECHAZO LAS ACCIONES A TOMAR. "EL PROVEEDOR" DEBERÁ CONSERVAR LOS REGISTROS POR LO MENOS UN MES.

1.6.5. "EL PROVEEDOR" DEBERÁ VERIFICAR LOS ENVASES DE LOS ALIMENTOS, A FIN DE ASEGURAR SU INTEGRIDAD Y LIMPIEZA, NO SE PERMITIRÁ LA INTRODUCCIÓN AL ESTABLECIMIENTO DE CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO, HUACALES, ARPILLAS Y COSTALES, DE CONFORMIDAD CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS VIGENTES EN LA MATERIA, LAS FRUTAS, LAS VERDURAS, LAS CARNES, AVES Y PESCADOS ASÍ COMO FRÍJOL, ARROZ, AZÚCAR, CHILES SECOS, FLOR DE JAMAICA Y OTROS PRODUCTOS A GRANEL, SE RECIBIRÁN EN BOLSAS DE PLÁSTICO.

**1.6.6** LAS BEBIDAS EMBOTELLADAS NO PRESENTARÁN EXTRAÑESA EN SU INTERIOR, EN EL CASO DE LAS CORCHOLATAS Y/O TAPAS NO DEBERÁN ESTAR OXIDADAS NI VIOLADAS.

**1.6.7.** LOS GRANOS DE HARINAS Y OTROS PRODUCTOS SECOS SE RECHAZARÁN CUANDO ÉSTOS PRESENTEN MOHO, COLORACIONES NO PROPIAS DEL PRODUCTO Y/O EVIDENCIA DE PLAGAS, ASÍ COMO DE MATERIA EXTRAÑA.

**1.6.8.** LOS PRODUCTOS ENLATADOS NO PRESENTARÁN ABOLLADURAS, ABOMBAMIENTO O CORROSIÓN.

**1.6.9. "LA PROCURADURIA"** SE RESERVA EL DERECHO DE RECHAZAR LAS MATERIAS PRIMAS EN EL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN, SI EN LA SUPERVISIÓN CORROBORA QUE LAS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES U ORGANOLÉPTICAS DE LAS MISMAS NO ESTÁN CONFORME A LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS CITADAS Y ANTERIORMENTE DESCRITAS.

**1.6.10. "EL PROVEEDOR"** SE ENCARGARÁ DE VERIFICAR LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE SU PROVEEDOR DE MATERIAS PRIMAS Y CORROBORARÁ QUE CUMPLAN CON LAS DISPOSICIONES SANITARIAS ESTABLECIDAS EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y NORMAS MEXICANAS CITADAS, ES DECIR, QUE EL ÁREA QUE ESTÉ EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ESTÉ LIMPIA Y QUE NO MUESTRE RASTROS DE PRESENCIA DE PLAGAS O MOHO, VERIFICARÁ TAMBIÉN QUE EL VEHÍCULO QUE TRANSPORTE ALIMENTOS NO CARGUE PRODUCTOS QUÍMICOS, PLANTAS, ANIMALES U OTROS ARTÍCULOS QUE PUEDAN SER UNA FUENTE DE CONTAMINACIÓN PARA LOS ALIMENTOS.

**1.6.11. "EL PROVEEDOR"** RESPETARÁ CABALMENTE LAS MARCAS POR TIPO DE PRODUCTO QUE A CONTINUACIÓN SE MENCIONAN PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DE COMEDOR, BOX LUNCH Y CAFÉ, EN CASO DE REQUERIR ALGÚN OTRO TIPO DE MARCA, DEBERÁ SOLICITAR LA AUTORIZACIÓN POR ESCRITO AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO, CON LA JUSTIFICACIÓN RESPECTIVA, PERO RESPETANDO SIEMPRE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS PROPUESTOS.

**ABARROTÉS**

	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>MARCA</b>
1	ACEITE DE CÁRTAMO	MARAVILLA 123 KARTAMUS, PATRONA, NUTRIOLI, CAPULLO U OLEICO.
2	ACEITE DE OLIVO PURO VIRGEN	IBARRA, CARBONEL, NAVARRA
3	MANTECA	INCA, CAPITAL, LUCHA
4	ADOBO LISTO PARA USAR	KNORR, DON PANCHO, LA COSTEÑA
5	SALSA DE TOMATE (CATSUP)	CLEMENTE JACQUES, LA COSTEÑA, HELLMANS
6	MAYONESA CON JUGO DE LIMÓN	HELLMANS, MC CORMICK, KRAFT
7	MOLE DULCE EN PASTA	SANTA MÓNICA, DON PANCHO, DOÑA MARIA
8	MOSTAZA TIPO AMÉRICA	HELLMANS, MC CORMICK, KRAFT
9	ARROZ TIPO MORELOS	MORELOS, SAN LORENZO, SOBERANO
10	AVEÑA	QUAKER 3 MINUTOS
11	FRIJOL NEGRO	MORELOS, SAN LORENZO, CATARINOS
12	MAÍZ POZOLERO LIMPIO PRE COCIDO, EMPACADO AL ALTO VACÍO Y CONGELADO	JALISCO LA MILPITA, SAN JUAN
13	ATE DE MEMBRILLO EMPACADO	MORELIANO, ESCUDO DE MORELIA, FLOR DE MORELIA.
14	CHOCOLATE EN BARRA	CARLOS V, DE LA ROSA, ABUELITA, IBARRA Y GASTROSOPHÍA
15	BEBIDA CON PULPA DE FRUTA	BOING
16	ATÚN EN AGUA	NAIR, HERDEZ, DOLORES Y MARINA AZUL
17	CHICHAROS	DEL FUERTE, DEL MONTE, HERDEZ
18	CHILE CHIPOTLE	LA COSTEÑA, HERNDEZ Y SAN MARCOS
19	CHILES EN VINAGRE EN RAJAS	LA COSTEÑA HERDEZ Y DEL MONTE
20	CHILES LARGOS	SAN MARCOS
21	FRUTAS EN ALMÍBAR	LA COSTEÑA, HERDEZ, PASIEGA
22	GRANO DE ELOTE DORADO	LA COSTEÑA, HERDEZ
23	AZÚCAR REFINADA	GRANEL
24	AZÚCAR MORENA	GRANEL



PGR

PROCURADURÍA GENERAL  
DE LA REPÚBLICA

CONTRATO ABIERTO  
PGR/AD/CN/SERV/16-5/2016

	DESCRIPCIÓN	MARCA
25	JUGO DE FRUTA	JUMEX, FLORIDA DEL VALLE
26	CAFÉ DE GRANO MOLIDO	JEKEMIR, PUNTA DE CIELO,
27	COCOA EN LATA	HERSHEY'S, LAGG'S
28	CEREAL INDUSTRIALIZADO	KELLOGG'S, NESTLE QUAKER
29	GALLETAS	MARIAN, GABY, MCMA
30	SUSTITO DE CREMA EN POLVO PARA CAFÉ	COFFEE MATE, LAUTREC
31	FLAN EN POLVO	D'GARI, PRONTO, JELLO
32	GELATINA EN POLVO	D'GARI, PRONTO, JELLO
33	HARINA DE TRIGO EN PAQUETE DE 1 KG.	TRES ESTRELLAS, MODERNA
34	FÉCULA DE MAÍZ NATURAL	MAICENA, LA PERLA, TRES ESTRELLAS
35	FÉCULA DE MAÍZ LISTA PARA PREPARAR ATOLE DE SABORES	MAIZENA, LA PERLA, TRES ESTRELLAS
36	CHILE GUAJILLO	CATARINOS, SAN LÁZARO
37	CHILES PIQUIN MOLIDO	MAURI, CATARINOS
38	PILONCILLO EN CONO	GRANEL
39	PULPA DE TAMARINDO SIN HUESO	DON PACHO, DELICIAS
40	CANELA ENTERA EN RAJA	CATARINOS, SAN LÁZARO
41	CONSOMÉ DE POLLO EN POLVO	KNORR SUIZA, DOÑA BLANCA , MAGGI
42	EXTRACTO DE VAINILLA LIQUIDO	PASA, CASTELS, DEIMAN
43	PIMIENTA NEGRA MOLINA	MC CORMICK, MAURI, ISLANDS ,CATARINOS, PICE
44	NUEZ MOSCADA EN FRASCO	MC. CORMICK, ISLANDS, CATARINOS, PICE
45	SAL DE MESA YODADA Y FLUORURADA	ELEFANTE , CISNE, LA FINA
46	SAZONADOR LIQUIDO (JUGO MAGGI)	MAGGI, BOUVRIL, CARNE ROJA
47	TALLARIN DE SEMOLA DE TRIGO	LA MODERNA, REX, PINEROLO
48	ESPAGUETTI DE SEMOLA DE TRIGO	LA MODSRNA, REX, PINEROLO
49	SOPA DE TORNILLO	LA MODERNA, REX , PINEROLO
50	SOPA DE PASTA PLUMA	LA MODERNA, REX, PINEROLO
51	SOPA DE PASTA CODITO	LA MODERNA, REX, PINEROLO
52	SOPA DE PASTA DE LETRAS	LA MODERNA, REX, PINEROLO
53	SOPA DE PASTA DE MOÑITO	LA MODERNA, REX , PINEROLO
54	SOPA DE PASTA DE MUNICIÓN	LA MODERNA, REX, PINEROLO
55	SOPA DE PASTA A RUEDITAS	LA MODERNA, REX, PINEROLO
56	HARINA PARA TAMAL NIXTAMALIZADA	A GRANEL DE MOLINO
57	TOSTADAS DE MAÍZ	MILPA REAL
58	PASITAS NEGRAS DE UVA	CATARINOS, SAN LÁZARO
59	CARNE SECA (MACHACA)	LA CABAÑA, TÍA LENCHA , SUPREMAS
60	VINAGRE BLANCO	BARRILITO, CLEMENTE JACQUES
61	VINAGRE MANZANA	BARRILITO, CLEMENTE JACQUES
62	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	TIA ROSA, BIMBO, WONDER
63	FLOR DE JAMICA LIMPIA	CATARINOS, SAN LÁZARO
64	HIERBAS DE OLOR	CATARINOS, SAN LÁZARO
65	HOJAS DE TOTMOXTLE SECA PARA TAMALES	GRANEL
66	ORÉGANO SECO	CATARINOS, SAN LÁZARO
67	HUEVO BLANCO LIMPIO EN CAJA, SIN TIERRA, NI EXCREMENTO	SAN JUAN, BACHOCO, CALVARIO
68	SALSA INGLESA	FESCO
69	SALSA DE SOYA	FESCO
70	MIL ISLAS	DEL MOLINO
71	RANCH	DEL MOLINO
72	CESAR	DEL MOLINO
73	ITALIANO LIGHT	DEL MOLINO

