

LICITACIÓN PÚBLICA REGIONAL NO. OM-DIF-100-2018
“Contratación del Servicio de Comedor para Albergues de DIF Estatal”

ANEXO 8
ESPECIFICACIONES TECNICAS
PAQUETE UNICO

PAQUETE UNICO	No de partida	Concepto de la partida
PAQUETE UNICO servicio de comedor	1	Servicio de comedor Albergue Mexicali
	2	Servicio de comedor Albergue Tijuana

PAQUETE UNICO.- Servicio de preparación de alimentos en los Albergues Temporales de DIF Estatal

PARTIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN
PARTIDA 1 SERVICIO DE COMEDOR EN EL ALBERGUE TEMPORAL MEXICALI	Mínimo 110 Máximo 200	Servicio de elaboración de alimento consiste en tres comidas diarias y 2 colaciones
PARTIDA 2 SERVICIO DE COMEDOR EN EL ALBERGUE TEMPORAL TIJUANA	Mínimo 180 Máximo 310	Servicio de elaboración de alimento consiste en tres comidas diarias y 2 colaciones

Objetivo:

Brindar alimentos ricos, balanceados y en óptimas condiciones de higiene para las niñas, niños y adolescentes en los Albergues Temporales.

Características de la Población a atender:

Niñas, niños y adolescentes entre 1 mes de nacidos hasta los 17 años

DATOS ADICIONALES

1. El encargado de nutrición del albergue Mexicali y Tijuana se coordinará con el proveedor para determinar las recetas de los menús una vez que éstos hayan sido establecidos
2. El proveedor registrará, en el medio que le asigne el albergue Mexicali y Tijuana, los insumos que ingrese al albergue para la preparación de los alimentos de su personal, previa revisión y anuencia por parte de personal del albergue.
3. El proveedor proporcionará al coordinador la explosión de insumos de los menús para determinar la cantidad del pedido de compra

- 4.- El proveedor entregará por escrito sus procesos de la prestación del servicio, los cuáles servirán de base para ser auditados por personal del albergue bajo el esquema que el albergue defina con base a normatividades y estándares aplicables al ramo (**NOM-251-SSA1-2009, DISTINTIVO H, ETC.**) con el fin de dar cabal cumplimiento a los requerimientos legales y establecer mejoras en el servicio en beneficio de los infantes.
5. El albergue Mexicali y Tijuana, en cualquier momento y sin previo aviso, tomará muestras de los alimentos para su análisis en laboratorio (por cuenta del albergue).
- 6.- El proveedor se obliga a cumplir con las normatividades legales aplicable al ramo.
- 7.- Proveedor deberá tener la capacidad para realizar y mantener los servicios de preparación de alimentos para el Albergue Temporal de Mexicali y Tijuana **los 7 días de la semana** para toda la población, los tres alimentos (desayuno, comida y cena) y dos colaciones que se servirán entre cada alimento. Sera responsabilidad del proveedor el **servicio de 3 alimento los 7 días de la semana.**
- 8.- Para la realización del servicio a contratar el proveedor deberá preparar los alimentos dentro de las instalaciones el albergue con su personal debidamente asegurado.
- 9.-El personal deberá estar en todo momento en el área de cocina, uniformado, con identificación, cubre bocas, uso de cofia o gorro, guantes cuando aplique, y otros que sean necesarios por motivo de seguridad e higiene o requerimientos del propio proceso de preparación de alimentos.
- 10.- El proveedor deberá mantener en todo momento el orden y limpieza en las áreas de almacén de alimentos, comedor y cocina; así como de los utensilios y equipos que tenga a su disposición para la prestación del servicio.
- 11.- El proveedor una vez realizado el servicio deberá hacer limpieza tanto en el área de comedor como en la cocina.
- 12.- Los insumos para la preparación de los alimentos, consumibles, servicios, instalaciones y equipos serán proporcionados por los Albergues Temporales de Mexicali y Tijuana:
 - Los insumos incluyen : perecederos, no perecederos,
 - Los consumibles incluyen: artículos y enseres para limpieza como jabón, iodo, fibras, franelas, cloro, cepillos, baldes, escobas.
 - Los servicios incluyen: agua, energía eléctrica, gas, fumigación, limpieza profunda de equipo.
 - Las instalaciones y equipo incluyen: mantenimiento, reparaciones atribuibles al uso normal.
 - Los menús y porciones de alimento serán proporcionados por los albergues temporales.