**PRODUCTOS PANIFICADOS**

	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>MARCA</b>
74	BOLLOS PARA HAMBURGUESA	BIMBO, WONDER
75	MEDIAS NOCHES PARA HOT DOGS	BIMBO, WONDER
76	PAN BLANCO BOLILLO, PIEZA DE 80 GR., ENVUELTO INDIVIDUALMENTE.	SIN MARCA
77	PAN DULCÉ, PIEZA DE 150 GR., ENVUELTO INDIVIDUALMENTE.	SIN MARCA
78	EMPANIZADOR	BIMBO, WONDER, GASTROSOPHIA
79	TORTILLA DE MAÍZ, PAQUETE DE 100 GR., ENVUELTO INDIVIDUALMENTE	SIN MARCA

**PRODUCTOS LÁCTEOS Y EMBUTIDOS**

	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>MARCA</b>
80	MANTEQUILLA SIN SAL	DELICIAS, GLORIA,
81	CREMA DE LECHE ENTERA DE VACA	LALA, ALPURA, LOS VOLCANES
82	CREMA DE BATIDA (CHANTILLY)	CHANTILLY, LINCON
83	LECHE PASTEURIZADA, ENTERA, DESCREMADA O PARCIALMENTE DESCREMADA	ALPURA, LALA
84	QUESO CHIHUAHUA	MENONITA, CHALET
85	QUESO OAXACA	LALA, LOS VOLCANES
86	QUESO PANELA	LALA, LOS VOLCANES
87	QUESO PARMESANO RALLADO	KRAFT, CHAMBOURCY
88	QUESO TIPO AMERICANO, REBANADO Y EMPACADO INDIVIDUAL	KRAFT, CHAMBOURCYM, CAPERUCITA
89	YOGHURT DE FRUTA INDIVIDUAL	YOPLAIT, ALPURA, NESTLE
90	CHORIZO TIPO ESPAÑOL	IBEROMEX, FUD, ZWAN
91	JAMÓN TIPO VIRGINIA	FUD, ZWAN, PARMA
92	JAMÓN TIPO YORK	FUD, ZWAN, PARMA
93	SALCHICHA VIENA DE PAVO	SWAN, FUD, SAN RAFAEL
94	TOCINO AHUMADO DE CERDO REBANADO	FUD, PARMA, ZWAN

**1.6.12.** LAS CARNES Y AVES FRESCAS PROVENDRÁN DE RASTROS Y OBRADORES TIPO INSPECCIÓN FEDERAL, MOSTRANDO EVIDENCIA IMPRESA EN LA ETIQUETA O FACTURA DEL PRESTADOR DEL SERVICIO.

**1.6.13.** LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS SERÁN PROCESADOS A PARTIR DE LECHE PASTEURIZADA, MOSTRANDO EVIDENCIA IMPRESA EN LA ETIQUETA, NO SE ESTILIZARÁN GRASAS VEGETALES HIDROGENADAS COMO LAS MARGARINAS.

**1.6.14.** NO SE AUTORIZARÁ EL SUMINISTRO DE ABARROTES, LÁCTEOS, EMBUTIDOS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA SIN MARCA, SALVO LOS INDICADOS EN LAS TABLAS ANTERIORES.

**1.6.15.** TODOS LOS PRODUCTOS ENVASADOS CUMPLIRÁN CON LO DISPUESTO EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS ESPECÍFICAS PARA CADA PRODUCTO.




## **1.7. ALMACENAMIENTO.**

### **ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SECOS**

**1.7.1.** TODOS LOS ALIMENTOS SECOS DEBERÁN ALMACENARSE EN LOS ANAQUELES, ALACENAS Y ESTANTES DISPUESTOS PARA DICHO FIN, ACOMODADOS CONFORME AL SISTEMA PEPS (PRIMERAS ENTRADAS- PRIMERAS SALIDAS) PARA GARANTIZAR SU ADECUADA ROTACIÓN, PONIENDO ESPECIAL ÉNFASIS EN LAS FECHAS DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE, NO SE PERMITE COLOCAR PRODUCTOS EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO, NI EL USO DE TARIMAS DE MADERA.

**1.7.2.** LOS ALIMENTOS SE ALMACENARÁN EN RECIPIENTES LIMPIOS, DE SUPERFICIE LISA Y MATERIAL INERTE, EN BUEN ESTADO Y QUE CUENTA CON TAPADERA, ELIMINAR LAS CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO, HUACALES, ARPILLAS Y COSTALES.

**1.7.3.** EN EL CASO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE PRODUCTOS RECHAZADOS O NO CONFORMES, ÉSTOS DEBERÁN ESTAR CLARAMENTE IDENTIFICADOS EN FORMA INDIVIDUAL Y SEPARADA DEL RESTO DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO PARA ELLO UN ÁREA ESPECÍFICA Y BIEN IDENTIFICADA.

**1.7.4.** EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SECOS DEBERÁ PERMANECER LIMPIA Y LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA, FAUNA NOCIVA, MASCOTAS Y ARTÍCULOS PERSONALES DE LOS EMPLEADOS.

### **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS.**

**1.7.5.** EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA: DESINFECTANTES, DETERGENTES, LIMPIADORES Y OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS, SE REALIZARÁ EN UN LUGAR DELIMITADO Y SEPARADO DE CUALQUIER ÁREA DE MANEJO O ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS. CADA PRODUCTO DEBERÁ ESTAR CLARAMENTE IDENTIFICADO, TAPADO Y SER APTO PARA USO EN SUMINISTROS DE ALIMENTOS.

**1.7.6.** TODOS LOS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE SE EMPLEEN EN EL ESTABLECIMIENTO DEBERÁN CONTAR CON FICHA TÉCNICA Y HOJA DE SEGURIDAD.

**1.7.7.** ESTARÁ ESTRICTAMENTE PROHIBIDO QUE LOS RECIPIENTES QUE CONTUVIERON PRODUCTOS QUÍMICOS SE UTILICEN PARA ALMACENAR ALIMENTOS Y TAMBIÉN QUE LOS RECIPIENTES QUE CONTUVIERON ALIMENTOS SE UTILICEN PARA ALMACENAR PRODUCTOS QUÍMICOS CONCENTRADOS O DILUIDOS.

**1.7.8.** EL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" CONTARÁ CON EQUIPO DE PROTECCIÓN COMO: GOGLES, GUANTES, BATA Y LO NECESARIO PARA EL MANEJO SEGURO DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS, A FIN DE EVITAR LAMENTABLES E INNECESARIOS ACCIDENTES.

**1.7.9.** LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS UTILIZADOS PARA EL MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS DEBERÁ ALMACENARSE EN UN ÁREA ESPECÍFICA Y BIEN IDENTIFICADA.

### **ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN REFRIGERADORES Y CONGELADORES**

**1.7.10.** TODOS LOS ALIMENTOS CONSIDERADOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS DEBERÁN ESTAR ALMACENADOS EN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN PARA SU MEJOR CONSERVACIÓN.

**1.7.11.** PARA EFECTOS DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN SE REQUIERE DEL MANEJO DE ALIMENTOS FRESCOS REFRIGERADOS Y NO CONGELADOS, A EXCEPCIÓN DE LOS HELADOS, NIEVES, PALETAS HELADAS Y PESCADOS. SÓLO



SE PERMITIRÁ LA UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDAS ESPECIALES PARA SITUACIONES DE EMERGENCIA, DE OTROS PRODUCTOS QUE POR SU NATURALEZA SE CONSERVAN MEJOR AUNQUE LA DESCONGELACIÓN SÓLO SE PODRÁ REALIZAR POR LOS MÉTODOS SEGUROS QUE ESTABLECE LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA MATERIA: COCCIÓN DIRECTA EN AGUA; EN HORNO CONVENCIONAL O EN HORNO MICROONDAS; DESCONGELACIÓN EN REFRIGERADOR O AL CHORRO DEL AGUA CALIENTE A UNA TEMPERATURA MÁXIMA DE 20 °C, POR NO MÁS DE DOS HORAS, EVITANDO ESTANCAMIENTOS. QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE O POR INMERSIÓN DE LOS ALIMENTOS EN AGUA CALIENTE O FRÍA.

**1.7.12.** LOS EQUIPOS PARA LA REFRIGERACIÓN DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA ENTRE LOS 0 Y 2 °C PARA QUE LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS ESTE A NO MÁS DE 4°C. LLEVAR REGISTRO DE TEMPERATURA DE EQUIPOS Y DE ALIMENTOS REPRESENTATIVOS AL ABRIR, AL CAMBIO DE TURNO Y AL FINALIZAR LA JORNADA **"EL PROVEEDOR"**, DEBERÁ CONSERVAR LOS REGISTROS POR LO MENOS UN MES, ASIMISMO PROPONDRÁ LOS FORMATOS DE REGISTRO.

**1.7.13.** LOS EQUIPOS PARA LA CONGELACIÓN DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA ENTRE LOS -20 Y -22 °C, PARA QUE LA TEMPERATURA INTERNA DE LOS ALIMENTOS ESTE A NO MÁS DE -18°C. LLEVAR REGISTRO DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS Y DE ALIMENTOS REPRESENTATIVOS AL ABRIR, AL CAMBIO DE TURNO AL FINALIZAR LA JORNADA, **"EL PROVEEDOR"**, DEBERÁ CONSERVAR LOS REGISTROS POR LO MENOS UN MES, ASIMISMO PROPONDRÁ LOS FORMATOS DE REGISTRO.

**1.7.14.** TODOS LOS PRODUCTOS LOCALIZADOS EN LOS EQUIPOS DEBERÁN ESTAR IDENTIFICADOS Y ACOMODADOS CONFORME AL SISTEMA PEPS (PRIMERAS ENTRADAS- PRIMERAS SALIDAS), PARA GARANTIZAR SU ADECUADA ROTACIÓN (CON EXCEPCIÓN DE LAS FRUTAS Y LAS VERDURAS), PONIENDO ESPECIAL ÉNFASIS EN LAS FECHAS DE CADUCIDAD O DE CONSUMO PREFERENTE NO SE PERMITIRÁ COLOCAR PRODUCTOS EN CONTACTO DIRECTO CON EL PISO, NI EL USO DE TARIMAS DE MADERA.



**1.7.15.** LOS ALIMENTOS SE ALMACENARÁN EN RECIPIENTES LIMPIOS, DE SUPERFICIE LISA Y MATERIAL INERTE, EN BUEN ESTADO Y QUE CUENTEN CON TAPADERA, ELIMINAR LAS CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO, HUACALES, ARPILLAS Y COSTALES.

**1.7.16.** EN CASO DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE PRODUCTOS RECHAZADOS O NO CONFORMES, ESTOS DEBERÁN ESTAR CLARAMENTE IDENTIFICADOS EN FORMA INDIVIDUAL Y SEPARADA DEL RESTO DE LOS ALIMENTOS TENIENDO PARA ELLO UN ÁREA ESPECÍFICA Y BIEN IDENTIFICADA.

**1.7.17.** LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DEBERÁN PERMANECER LIMPIOS, ORDENADOS LIBRE DE OXIDO, MATERIA EXTRAÑA Y FAUNA NOCIVA; CONTAR CON TERMÓMETRO EN BUEN FUNCIONAMIENTO Y VISIBLE.

**1.7.18.** LOS ALIMENTOS CRUDOS DEBERÁN COLOCARSE EN ENVASES LIMPIOS Y TAPADOS EN LA PARTE INFERIOR DE LOS EQUIPOS Y LOS ALIMENTOS COCIDOS O LISTOS PARA SU CONSUMO EN LA PARTE SUPERIOR, PARA EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA POR ESCURRIMIENTOS.

**1.7.19.** LOS ALIMENTOS EN REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN ESTARÁ CON LO DISPUESTO EN LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS ESPECÍFICAS PARA CADA TIPO DE PRODUCTO.





## **1.8 PREPARACIÓN**

### **LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y HONGOS**

**1.8.1.** LOS ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL Y LOS HOGOS SE DEBERÁN LAVAR EN FORMA INDIVIDUAL O EN MANOJOS PEQUEÑOS CON AGUA POTABLE Y JABÓN, CON EL APOYO DE ESTROPAJOS, FIBRAS O CEPILLOS EN CASO NECESARIO, ENJUAGAR CON AGUA Y DESINFECTAR CON ALGÚN PRODUCTO QUÍMICO A BASE DE CLORO, YODO, PLATA COLOIDAL, SEMILLAS CÍTRICAS O ÁCIDOS ORGÁNICOS, EN LAS CONCENTRACIONES, TIEMPOS DE EXPOSICIÓN Y PROCEDIMIENTOS DE EMPLEO RECOMENDADAS POR EL FABRICANTE.

### **DESCONGELACIÓN Y RECONGELACIÓN**

**1.8.2.** LA DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS SE DEBE EFECTUAR POR REFRIGERACIÓN, COCCIÓN O BIEN POR EXPOSICIÓN A MICROONDAS PARA SU INMEDIATO COCIMIENTO NUNCA POR EXPOSICIÓN A TEMPERATURA AMBIENTE (VER PUNTO 1.8.12).

**1.8.3.** DE NINGUNA MANERA PODRÁN RECOGER LAS PORCIONES DE ALIMENTOS NO UTILIZADAS, POR LO QUE SÓLO SE DEBEN DESCONGELAR LAS PORCIONES QUE VAYAN A UTILIZARSE.

### **PREPARACIÓN POR COCCIÓN**

**1.8.4 “EL PROVEEDOR”,** DEBERÁ CONTAR CON TERMÓMETROS DE VÁSTAGO BIMETÁLICO EN BUEN ESTADO Y FUNCIONANDO PARA LA TOMA DE LECTURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS. ESTOS DEBERÁN AJUSTARLOS POR PUNTO DE CONGELACIÓN TODOS LOS DÍAS, CUANDO SE CAIGAN O SE CAMBIE BRUSCAMENTE LA TEMPERATURA, DEBERÁ LAVARLOS Y DESINFECTARLOS ANTES DE CADA USO.

**1.8.5.** LOS PLATILLOS A BASE DE CARNE DE CERDO, CARNE MOLINA DE RES Y PREPARACIONES CON HUEVO, DEBERÁN COCINARSE A UNA TEMPERATURA INTERNA DE NO MENOS DE 69°C. DURANTE 15 SEGUNDOS.

**1.8.6.** LOS PLATILLOS A BASE DE AVES Y CARNES RELLENAS, DEBERÁN COCINARSE A UNA TEMPERATURA INTERNA DE NO MENOS DE 74°C DURANTE 15 SEGUNDOS.

**1.8.7.** LOS OTROS PLATILLOS A BASE DE PESCADOS, VEGETALES Y DEMÁS ALIMENTOS, DEBERÁN COCINARSE A UNA TEMPERATURA INTERNA DE NO MENOS DE 63°C. POR 15 SEGUNDOS.

**1.8.8. “EL PROVEEDOR”** LLEVARÁ UNA BITÁCORA EN LA CUAL REGISTRARÁ LA TEMPERATURA DE PREPARACIÓN DE CADA PLATILLO PROCESADO MEDIANTE COCCIÓN. **“EL PROVEEDOR”** DEBERÁ CONSERVAR LOS REGISTROS POR LO MENOS UN MES.

### **ENFRIAMIENTO Y RECALENTAMIENTO**

**1.8.9.** LOS ALIMENTOS PREPARADOS QUE NO SE VAN A SERVIR DE INMEDIATO DEBERÁN SOMETERSE A UN PROCESO DE ENFRIAMIENTO RÁPIDO, CRUZANDO LA ZONA DE PELIGRO DE LA TEMPERATURA (DE ARRIBA DE 4°C. HASTA 60°C.) EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE, ES DECIR EN MÁXIMO 4 HORAS.

**1.8.10.** EL RECALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS DEBERÁ HACERSE DE MANERA INMEDIATA UNA VEZ SACADO DE REFRIGERACIÓN, HASTA LLEGAR A UNA TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA DE 74°C. DURANTE 15 SEGUNDOS.

**EQUIPOS Y UTENSILIOS.**

**1.8.11. "EL PROVEEDOR"**, PROPORCIONARÁ EL SIGUIENTE EQUIPO Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS ASÍ COMO LO QUE NO ESTÉ ENLISTADO Y SE REQUIERA PARA BRINDAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, COMO LO SON MESAS, SILLAS, CUBIERTOS, LOZA, CHAROLAS, VASOS, TAZAS, JARRAS, SERVILLETEROS, SALEROS, SALSEROS, PIMENTEROS, 3 PANTALLAS PLANAS DE 42", ENTRE OTROS ASÍ COMO EL SISTEMA BIOMÉTRICO.

**EQUIPO**

DOS ESTUFAS INDUSTRIALES CON 6 QUEMADORES.
PLANCHA EN ACERO INOXIDABLE A GAS.
TARJA PARA LAVADO DE LOZA CON 3 SUMIDEROS.
TARJA PARA LAVADO DE FRUTA Y VERDURAS CON 2 SUMIDEROS.
REFRIGERADOR CON 4 PUERTAS (2 PZAS)
BARRA DE AUTOSERVICIO DE ACERO INOXIDABLE CON BAÑO MARÍA PARA 4 INSERTOS DE MEDIOS, BAÑOS DE HIELO PARA 2 INSERTOS DE MEDIO (O 4 DE CUARTOS), UNA TARJA PEQUEÑA, UN RECIPIENTE PARA DEPÓSITO DE PAN, CRISTAL CONTRA ESTORNUDOS, BARRAS DESLIZANTES PARA SERVICIOS.
SISTEMA DE PURIFICACIÓN DE AGUA CON FILTRO DE CARBÓN, DE ARENA Y LÁMPARA DE LUZ ULTRAVIOLETA.
ALACENA DE ACERO INOXIDABLE CON ENTREPAÑO Y PUERTAS CON CHAPAS.
BARRA PARA ENSALADA DE ACERO INOXIDABLE CON BAÑO DE HIELO PARA 8 INSERTOS DE MEDIO O 16 DE CUARTO.
LOCKER METÁLICO CON DOBLE PUERTA Y CHAPA.
TRES CARROS DE SERVICIOS CON ENTREPAÑO DE ACERO INOXIDABLE.
SISTEMA BIOMÉTRICO PARA UN ÓPTIMO CONTROL DE LOS DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS BRINDADOS. EQUIPO BIOMETRICO DE ACCESO.
DOS HORNOS DE MICRO ONDAS, LOS CUALES SE REQUIEREN PARA EL ÁREA DE LOS COMENSALES Y PARA EL ÁREA DE COCINA.
EQUIPO DE CÓMPUTO

**EL PRESENTE LISTADO ES ENUNCIATIVO MÁS NO LIMITATIVO Y SE AJUSTARÁ A LAS NECESIDADES DE LA SEDE.**

**1.8.12. "EL PROVEEDOR"**, DEBERÁ CONTAR CON LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, LOS CUALES SERÁN DE SUPERFICIE LISA Y MATERIAL INERTE, ESTARÁN LIMPIOS Y DESINFECTADOS, EN BUEN ESTADO Y EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA REALIZAR LA OPERACIÓN DE MANERA EFICIENTE. QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO EL USO DE EQUIPO Y UTENSILIOS DE MADERA DE CUALQUIER TIPO.

**1.8.13.** LAS TABLAS PARA PICAR, LOS CUCHILLOS Y LOS TRAPOS ESTARÁN IDENTIFICACIÓN CON EL CÓDIGO DE COLORES O MARCAS DISTINTIVAS PARA FACILITAR SU IDENTIFICACIÓN Y DIFERENCIAR EL USO (ALIMENTOS CRUDOS, COCIDOS O LISTOS PARA CONSUMO) ÉSTOS SE DEBERÁN LAVAR Y DESINFECTAR CONTINUAMENTE.

**1.8.14.** TODOS LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN, PROPIEDAD DE **"EL PROVEEDOR"**, ENTRARÁN AL ESTABLECIMIENTO A TRAVÉS DEL ÁREA DE SEGURIDAD, MEDIANTE UNA RELACIÓN QUE INCLUYA MARCA, MODELO Y DESCRIPCIÓN DE CADA UNO DE ELLOS. DICHS EQUIPOS Y UTENSILIOS PODRÁN SER RETIRADOS POR **"EL PROVEEDOR"** AL TÉRMINO DEL CONTRATO. LOS EQUIPOS QUE POR SU NATURALEZA, TAMAÑO Y CARACTERÍSTICAS FÍSICO-MECANICAS QUE FUERAN INSTALADOS DENTRO DEL ESPACIO DE LA COCINA Y EL COMEDOR, NO SERÁ SUSCEPTIBLE DE RETIRARSE DE LA INSTALACIONES, CONSIDERANDO QUE EL COSTO YA FUE CUBIERTO EN EL IMPORTE DEL CONTRATO LOS EQUIPOS Y BIENES DEBERÁN SER SOMETIDOS A UNA AUTORIZACIÓN POR **"EL PROVEEDOR"** ANTE **"PROCURADURÍA"**.




**1.8.15.** ES RESPONSABILIDAD DE "EL PROVEEDOR", EL USO QUE LE DÉ AL EQUIPO Y UTENSILIOS, EN EL CASO DE ROTURA O DAÑO DE CUALQUIERA DE ELLOS POR MAL MANEJO, DEBERÁN SER REPARADO O SUSTITUIDO POR OTRO IGUAL POR "EL PROVEEDOR".