13.- Los **horarios para la prestación del servicio** estarán sujetos al horario escolar, vacaciones, días de descanso obligatorio y serán notificados oportunamente al proveedor.

14.- Los insumos para la preparación de los alimentos se entregarán periódicamente al proveedor el cual los inspeccionará, los cuales una vez aceptados quedan bajo su responsabilidad y resguardo. En caso de que algún insumo percedero, se deteriore y no esté apto para su consumo y este deterioro es atribuible al proveedor, el costo de reposición será por cuenta del proveedor. En caso de los insumos no percederos, el proveedor se obliga a notificar a los Albergues Temporales de Mexicali y Tijuana sobre el estatus de caducidad de dichos insumos con anticipación para que se tomen medidas pertinentes y se aproveche ese insumo antes de la fecha de caducidad.

15.- El proveedor deberá tomar una muestra de cada alimento preparado y los deberá resguardar por tres días en refrigerador para el seguimiento de cualquier contingencia debido a la preparación de los alimentos.

16.- El albergue Mexicali y Tijuana dispondrá de un coordinador que tendrá las siguientes atribuciones y facultades:

- Actualización del padrón de las niñas, niños y adolescentes para el proveedor.
- Ser enlace entre el proveedor y la dirección de los Albergues Temporales.
- Actualización de menús y porciones cuando así sea el caso.
- Atender peticiones del proveedor en cuanto a insumos, utensilios de cocina u otros.
- Conciliar con el proveedor el número de alimentos servidos.
- Auditar los procesos del proveedor.
- Dar seguimiento al inventario de insumos.

17.- El personal del proveedor deberá registrarse al ingresar y retirarse de los Albergues Temporales en el medio que se le indique previamente.

18.- El proveedor entregará constancia de los exámenes médicos realizados a su personal, estos exámenes incluyen la certificación para el manejo de alimentos siendo los siguientes:

○ Con una periodicidad trimestral:

- Prueba de hepatitis A.
- Reacciones febriles.
- Coprológico (para determinar amibiasis).
- **Examen de Antidoping (Trimestral o cuando el Coordinador por recomendación del área de la salud lo considere necesario).**

○ Con una periodicidad anual:

- Radiografía del tórax para eliminar posible tuberculosis

19.-El proveedor y su personal se sujetarán a las políticas de los Albergues Temporales.

20.- El proveedor deberá informar al coordinador con 24 hrs de anticipación la rotación del personal que prestará el servicio, así como también deberá entregar constancias de los exámenes médicos (establecidos en el **numeral 18** del apartado de datos adicionales del **ANEXO 8 ESPECIFICACIONES TECNICAS** de las bases de licitación) de dicho personal, el cual deberá formar parte del listado de empleados del prestador de servicios.

Políticas de los Albergues Temporales:

1. El personal externo se debe registrar en los medios que solicite el Albergue temporal como medida de control de entradas y salidas.
2. Se debe portar en todo momento el gafete y uniforme de la empresa a la que pertenece
3. Se debe respetar los horarios y actividades establecidas en los Albergues Temporales.
4. La información relacionada con el Albergue Temporal es estrictamente confidencial para DIF Baja California.
5. Queda estrictamente prohibido interactuar con las niñas, niños y adolescentes atendido en el Albergue temporal.
6. El acceso al Albergue Temporal es controlado y solo podrá hacerlo **“PERSONAL PREVIAMENTE ANUNCIADO POR EL PROVEEDOR Y AUTORIZADO POR EL COORDINADOR”** los días y horarios acordados para el servicio.
7. Queda prohibido:
 - Fumar dentro de las instalaciones
 - Expresarse con palabras altisonantes.
 - Ingresar con cámaras fotografías o celulares por consecuencia está prohibido tomar fotografías y/o video a los menores o instalaciones.
 - Está prohibido introducir armas, sustancias u objetos que puedan provocar algún daño
 - Introducir, obtener y/o sacar información, documentos, paquetes, etc., dirigidos a una persona menor de edad de este Albergue Temporal.