**1.8.16.** EL ENCARGADO DEL COMEDOR ELABORA UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE TODOS LOS EQUIPOS A SU CARGO, A FIN DE EVITAR FALLAS O DESCOMPOSTURAS PREVISIBLES. ESTE PROGRAMA DEBERÁ CONSERVARLO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

#### **REPORTES DE CONTROL**

**1.8.17.** MENSUALMENTE "EL PROVEEDOR", DEBERÁ INFORMAR A LA PERSONA DESIGNADA POR LA SITUACIÓN QUE GUARDAN LOS MOVIMIENTOS DE SU PLANTILLA DE PERSONAL, LA PROGRAMACIÓN ANTICIPADA DE LOS MENÚS MENSUALES, LOS PROGRAMAS DE: FUMIGACIÓN, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO, RECOLECCIÓN DE BASURA, ASIMISMO DEL REGISTRO Y MANTENIMIENTO DEL PROGRAMA DE MUESTREO-CONTROL DIARIO DE LOS ALIMENTOS, ESTE ÚLTIMA A CARGO DE "EL PROVEEDOR".

#### **1.9. SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN**

##### **MENÚ Y CONTROL DE CONSUMOS.**

**1.9.1.** EL MENÚ DEBERÁ ENLISTARSE DIARIAMENTE POR CADA TIEMPO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, MEDIANTE UN PIZARRÓN O ALGÚN OTRO MEDIO QUE PERMITA DAR A CONOCER A LOS COMENSALES LA OFERTA DE ALIMENTOS AL LLEGAR AL COMEDOR, ASIMISMO SE AJUSTARÁN A LOS MENÚS QUE SE PROGRAMAN SEMANALMENTE, DEBIENDO ENVIAR UNA COPIA DE LOS MISMOS A LA PERSONA QUE DESIGNÉ LA PROCURADURÍA, TODOS LOS VIERNES ANTERIORES A LA SEMANA QUE SE OTORGUEN.

**1.9.2.** "EL PROVEEDOR", SE AJUSTARÁ AL SISTEMA DE CONTROL INTERNO QUE ESTABLEZCA "LA PROCURADURÍA", CON EL PROPÓSITO DE LLEVAR EL CONTEO EXACTO DE LAS RACIONES SERVIDAS, ESTE SISTEMA CONTARÁ CON LA BASE DE DATOS DEL PERSONAL AUTORIZANDO PARA RECIBIR ALIMENTOS, EL SISTEMA SE PROBARÁ Y CORROBORARÁ PARA SU BUEN FUNCIONAMIENTO POR AMBAS PARTES HASTA LA SATISFACCIÓN DE LAS MISMAS.

##### **EQUIPOS Y UTENSILIOS.**

**1.9.3.** "EL PROVEEDOR", PROPORCIONARA EL EQUIPO Y UTENSILIOS ENUNCIADOS EN EL PUNTO 1.8.11.

**1.9.4.** "EL PROVEEDOR", DEBERÁ CONTAR CON LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA EL SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS. LOS CUALES SERÁN DE SUPERFICIE LISA Y MATERIAL INERTE, ESTARÁN LIMPIOS Y DESINFECTADOS, EN BUEN ESTADO Y EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA REALIZAR LA OPERACIÓN DE MANERA EFICIENTE, QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO EL USO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE MADERA DE CUALQUIER TIPO.

**1.9.5.** CADA JUEGO DE CUBIERTOS CONSISTE EN CUCHARA SOPERA, CUCHARA CAFETERA, TENEDOR Y CUCHILLO, DEBERÁ PRESENTARSE EN BOLSA DE PLÁSTICOS INDIVIDUAL, PARA EVITAR CONTAMINACIÓN POR EL MANEJO INADECUADO, LA PERSONA ENCARGADA DE EMBOLSAR LA CUBERTERÍA UTILIZARÁ GANTES DE PLÁSTICOS DESECHABLES CUANDO REALICE ESTA OPERACIÓN. EL JUEGO DE CUBIERTOS DEBERÁ ESTAR SECO.

**1.9.6.** LA LOZA SERÁ DE CUALQUIER MATERIAL QUE RESISTA EL USO CONTINUO, QUE SOPORTE LAS ALTAS TEMPERATURAS DE LAVADO Y LA ACCIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS EN LA MÁQUINA LAVA LOZA. NO PODRÁ

UTILIZARSE LOZA DE MATERIALES PLÁSTICOS O METÁLICOS NO APROBADOS PARA USO EN MAQUINARIA LAVA LOZA O EN HORNO DE MICROONDAS.

**1.9.7.** EL JUEGO DE SUMINISTRO CONSISTIRÁ EN: PLATO TRINCHE DE 25CM DE DIÁMETRO, PLATO PARA ENSALADA DE 19.5 CM. DE DIÁMETRO, PLATO PARA FRIJOLES DE 200 ML DE CAPACIDAD, PLATO POSTRE DE 150 ML DE CAPACIDAD, TAZÓN PARA SOPA O CEREAL DE 370 ML DE CAPACIDAD, VASO DE VIDRIO DE 12 ONZAS, TERMO PARA CAFÉ CONSTITUIDO POR PLATO Y TAZA.

**1.9.8.** ADICIONALMENTE, CADA MESA CONTARÁ CON: SERVILLETERO DE ALUMINIO O DE ACERO INOXIDABLE, TORTILLERO DE FIBRA DE VIDRIO CON TAPA, SALERO DE VIDRIO, SALSERA DE ACERO INOXIDABLE DE PREFERENCIA CON TAPA, JARRA PARA AGUA DE VIDRIO O DE ACERO INOXIDABLE Y PORTA PALILLOS DE VIDRIO.

**1.9.9. "EL PROVEEDOR"** CONTARÁ CON PORTA CUBIERTOS DE ALUMINIO O ACERO INOXIDABLE PARA COLOCAR LA CUBERTERÍA Y CHAROLAS TRAPEZOIDALES DE SERVICIO DE ACERO INOXIDABLE O PLÁSTICAS PARA CADA COMENSAL.

**1.9.10. "EL PROVEEDOR"** DEBERÁ CONTAR CON UN EQUIPO BIOMÉTRICO DE ACCESO AL COMEDOR, ASÍ COMO CON UN EQUIPO DE CÓMPUTO PARA EL REGISTRO DE ACCESOS Y EMISIÓN DE REPORTE, ASÍ COMO IMPRESORA, HOJAS Y TODO EL MATERIAL DE PAPELERÍA QUE REQUIERA PARA LA ELABORACIÓN DE SUS REPORTE DIARIOS Y MENSUALES

#### **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN**

**TODO EL PERSONAL QUE MANEJA ALIMENTOS DEBERÁ OBSERVAR LOS SIGUIENTES PUNTOS:**

**1.9.11.** NO SE DEBE TOCAR LA PARTE DE LOS CUBIERTOS, VASOS, TAZAS, PLATOS, PALILLOS Y POPOTES QUE ESTÉN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS O CON LA BOCA DEL COMENSAL, POR ESTA RAZÓN LA CUBERTERÍA SE ENTREGARÁ EMBOLSADA AL COMENSAL, ASÍ COMO LOS PALILLOS Y POPOTES EN PRESENTACIÓN INDIVIDUAL.

**1.9.12.** LAS SALSAS, ADEREZOS, CREMAS, SUSTITUTOS DE CREMA, JALEAS, MERMELADAS, MIEL, MANTEQUILLA Y OTROS ALIMENTOS QUE SE ENVASAN EN PORCIONES INDIVIDUALES, DEBERÁN CONSERVARSE SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES DEL FABRICANTE Y DESECHARSE UNA VEZ ABIERTAS.

**1.9.13.** LOS ALIMENTOS PREPARADOS, EXHIBIDOS Y CONSERVADOS EN MESAS CALIENTES O BAÑOS MARÍA, DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA CONSTANTE DE POR LO MENOS 60°C EN TODAS SUS PARTES, NO MÁS DE 4 HORAS Y DESPUÉS DESECHAR LOS SOBRANTES. CONTARÁ CON UN FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS EXHIBIDOS EN LA MESA CALIENTE MÁS REPRESENTATIVOS EN CADA TURNO.

**1.9.14.** LOS ALIMENTOS PREPARADOS, EXHIBIDOS Y CONSERVADOS EN MESAS FRÍAS O BAÑOS DE HIELO, DEBERÁN MANTENERSE A UNA TEMPERATURA CONSTANTE DE NO MÁS DE 7°C EN TODAS SUS PARTES, NO MÁS DE 4 HORAS Y DESPUÉS DESECHAR LOS SOBRANTES, CON EXCEPCIÓN DE LAS SALSAS, ADEREZOS, ENSALADAS Y FRUTAS FRESCAS RECÍEN PREPARADAS, MISMOS QUE NO PODRÁN PERMANECER POR MÁS DE DOS HORAS EN EXHIBICIÓN A UNA TEMPERATURA SUPERIOR DE 7°C. CONTARÁ CON UN FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS TEMPERATURAS INTERNAS DE LOS ALIMENTOS EXHIBIDOS EN LAS MESA FRÍA MÁS REPRESENTATIVOS EN CADA TURNO.

**1.9.15.** LA EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS SOLO DEBERÁN HACERSE EN RECIPIENTES CUBIERTOS, ASÍ COMO EN VITRINAS LIMPIAS Y DESINFECTADAS.

**1.9.16.** LOS UTENSILIOS DE SERVICIOS ESTARÁN LIMPIOS Y DESINFECTADOS.

**1.9.17.** LOS MANTELES Y SERVILLETAS DE TELA, EN EL CASO DE QUE SE UTILICEN, DEBERÁN ESTAR LIMPIOS Y DESINFECTADOS.

**1.9.18.** LAS SUPERFICIES DE LAS MESAS SE DEBERÁN LIMPIAR DESPUÉS DE CADA SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, ASÍ COMO LAVARSE Y DESINFECTARSE AL FINALIZAR CADA TURNO DE ALIMENTACIÓN.

**1.9.19.** TODOS LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS DE SUMINISTRO, PROPIEDAD DE **"EL PROVEEDOR"**, ENTRARÁN AL ESTABLECIMIENTO A TRAVÉS DEL ÁREA DE SEGURIDAD, MEDIANTE UNA RELACIÓN QUE INCLUYA MARCA, MODELO Y DESCRIPCIÓN DE CADA UNO DE ELLOS.

**1.10. TRANSPORTE.**

**1.10.1.** EL ÁREA DE VEHÍCULO DE REPARTO QUE ESTÁ EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBERÁ MANTENERSE LIMPIA Y LIBRE DE FAUNA NOCIVA O MASCOTAS. ESTO APLICA TANTO AL PROVEEDOR DE INSUMOS COMO AL **"PROVEEDOR"** DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, ASIMISMO SE DEBERÁ LLEVAR EL REGISTRO DE LAS OBSERVACIONES REALIZADAS DURANTE LA INSPECCIÓN.

**1.10.2.** LOS ALIMENTOS DEBERÁN TRANSPORTARSE POR CUENTA Y RIESGO DE **"EL PROVEEDOR"**, EN RECIPIENTES CERRADOS O EN ENVASES DESECHABLES Y NO DEBERÁN ESTAR EN CONTACTO CON EL PISO DEL VEHÍCULO.

**1.10.3.** LOS VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS DEBERÁN CONTAR CON UN SISTEMA DE CONTROL DE TEMPERATURA (POR EJEMPLO TERMOKIN), ESTOS NO ESTARÁN EXPUESTOS A LA ZONA DE PELIGRO DE LA TEMPERATURA POR MÁS DE DOS HORAS.

**1.11. CONTROL DE FAUNA NOCIVA.**

**1.11.1.** LAS ÁREAS DE RECEPCIÓN, ALMACÉN, PREPARACIÓN, SERVICIOS Y CAJAS DE LOS VEHÍCULOS QUE TRANSPORTAN ALIMENTOS DEBERÁN ESTAR LIBRES DE PLAGAS O MASCOTAS.

**1.11.2.** **"EL PROVEEDOR"** CONTRATARÁ UNA EMPRESA CON LICENCIA SANITARIA VIGENTE QUE REALICE POR LO MENOS UNA VEZ AL MES LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE LA FAUNA NO VIVA.

**1.11.3.** **"EL PROVEEDOR"**, JUNTO CON EL PRESTADOR DEL SERVICIO DE FUMIGACIÓN, EFECTUARÁN UN PROGRAMA CONJUNTO CALENDARIZADO PARA LA REALIZACIÓN DE LAS VISITAS DE SERVICIO A LO LARGO DEL AÑO DE VIGENCIA DEL CONTRATO. LOS COMPROBANTES DE LAS VISITAS DE CONTROL O FUMIGACIÓN DEBERÁN CONSERVARSE AL MENOS POR TRES MESES.

**1.11.4.** NO SE PERMITIRÁ EL USO DE TRAMPAS PARA ROEDORES QUE CONTENGAN CEBOS IMPREGNADOS DE VENENO O ANTICOAGULANTES EN LAS ÁREAS DONDE SE MANEJEN ALIMENTOS. TAMPOCO SE PERMITIRÁ EL USO DE LÁMPARAS DE ATRACCIÓN DE LUZ ULTRAVIOLETA DE CHOQUE ELÉCTRICO. ÚNICAMENTE SE PERMITIRÁ SU USO EN ÁREAS EXTERNAS AJENAS AL ÁREA DE PREPARACIÓN, SI EL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS ASÍ LO ESPECÍFICA O SI HAY EVIDENCIA DE INFESTACIÓN Y SOLO SE UTILIZARÁN DURANTE EL TIEMPO QUE DURE EL TRATAMIENTO. LOS CEBOS DEBEN ESTAR EN ESTACIONES RODENTICIDAS FIJAS AL SUSTRATO, CON CERRADURA.

**1.11.5.** EL PRESTADOR DEL SERVICIO DE FUMIGACIÓN PROVEERÁ A **"EL PROVEEDOR"** COPIA DE SUS LICENCIA FEDERAL SANITARIA VIGENTE, HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE EMPLEARÁ EN LAS

INSTALACIONES, PROGRAMA DE CONTROL, REGISTRO E INFORMES QUE AVALEN EL SERVICIO DURANTE LOS ÚLTIMOS TRES MESES (SEGÚN SEA EL CASO), CONTRATO DE REGISTRO VIGENTE.

#### **1.12. ABASTECIMIENTO DE AGUA Y HIELO POTABLES.**

**1.12.1. "EL PROVEEDOR"** SE ENCARGARÁ DE VERIFICAR MENSUALMENTE LA CALIDAD DEL AGUA QUE UTILIZA, ENVIÁNDOLA A REALIZAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS, A ALGÚN LABORATORIO ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA), EL PRESTADOR DEL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DEBERÁ ENTREGAR AL ADMINISTRADOR DEL CONTRATO LOS RESULTADOS Y CONSERVAR LOS REGISTROS POR LO MENOS UN MES. EN EL CASO DE UTILIZAR LOS EQUIPOS PURIFICADORES INSTALADOS EN LOS INMUEBLES Y LOS ANÁLISIS INDIQUEN QUE ESTÁN FUERA DE LOS LÍMITES PERMITIDOS, SE TOMARÁN ACCIONES CONJUNTAS CON EL PERSONAL DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL, PARA SUBSANAR LA DESVIACIÓN. ASIMISMO, **"EL PROVEEDOR"** SERÁ RESPONSABLE DE REALIZAR EL CAMBIO DEL FILTRO DEL EQUIPO PURIFICADOR QUE ÚNICAMENTE SE UTILIZARÁ PARA EL LAVADO VERDURAS, FRUTAS, LEGUMBRES ADEMÁS DE LA LOZA, ENTRE OTROS SERVICIOS DE LIMPIEZA DE LA COCINA.

**1.12.2.** LA MISMA MEDIDA ANTERIORMENTE DESCRITA SE EFECTUARÁ EN EL HIELO QUE SE PREPARE EN EL ESTABLECIMIENTO.

**1.12.3.** EN EL CASO QUE EL AGUA DE SUMINISTRO CONTENGA CLORO, ENTONCES SE LLEVARÁ UN REGISTRO DE LAS LECTURAS DE CLORO LIBRE RESIDUAL TOMADAS DIARIAMENTE DE UNA DE LAS LLAVES DE LA COCINA, UTILIZANDO UN KIT PARA CLORO Y PH QUE CONTIENE ORTOTOLUIDINA U OTRO PRODUCTO QUÍMICO SEMEJANTE Y EN EL CASO DE ESTAR FUERA DE LOS LÍMITES PERMITIDOS, ENTONCES SE TOMARÁN ACCIONES CONJUNTAS CON EL PERSONAL DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL PARA SUBSANAR LA DESVIACIÓN.

**1.12.4.** PARA LOS EQUIPOS, **"EL PROVEEDOR"** ES RESPONSABLE DE DAR MANTENIMIENTO PREVENTIVO A LOS EQUIPOS.

**1.12.5.** EL HIELO QUE SE CONSUMA EN EL ESTABLECIMIENTO, YA SEA ADQUIRIDO O ELABORADO, DEBERÁ SER POTABLE Y CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES LEGALES EN LA MATERIA.

**1.12.6.** LOS RECIPIENTES QUE CONTENGAN EL HIELO Y UTENSILIOS CON LOS QUE SE MANIPULE DEBERÁN ESTAR LIMPIOS Y DESINFECTADOS. SE DEBERÁN UTILIZAR PINZAS, CUCHARON O CUALQUIER OTRO UTENSILIO QUE EVITE EL CONTACTO DIRECTO DEL HIELO CON LAS MANOS O CUALQUIER OTRA SUPERFICIE CONTAMINADA.

**1.12.7.** EL HIELO QUE SE UTILICE PARA EL ENFRIAMIENTO DE BOTELLA O ALIMENTOS NO PODRÁ EMPLEARSE PARA CONSUMO HUMANO.

#### **1.13. DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS (BASURA)**

**1.13.1.** SE DEBERÁ EVITAR LA ACUMULACIÓN EXCESIVA DE BASURA, ELIMINÁNDOLA UNA VEZ QUE LOS BOTES PARA BASURA ESTÉN LLENOS A TRES CUARTAS PARTES DE SU CAPACIDAD.

**1.13.2.** LOS BOTONES DEBERÁN LAVARSE Y DESINFECTARSE Y SECARSE DIARIAMENTE EN CADA CAMBIO POR ELIMINACIÓN DE BASURA. SE DEBEN MANTENER LIMPIOS Y EN BUENAS CONDICIONES.

**1.13.3. "EL PROVEEDOR"**, SE OBLIGA A SEPARAR LA BASURA ORGÁNICA DE LA INORGÁNICA EN RECIPIENTES BIEN IDENTIFICADOS, DEPOSITARLA EN EL ÁREA QUE EL PERSONAL DE **"LA PROCURADURÍA"** LE INDIQUE Y RETIRARLA DIARIAMENTE DE LAS INSTALACIONES DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL.



**1.13.4.** LOS BOTES PARA LA BASURA EN NINGÚN CASO SE EMPLEARAN PARA EL ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN O CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS O BEBIDAS.

**1.13.5. "EL PROVEEDOR",** SE OBLIGA A DRENAR PERFECTAMENTE LA BASURA ANTES DE COLOCARLA EN RECIPIENTES DE TRASLADO A LOS CONTENEDORES DE BASURA, EN DICHS CONTENEDORES DEBERÁ ROTULAR SIEMPRE EL TIPO DE BASURA, ORGÁNICA E INORGÁNICA, EN CASO DE DERRAMES DE LIQUIDO Y/O SÓLIDOS, LAVARÁ INMEDIATAMENTE. LOS CONTENEDORES SE DEBERÁN LAVAR DIARIAMENTE EN HORARIO FIJO.

#### **1.14. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.**

EL PERSONAL QUE OPERE EL ESTABLECIMIENTO DEBERÁ OBSERVAR Y APLICAR LAS SIGUIENTES BUENAS PRÁCTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

**1.14.1.** CONTAR CON UN PROGRAMA MAESTRO DE LIMPIEZA PROFUNDA QUE CONSIDERE TODAS LAS ÁREAS DE MANEJO DE LOS ALIMENTOS.

**1.14.2.** TODAS LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS DEBERÁN LAVARSE Y DESINFECTARSE ANTES Y DESPUÉS DE SU USO.

**1.14.3.** UTILIZAR DIFERENTES TPAOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS Y OTROS PARA LOS ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO; SE LAVARÁ Y SE DESINFECTARÁN DESPUÉS DE CADA USO.

**1.14.4.** EL EQUIPO DE PROCESO COMO PLANCHAS, SALAMANDRAS, HORNOS, ETCÉTERA, DEBERÁ DESARMARSE (CUANDO APLIQUE), LAVARSE Y DESINFECTARSE DESPUÉS DE SU USO, AL CAMBIO DE TURNO Y/O AL FINAL DE LA JORNADA O POR LO MENOS, CADA 24 HORAS EN DÍAS LABORALES.

**1.14.5.** OTROS EQUIPOS DE PROCESO CON SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS COMO REBANADORAS, MOLINOS, PICADORAS, ETCÉTERA, SE LAVARÁN Y DESINFECTARÁ DESPUÉS DE USO Y SE ASEARÁN AL FINAL DE TURNO.

**1.14.6.** LAS MESAS DE TRABAJO SE LAVARÁN Y DESINFECTARÁN ANTES Y DESPUÉS DE SU USO EN PROCESOS CONTINUOS, NO SE EXCEDERÁN LAS 2 HORAS.

**1.14.7.** CUANDO SE LLEVE A CABO LA LIMPIEZA DE REFRIGERADORES O CONGELADORES SE TRANSFERIRÁN LOS PRODUCTOS U OTROS EQUIPOS TEMPORALMENTE, EN TANTO SE REALIZA EL ASEO.

**1.14.8.** DESPUÉS DE LAVAR Y DESINFECTAR LAS SUPERFICIES DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS SE DEBERÁN DEJAR SECAR A TEMPERATURA AMBIENTE.