CONDICIONES QUE DEBERÁN OBSERVAR LOS LICITANTES.

La contratación de los bienes y/o servicios materia del concurso quedará sujeta a las siguientes condiciones:

Requisitos de los licitantes:

-Los licitantes deberán contar con la capacidad técnica, material y humana necesaria para proporcionar a “La Convocante” los bienes y servicios requeridos en estas bases

-El proveedor será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia laboral y de seguridad social y fiscal que se relacionen con el personal que emplee para el cumplimiento de las obligaciones que contraiga en virtud del contrato, quedando expresamente estipulado que el proveedor en ningún momento se considerara intermediario de “La Convocante” y/o DIF respecto al personal que intervenga en la ejecución del contrato; por lo tanto el proveedor se responsabiliza de las actuaciones que realicen sus trabajadores, ya sea en contra del proveedor y de “La Convocante” y/o DIF o de sus empleados.

Requisitos de los bienes a contratar:

- El concursante deberá tener la capacidad para realizar los servicios de comedor para albergues temporales de **DIF Estatal**.

-El concursante deberá **reflejar en su propuesta económica el precio diario** de la preparación de los alimentos **por persona**, que incluya los tres alimentos (**desayuno, comida y cena**) y **dos colaciones** que se servirán entre cada alimento, hasta sumar un total al cual se le calculara el impuesto al valor agregado desglosado que corresponda. Los precios a que se refiere este párrafo deberán **ser fijos durante la vigencia del contrato** aplicándose de manera general, independientemente de la distancia que haya que recorrer para la prestación del servicio.

- El concursante deberá incluir en el precio de su propuesta los gastos que se originen por la prestación de servicio. La **vigencia de la prestación del servicio** será por un periodo de **8 meses**. (deberían de ser **8 meses**, de acuerdo a las fechas establecidas en este mismo párrafo) Del **01 de junio del 2018 al 31 de enero del 2019**.

-El proveedor adjudicado facturará con una frecuencia de **quince días** y será responsable de recabar con la unidad receptora la firma y sello en el original y copias de la factura. Para poder realizar el cobro correspondiente en un plazo de **quince días hábiles**.

EL LICITANTE DEBERA ANEXAR A SU PROPUESTA TECNICA :

-**CARTA COMPROMISO POR PARTE DEL LICITANTE DE ENTERGA POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.-** en donde establezca que en caso de resultar favorecido con el fallo de la presente licitación, **se obliga a** contar, previo al inicio de la prestación del servicio, **con póliza de seguro general de responsabilidad civil para daños a terceros por un monto de \$150,000 pesos moneda nacional**, las coberturas deberán ser por daños no intencionales, causados a terceros en sus personas o en sus bienes en relación con las actividades del servicio; **en caso de que no se presente este documento debidamente firmado será motivo para rechazar la propuesta.**

-Será responsabilidad del proveedor la cantidad de personal necesario para cubrir el servicio de la preparación de alimentos. Quedando a discreción de la institución la supervisión de la calidad del trabajo prestado. Comprometiéndose el proveedor a solventar las observaciones por el servicio.

El proveedor y su personal se sujetarán a los lineamientos de comportamiento dentro de las instalaciones del albergue con base al documento que previamente firme.

Se realizaran **contratos abiertos**, de acuerdo con los montos máximos y mínimos proporcionados, la adjudicación será por partida.

LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Albergue Temporal Mexicali: Calle salinas cruz 1253 col Guajardo, **Encargado Lic. María Isabel Sosa Camas**

Albergue Temporal Tijuana: Av. Camino Vecinal s/n 3ra. Etapa Zona Rio, entre Blvd. Insurgentes y Paseo del Rio, Tijuana, B.C. **Encargado. Psic. José Felipe Garay Ríos.**