**1.14.9.** EN EL CASO DE EMPLEAR TPAOS PARA SECAR LOZA, CRISTALERÍA O CUBERTERÍA, ÉSTOS DEBERÁN CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: LIMPIOS (LAVADOS Y DESINFECTADOS), DE COLORES CLAROS, EXCLUSIVOS PARA ESTE FIN, DE TAMAÑO SUFICIENTE PARA QUE LAS MANOS NO TOQUEN LOS UTENSILIOS.

**1.14.10.** EL LAVADO Y DESINFECCIÓN MANUAL DE LOZA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS DEBERÁ LLEVARSE A CABO DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 5.7.9. DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 CITADA CON ANTERIORIDAD.

**1.14.11.** EL LAVADO DE JERBAS, TRAPEADORES Y OTROS ARTÍCULOS DE LIMPIEZA DEBERÁ LLEVARSE A CABO EN UN SÉPTICO O LAVADERO EXCLUSIVO PARA DICHO FIN, NUNCA EN LAS TARJAS DONDE SE LAVAN Y DESINFECTAN ALIMENTOS O UTENSILIOS.

**1.14.12.** PARA EL CASO DE LOS SERVICIOS EJECUTIVOS, LA MANTELERIA UTILIZADA DEBERÁ SER SUSTITUIDA DESPUÉS DE CADA UNO DE LOS SUMINISTROS, EN EL CASO DE LA MANTELERIA QUE NO HAYA SIDO UTILIZADA A LO LARGO DE UNA SEMANA DEBERÁ TAMBIEN SER SOMETIDA AL PROCESO DE LIMPIEZA CORRESPONDIENTE.

ASÍ TAMBIÉN, ESTOS SUMINISTROS SERÁN SERVIDOS EN UNA VAJILLA DIFERENTE A LA QUE SE UTILIZA PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN GENERAL DEL COMEDOR, ES DECIR, UNA VAJILLA DE CALIDAD Y PRESENCIA SUPERIOR.

## **2. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA.**

### **2.1. PAGO DE SUMINISTROS COMPLEMENTARIOS.**

“**EL PROVEEDOR**” SE OBLIGA A PAGAR LOS GASTOS POR CONCEPTO DE SUMINISTRO DE GAS, ASÍ COMO EL COSTO DE LAS FUMIGACIONES, LOS ANÁLISIS CLÍNICOS TRIMESTRALES DE SU PERSONAL Y LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FÍSICOQUÍMICOS MENSUALES DE LOS ALIMENTOS, BEBIDAS, AGUA, HIELO, SUPERFICIES VIVAS Y SUPERFICIES INERTES, Y EN EL CASO NECESARIO LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MUESTRAS DE RETENCIÓN O TODO AQUELLOS QUE SE DERIVEN DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS POR “**LA PROCURADURÍA**”.

## **3. MECANISMOS DE VERIFICACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.**

### **3.1. EVALUACIÓN DE LA CALIDAD Y SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.**

“**LA PROCURADURÍA**” SE RESERVA EL DERECHO DE EVALUAR LA CALIDAD DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN CONFORME A SUS REQUERIMIENTOS EN CUALQUIER MOMENTO QUE LO CONSIDERE PERTINENTE, MEDIANTE EL PERSONAL QUE ÉSTA DESIGNE, QUE PERMITA CONOCER EL GRADO DE SATISFACCIÓN O INSATISFACCIÓN DE LOS PLATILLOS PREPARADOS Y SERVIDOS EN CADA TIEMPO DE COMIDA (COLOR, OLORES, SABOR, APARIENCIA, TEXTURA, ETC.), POR PARTE DE LOS COMENSALES, ASÍ COMO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, “**EL PROVEEDOR**” DARÁ TODAS LAS FACILIDADES PARA QUE DICHA EVALUACIÓN SE LLEVE A CABO.

DE ACUERDO A LOS RESULTADOS OBTENIDOS, “**EL PROVEEDOR**” DEBERÁ REALIZAR DE MANERA INMEDIATA LOS CAMBIOS PERTINENTES, A FIN DE SATISFACER LAS NECESIDADES DE “**LA PROCURADURÍA**”, CON APEGO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN LA MATERIA.

LA PETICIÓN DE MODIFICACIONES A “**EL PROVEEDOR**” SE REALIZARÁ POR ESCRITO A TRAVÉS DE LA PERSONA QUE DESIGNE LA PROCURADURÍA.

### **3.2 .MUESTRAS DE RETENCIÓN.**

“**EL PROVEEDOR**”, A TRAVÉS DEL ENCARGADO DEL COMEDOR, CONSERVARÁ UNA MUESTRA DE 250 GRAMOS DE CADA PLATILLO QUE ELABORE, CONSERVANDO DICHAS MUESTRAS IDENTIFICADAS CON NOMBRE Y FECHA DE ELABORACIÓN, MANTENIÉNDOLAS EN REFRIGERACIÓN DURANTE 48 HORAS.





EN EL CASO DE QUE SE PRESENTE UN BROTE DE INFECCIÓN, INTOXICACIÓN O TOXIINFECCIÓN, ESTAS MUESTRAS SE TURNARÁN A UN LABORATORIO O DE UNA AUTORIDAD COMPETENTE ELEGIDO POR **"LA PROCURADURÍA"** PARA LA REALIZACIÓN DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO CORRESPONDIENTE, A FIN DE CORROBORAR SI EL BROTE SE ORIGINÓ POR EL CONSUMO DE ALIMENTOS O BEBIDAS PREPARADAS EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PRESTADO POR **"EL PROVEEDOR"** O NO.

**"EL PROVEEDOR"** CUBRIRÁ EL COSTO DE LOS ANÁLISIS, EN CASO DE QUE SE DEMUESTRE QUE EL BROTE ES IMPUTABLE A **"EL PROVEEDOR"** SERÁ CAUSA SUFICIENTE DE RESCISIÓN DE CONTRATO.

### 3.3. SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO A LA CALIDAD SANITARIA

**3.3.1.** CADA TRIMESTRE **"EL PROVEEDOR"** SE COMPROMETE A QUE REALIZARÁ ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN ALGÚN LABORATORIO A MUESTRAS DE ALIMENTOS ELEGIDAS AL AZAR CUANDO MENOS AGUAS FRESCAS, SALSAS, ADEREZOS, ENSALADAS, SOPAS, GUIADOS Y POSTRES, ASÍ COMO DE LAS MANOS DEL PERSONAL QUE PREPARE LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVEN FRESCOS (SUPERFICIES VIVAS), Y DE TABLAS Y CUCHILLOS CON QUE SE CORTAN ALIMENTOS LISTOS PARA SU CONSUMO (SUPERFICIES INERTES), LA SELECCIÓN DE LOS ALIMENTOS A ANALIZAR SERÁ DE COMÚN ACUERDO CON LA PERSONA DESIGNADA POR **"LA PROCURADURÍA"** Y EL MUESTREO SE EFECTUARÁ EN PRESENCIA DE ESA MISMA PERSONA.

**3.3.2.** LOS RESULTADOS DEBERÁN PRESENTARLOS A LA PERSONA DESIGNADA POR LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA; EL COSTO DE DICHOS ANÁLISIS SERÁ ABSORBIDO POR **"EL PROVEEDOR"**.

**"LA PROCURADURÍA"** SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS A CUALQUIER ALIMENTO, BEBIDA, SUPERFICIE VIVA O SUPERFICIE INHERENTE, EN CUALQUIER MOMENTO QUE ESTIME NECESARIO, SI EN LOS RESULTADOS DE ALGÚN ALIMENTO BEBIDA O SUPERFICIE SE IDENTIFICA LA PRESENCIA DE BACTERIAS PATÓGENAS, VIRUS, PARÁSITOS, HONGOS, SUSTANCIAS QUÍMICAS O MATERIA EXTRAÑA NO PROPIAS DEL PRODUCTO, O QUE LA CARGA BACTERIANA ESTÁ FUERA DE LOS LÍMITES PERMITIDOS POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN LA MATERIA, EL COSTO DE LOS ANÁLISIS SERÁ CUBIERTO POR EL PRESTADOR DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y SERÁ CAUSA SUFICIENTE DE RESCISIÓN DEL CONTRATO Y SI NO FUERA ASÍ EL COSTO LO PAGARÁ **"LA PROCURADURÍA"**.

**3.3.3.** ASIMISMO, POR LO MENOS UNA VEZ AL MES, EL ENCARGADO DEL COMEDOR JUNTO CON UNA PERSONA DESIGNADA POR LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA REALIZARÁ UNA VISITA DE INSPECCIÓN A LAS INSTALACIONES, OPERACIÓN, PERSONAL Y LO DOCUMENTARÁ APLICANDO LA LISTA DE VERIFICACIÓN CONTENIDA EN LA NMX-F-605-NORMEX-2004 (PÁGINAS 18 A 26) A FIN DE DAR SEGUIMIENTO A LA CALIDAD. **"LA PROCURADURÍA"** MEDIANTE PERSONAL DESIGNADO POR LA MISMA, SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR SUPERVISIONES DIARIAS SIN PREVIO AVISO, A FIN DE EVALUAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN TODAS O CUALQUIER PARTE DEL PROCESO, INCLUYENDO MENÚS, TAMAÑOS DE RACIÓN, VALOR NUTRIMENTAL DE LOS PLATILLOS, O CUALQUIER OTRO QUE SE CONSIDERE NECESARIO.

### 3.4. REGISTROS.

**3.4.1.** **"EL PROVEEDOR"**, REQUISITA LOS FORMATOS QUE A CONTINUACIÓN SE RESUMEN.

**3.4.1.2.** REGISTRO DE CONTROL DE RECEPCIÓN.

**3.4.1.3.** PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPO DE POTABILIZACIÓN Y/O PURIFICACIÓN DE AGUA Y MAQUINA DE HIELO.

3.4.1.4. REGISTRO DE LECTURA Y CLORO LIBRE RESIDUAL EN EL AGUA DE SUMINISTRO (EN EL CASO QUE PROCEDA) O RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DEL AGUA DE SUMINISTRO Y DEL HIELO ELABORADO EN EL ESTABLECIMIENTO.

3.4.1.5. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y CONTRATO DE SERVICIO.

3.4.1.6. LICENCIA FEDERAL SANITARIA EXPEDIDA POR LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE QUE AUTORIZA AL PRESTADOR DEL SERVICIO EL CONTROL DE PLAGAS PARA EFECTUAR SERVICIOS DE FUMIGACIÓN Y CONTROL.

3.4.1.7. HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PLAGUICIDAS EMPLEADOS.

3.4.1.8. PROGRAMA DE AVANCES DE LIMPIEZA PROFUNDA.

3.4.1.9. FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS.

3.4.1.10. EVIDENCIA DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, IMPARTIDA POR UN INSTRUCTOR CON REGISTRO VIGENTE ANTE LA SECTUR.

3.4.1.11. EVIDENCIA DE LA POTABILIDAD DEL AGUA.

3.4.1.12. LISTA DE VERIFICACIÓN CONTENIDA EN LA NMX-F-605-NORMEX-2004 (PÁGINAS 18 A 26).

3.4.1.13. RESULTADOS DE ANÁLISIS CLÍNICOS PRACTICADOS AL PERSONAL.

3.4.1.14. RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS PRACTICADOS A ALIMENTOS, SUPERFICIES VIVAS Y SUPERFICIES INERTES.

3.4.1.15. CONTROL DIARIO DE DESECHOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS.

#### 4. CAUSAS DE INCIDENCIAS.

<b>Menor:</b> afecta la calidad del producto y/o servicio (la suma de incidencias menores diferentes acumuladas en un mes, hace una mayor).	<b>Mayor:</b> puede causar daño a la salud del comensal.	<b>Critica:</b> causa de daño a la salud del comensal o se favorece la corrupción.
No conformidades con la prestación del servicio de suministro de alimentación que no dañan la salud del comensal	Contaminar los alimentos, las superficies de trabajo.	Provocar un brote de infección, intoxicación o toxiinfección.
Que no cuenten o cubran los requerimientos de este anexo siempre y cuando no se dañe la salud del comensal	O los equipos – malas prácticas de higiene	

**MENOR (SIN DAÑO A LA SALUD DE LOS COMENSALES PERO SI AL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN)**

1. NO DISPONER DE CUALQUIERA DE LOS ELEMENTOS QUE CONSTITUYEN LA MODALIDAD DE SERVICIO DE CAFÉ.
2. NO DISPONER DE PAN BLANCO, INTEGRAL, DULCE TORTILLA U OTRO ALIMENTO COMPLEMENTARIO EN EL MENÚ EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA TODOS LOS COMENSALES EN CADA TIEMPO DE COMIDA.
3. SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS FRÍOS.
4. SUSTITUIR LA LECHE DE VACA (CON GRASA BUTÍRICA) POR OTRA SIMILAR O UTILIZAR LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS QUE NO HAYAN SIDO SOMETIDOS A LA PASTEURIZACIÓN.
5. NO DISPONER EN TODO MOMENTO DE SUSTITUTO DE AZÚCAR (0 KCAL) O SUSTITUTO DE SAL (CLORURO DE POTASIO).
6. NO DISPONER DE CEBOLLA Y/O CILANDRO Y/O CHILE SERRANO FRESCO LAVADOS, DESINFECTADOS Y PICADOS, ASÍ COMO LIMÓN PARTIDO PREVIAMENTE HIGIENIZADO CUANDO SE SIRVA EL CALDO.
7. PREPARAR LAS AGUAS FRESCAS A PARTIR DE ALGÚN CONCENTRADO A BASE DE FRUTA O FRUTA EN POLVO.
8. REPETIR LOS SABORES DE LAS AGUAS FRESCAS EN EL LAPSO DE UNA MISMA SEMANA.
9. QUE EL PERSONAL NO ESTÉ CAPACITADO EN EL TEMA "CALIDAD EN EL SERVICIO".
10. QUE EL PERSONAL NO MUESTRE CORTESÍA Y RESPETO HACIA EL PERSONAL USUARIO DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.
11. QUE EL MANEJO DE LA BASURA NO SE LLEVE A CABO CONFORME A LO DISPUESTO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO: 1.13. DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS, EN CUALES QUIERA DE LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS.
12. NO CONTAR CON EL NÚMERO DE PERSONAL ESTABLECIDO EN EL PUNTO 1.5.1.1. DE ESTE ANEXO TÉCNICO.
13. QUE EL SERVICIO DE CAFÉ NO CUMPLA CON LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO 1.3.
14. NO ENTREGAR COPIA DE MENÚ A LA PERSONA DESIGNADA POR LA PROCURADURIA, CADA VIERNES ANTERIOR A LA SEMANA EN QUE SE OTORQUE EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
15. MODIFICAR UN DÍA DE LA SEMANA MÁS DE UN PLATILLO DEL MENÚ SEMANAL SIN CAUSA JUSTIFICADA.
16. REPETIR CUALQUIERA DE LAS 2 OPCIONES DE PLATO FUERTE EN UN LAPSO MENOR DE 2 SEMANAS.
17. SERVIR MENOR CANTIDAD DE RACIÓN DE LO PACTADO.
18. NO PONER EN OPERACIÓN UNO O MÁS DE LOS MENÚS DE EMERGENCIA CUANDO SE REQUIERA.
19. NO DISPONER POR LO MENOS DE UNO DE LOS PLATILLOS FUERTES 30 MINUTOS ANTES DE LA CONCLUSIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.
20. PRESTAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN DE COMEDOR CON MENOS DEL 70% DEL NÚMERO DE PERSONAS CONTRATADAS EN LA PLANTILLA.

**MAYOR (QUE PUEDEN CAUSAR DAÑO A LA SALUD)**

1. SERVIR CARNES, PESCADOS, AVES, MARISCOS, ADEREZOS, SALSAS O HUEVOS CRUDOS COMO PLATILLO TERMINADO O COMO INGREDIENTE FINAL DE UN PLATILLO.
2. REUTILIZAR SOBRESANTES DE SALSA, PAN, TORTILLAS, AGUAS FRESCAS O CUALQUIER OTRO PLATILLO QUE SE HAYA ELABORADO, SERVIDO O MANIPULADO EN UN TIEMPO DE COMIDA, PARA OTRA PREPARACIÓN O TIEMPO DE COMIDA.
3. SERVICIO DE PAN BLANCO, INTEGRAL O DULCE QUE NO ESTÉ ENVASADO EN BOLSA DE POLIETILENO O CELOFÁN INDIVIDUAL CERRADA (EXCEPTO EL PAN DE CAJA).
4. PREPARAR LAS BEBIDAS EN BOTES DE PLÁSTICO O METAL DISEÑADOS PARA EL MANEJO DE BASURA, LAVANDERÍA O CUALQUIER OTRO QUE NO SEA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.
5. EXHIBIR ALIMENTOS Y BEBIDAS POR MÁS DE 4 HORAS AÚN BAJO CONTROL DE TEMPERATURA.
6. NO BRINDAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN POR DESABASTO DE MATERIAS PRIMAS O POR FALTA DE PLANEACIÓN U ORGANIZACIÓN INTERNA.
7. CAMBIAR PERSONAL SIN PREVIO AVISO AL PERSONAL ASIGNADO POR LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL.
8. NO DEMOSTRAR AL PERSONAL ASIGNADO POR LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL MEDIANTE ANÁLISIS CLÍNICOS, QUE EL PERSONAL CAMBIADO ES CLÍNICAMENTE SANO, QUE TIENE POR LO MENOS UN AÑO DE EXPERIENCIA EN

- REALIZAR LA FUNCIÓN ASIGNADA Y QUE ESTÁ CAPACITADO CON POR LO MENOS 10 HORAS EN MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS.
9. PRESENCIA DE PERSONAL QUE PADEZCA ALGUNA ENFERMEDAD INFECTO-CONTAGIOSA TRANSMISIBLE O ALGUNA HERIDA EXPUESTA EN MANOS, BRAZOS O CARA, O QUE SE ENCUENTREN EN ESTADO INCONVENIENTE PARA LABORAR POR EL CONSUMO DE SUSTANCIAS ENERVANTES, ALCOHOL, AYUNO PROLONGADO, ENFERMEDAD O CANSANCIO (VER PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.5.4.1).
  10. NO REALIZAR LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DE CONFORMIDAD CON EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.5.4.2.
  11. PRESENCIA DE PERSONAL QUE NO CUENTA SU ALTA EN EL IMSS Y NO TENGA REALIZADOS TODOS LOS TRÁMITES NECESARIOS, DE CONFORMIDAD CON LA LEGISLACIÓN EN LA MATERIA.
  12. QUE EL PERSONAL QUE PREPARA Y SIRVE ALIMENTOS O MANEJE LA VAJILLA LIMPIA, REALICE LABORES DE LIMPIEZA DURANTE EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN.
  13. QUE "EL PROVEEDOR ADJUDICADO" NO DISPONGA DE PERSONAL DE INTENDENCIA ESPECÍFICO PARA LA LIMPIEZA DE LA SUPERFICIES E INSTALACIONES.
  14. CONTAR CON PERSONAL SIN EXPERIENCIA ESPECÍFICA EN LA FUNCIÓN QUE REALIZA DE POR LO MENOS UN AÑO.
  15. OCUPAR LAS INSTALACIONES ASIGNADAS PARA REALIZAR ACTIVIDADES NO RELACIONADAS CON EL PROPÓSITO DEL CONTRATO, POR UTILIZARLAS EN DÍAS Y HORARIOS NO APROBADOS O POR EMPLEARLAS SIN AUTORIZACIÓN PREVIA DE LA PERSONA DESIGNADA POR LA PROCURADURÍA PARA CASOS EXTRAORDINARIOS.
  16. QUE EL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" NO OBSERVE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD DE "LA PROCURADURÍA" Y DEL INMUEBLE.
  17. QUE EL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR ADJUDICADO" INCUMPLA CUALQUIERA DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN LOS PUNTOS DE ANEXO TÉCNICO 1.5.2. PRESENTACIÓN Y UNIFORMES Y 1.5.3. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
  18. QUE LAS MATERIAS PRIMAS QUE SE EMPLEAN PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS, SEA PARA CUALQUIERA DE LAS TRES MODALIDADES DE PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, ESTE FUERA DE LO DISPUESTO EN LOS PUNTOS DEL ANEXO TÉCNICO 1.6. MATERIAS PRIMAS Y 1.4.25. SERVICIOS DE CAFÉ, EN POR LO MENOS UNA DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS.
  19. QUE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS PRODUCTOS INTERMEDIOS Y LOS PRODUCTOS TERMINADOS NO SEAN ALMACENADOS O CONSERVADOS DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.7. ALMACENAMIENTO, EN POR LO MENOS UNA DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS.
  20. QUE LOS PROCEDIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS NO SE LLEVAN A CABO CON FORME A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.8. PREPARACIÓN, Y/O QUE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, EL MANEJO, MANTENIMIENTO Y CONTROL QUE SE LES DE A LOS MISMOS NO CUMPLAN CON LO DISPUESTO EN EL MISMO PUNTO EN POR LO MENOS UNA DE LAS DISPOSICIONES.
  21. QUE EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN NO SE BRINDE CONFORME A LO DISPUESTO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.8. Y/O QUE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS, EL MANEJO, MANTENIMIENTO Y CONTROL QUE SE LES DE A LOS MISMOS NO CUMPLAN CON LO DISPUESTO EN EL MISMO PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.9. TRANSPORTE, EN POR LO MENOS UNA DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS.
  22. QUE EL TRANSPORTE DE LAS MATERIAS PRIMAS, LOS PRODUCTOS INTERMEDIOS, LOS PRODUCTOS TERMINADOS O LOS BOX LUNCH NO SE EFECTÚE CONFORME A LO DISPUESTO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.9. TRANSPORTE EN POR LO MENOS UNA DE LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS.
  23. CONTROL DE FAUNA NOCIVA, NO SE LLEVA A CABO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.10. CONTROL DE FAUNA NOCIVA, EN POR LO MENOS UNA DE LAS DISPOSICIONES.
  24. QUE EL CONTROL DE LA CALIDAD SANITARIA DEL AGUA Y HIELO QUE SE EMPLEAN EN LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, NO SE LLEVE A CABO DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.12. ABASTECIMIENTO DE AGUA Y HIELO POTABLES, EN POR LO MENOS UNA DE LAS DISPOSICIONES.
  25. QUE LOS PROCEDIMIENTOS DE SANEAMIENTO DE ALIMENTOS, EQUIPOS, UTENSILIOS, ARTÍCULOS DEL ASEO E INSTALACIONES NO SE LLEVAN A CABO CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.14. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, EN POR LO MENOS UNA DE LAS DISPERSIONES.



26. QUE EL BOX LUNCH NO SE ENTREGUE EN BUENAS CONDICIONES PARA SU CONSUMO O QUE ALGÚN ALIMENTO SE ENCUENTRE CADUCADO.
27. REINCIDIR EN 5 OCASIONES AL MES EN LA MISMA INCIDENCIA MENOR.
28. NO REALIZAR LOS ESTUDIOS TRIMESTRALES A LOS ALIMENTOS COMO INDICA EL PUNTO 3.3.1 DEL ANEXO TÉCNICO.
29. NO TENER LAS MUESTRAS DE RETENCIÓN CUANDO SE LE SOLICITEN COMO INDICA EL PUNTO 3.2. DEL ANEXO TÉCNICO.
30. ENCONTRAR CABELLOS EN CUALQUIERA DE LOS PLATILLOS QUE BRINDE EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, SI SE PRESENTAN MÁS DE 2 VECES EN EL MES, SE CONSIDERARÁ COMO INCIDENCIA CRÍTICA.
31. NO CONTAR CON EL EQUIPO PARA EL REGISTRO DE TEMPERATURA.
32. CARECER DE ENCARGADO DE COMEDOR EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL PUNTO 1.5.1.2. DEL ANEXO TÉCNICO.

**CRITICAS (QUE CAUSAN DAÑO A LA SALUD O SE FAVORECE LA CORRUPCIÓN).**

1. BROTE DE INFECCIONES POR EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR **"EL PROVEEDOR"** EN EL PERSONAL DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, CON EVIDENCIA CLÍNICA Y AVALADA POR UN MÉDICO CON CÉDULA PROFESIONAL.
2. BROTE DE INTOXICACIÓN POR EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR **"EL PROVEEDOR"** EN EL PERSONAL DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, CON EVIDENCIA CLÍNICA Y AVALADA POR UN MÉDICO CON CÉDULA PROFESIONAL.
3. BROTE TOXIINFECCIÓN POR EL CONSUMO DE LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR **"EL PROVEEDOR"** EN EL PERSONAL DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, CON EVIDENCIA CLÍNICA Y AVALADA POR UN MEDICO CON CÉDULA PROFESIONAL.
4. PRESENCIA DE CONTAMINANTES QUÍMICOS QUE CAUSEN DAÑO A LA SALUD (POR EJEMPLO PLAGUICIDAS, METALES PESADOS DETERGENTES DESINFECTANTES U OTROS PRODUCTOS QUÍMICOS QUE SE ENCUENTREN PRESENTE EN EXCESO FUERA DE LOS LÍMITES DE SEGURIDAD ESTABLECIDOS POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN LA MATERIA) EN ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR **"EL PROVEEDOR"**.
5. PRESENCIA DE CONTAMINANTES FÍSICOS QUE CAUSEN DAÑO A LA SALUD: ARETES, VIDRIOS NAVAJAS, GRAPAS, REBABA DE METALES, ENTRE OTROS, ENCONTRADOS EN ALIMENTOS Y/O BEBIDAS PREPARADOS Y SERVIDOS POR **"EL PROVEEDOR"**
6. PRESENCIA DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS COMO MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARÁSITOS, VIRUS, EN LOS ALIMENTOS Y/O BEBIDAS U OTROS ORGANISMOS FUERA DE LOS LÍMITES DE SEGURIDAD ESTABLECIDA POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN LA MATERIA, CON EVIDENCIA MEDIANTE RESULTADOS DE ANÁLISIS EN UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA O TERCERO AUTORIZADO POR LA SECRETARIA DE SALUD.
7. QUE PERSONAL QUE PREPARA LOS ALIMENTOS NO ESTÉ CAPACITADO POR LO MENOS CON 10 HORAS EN MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, CON EVIDENCIA DOCUMENTA MEDIANTE CONSTANCIA, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.5.5.1.
8. QUE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS CLÍNICOS DEMUESTREN QUE CIERTA (S) PERSONA (S) CUENTA (N) CON ALGUNA (A) ENFERMEDAD (S) INFECTO-CONTAGIOSA (S) TRANSFERIBLE (S) SINTOMÁTICA (S) O ASINTOMÁTICA (S) Y QUE TAL(ES) PERSONA (S) ENFERMA (S) NO HAYA (N) SIDO RETIRADA (S) DEL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL PUNTO DEL ANEXO TÉCNICO 1.5.4.2.
9. QUE LAS MATERIAS PRIMAS EMPLEADAS PARA LA PREPARACIÓN Y SUMINISTRO DE LOS ALIMENTOS NO SEAN DE LA CALIDAD SANITARIA ESTABLECIDA POR LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE EN LA MATERIA.
10. QUE EL PERSONAL DEL PROVEEDOR ADJUDICADO RECIBA DINERO O CUALQUIER OTRA DÁDIVA EN ESPECIE POR LA REALIZACIÓN DE SU TRABAJO.

**11. CUALQUIER DE ACTO QUE INDUZCA O FAVOREZCA LA CORRUPCIÓN, TANTO DEL PERSONAL DE “EL PROVEEDOR” COMO DE “LA PROCURADURÍA”.**

PARA EL CASO DE LAS INCIDENCIAS QUE SE ESTABLECEN EN ESTE NUMERAL. CAUSA DE INCIDENCIAS DEL ANEXO TÉCNICO, SE APLICARÁN DEDUCTIVAS CONFORME A LO QUE ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 53 BIS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO Y 97 DE SU REGLAMENTO, DE ACUERDO A LA SIGUIENTE TABLA:

No. DE INCIDENCIAS	DEDUCTIVAS
3 incidencias acumuladas en un mes	Suman una mayor
De 1 a 3 incidencias mayores acumuladas en un mes	3% de la facturación mensual correspondiente
De 4 a 5 incidencias mayores acumuladas en un mes	3.5% de la facturación mensual correspondiente
De 6 a 7 incidencias mayores acumuladas en un mes	4 % de la facturación mensual correspondiente
Más de 8 incidencias mayores acumuladas en un mes	Rescisión del contrato
1 crítica	Rescisión del contrato

**NOTA:** LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SE REALIZARÁ A TRAVÉS DEL ENCARGADO DEL COMEDOR, PARA LA INMEDIATA CORRECCIÓN DE LAS DESVIACIONES.

**5. GLOSARIO.**

**5.1. BROTE:** EPISODIO EN EL CUAL 2 O MÁS PERSONAS PRESENTAN UNA ENFERMEDAD SIMILAR, DESPUÉS DE INGERIR ALIMENTOS DEL MISMO ORIGEN Y DONDE LA EVIDENCIA **EPIDEMIOLÓGICA** O ANÁLISIS DE LABORATORIO IMPLICA A LOS ALIMENTOS Y/O EL AGUA.

**5.2. COMENSAL:** EMPLEADOS DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL, PERSONAL QUE PRESTA SUS SERVICIOS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE ESTA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL, INCLUYENDO AL PERSONAL DE LIMPIEZA Y DE LA POLICÍA BANCARIA E INDUSTRIAL, ASÍ COMO PERSONAL DE APOYO.

**5.3. ENCARGADO DEL COMEDOR:** ES LA PERSONA O PERSONAS ASIGNADAS POR “**LA PROCURADURÍA**” PARA MANTENER CONTACTO CON EL PROVEEDOR ADJUDICADO ASÍ COMO PARA REALIZAR CUALQUIER TAREA QUE SE LE (S) REQUIERA.

**5.4. MENÚ:** LISTA DE PLATILLOS QUE CONSTITUYEN UN TIEMPO DE COMIDA.

**6. PLAZO DE CUMPLIMIENTO**

A PARTIR DEL DÍA NATURAL SIGUIENTE DE LA NOTIFICACIÓN DE LA ADJUDICACIÓN Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2016.

**7. LUGAR PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

SE REALIZARÁ EN LAS INSTALACIONES DE LA POLICÍA FEDERAL MINISTERIAL DE LA AGENCIA DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL, CON DOMICILIO EN AVENIDA CASA DE LA MONEDA NÚMERO 333, COLONIA LOMAS DE SOTELO, DELEGACIÓN MIGUEL HIDALGO, CÓDIGO POSTAL 11200, EN CIUDAD DE MÉXICO.



**PGR**  
PROCURADURÍA GENERAL  
DE LA REPÚBLICA

**CONTRATO ABIERTO**  
**PGR/AD/CN/SERV/16-5/2016**

**8. PRECIOS UNITARIOS.**

<b>CONCEPTO</b>	<b>PRECIO UNITARIO MÁS I.V.A.</b>
DESAYUNO	\$52.00
COMIDA	\$56.00
CENA	\$51.00
CENA EJECUTIVA	\$124.00
SERVICIOS DE CAFÉ	\$46.00
SERVICIOS EJECUTIVOS	\$124.00
BOX LUNCH	\$50.00

**POR "LA PROCURADURÍA"**

**LA DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES Y  
SERVICIOS GENERAL DE LA POLICÍA FEDERAL  
MINISTERIAL, EN SU CARÁCTER DE  
"ADMINISTRADORA DEL CONTRATO"**



**POR "EL PROVEEDOR"**

**EL ADMINISTRADOR ÚNICO**

**C. SERGIO IVÁN GONZÁLEZ DELGADILLO**

LA INFORMACIÓN SE HA CLASIFICADO COMO RESERVADA, LA MISMA FUE SOMETIDA A CONSIDERACIÓN DEL COMITÉ DE TRANSPARENCIA DE ESTA PROCURADURÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA, EL CUAL, EN SU SEGUNDA SESIÓN ORDINARIA DEL 2018 CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 110, FRACCIÓN I Y V DE LA LEY FEDERAL DE TRANSPARENCIA Y ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA, DETERMINÓ CONFIRMAR LA CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN POR UN PERIODO DE 5 AÑOS. POR LO ANTERIOR, SE HACE DE SU CONOCIMIENTO QUE PODRÁ CONSULTAR EL ACTA DE LA SESIÓN MENCIONADA UNA VEZ QUE LA MISMA SE ENCUENTRE DISPONIBLE EN EL VÍNCULO SIGUIENTE: <http://www.transparencia.pgr.gob.mx/UAG/ActasdeSesiones.html>