

ANEXO TÉCNICO

1. CAPACIDAD TÉCNICA DE LA EMPRESA PARA OFRECER EL SERVICIO DE CAFETERÍA, EN EL ESPACIO FÍSICO DISPONIBLE PARA ARRENDAMIENTO.

Los Participantes deben presentar en su Propuesta Técnica lo siguiente:

1.1. Descripción del servicio que se solicita

Proporcionar el servicio de cafetería para los trabajadores y visitantes del Instituto.

La preparación de los alimentos debe seguir la norma **NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”**.

Se deberá realizar la limpieza de la cafetería y dar mantenimiento al equipo instalado en el área de cocina y barra de atención al usuario.

El equipo se entregará en condiciones de operación (Formato Técnico 1), por lo que cualquier reparación y/o reposición correrá a cargo del proveedor del servicio.

1.2. Información del servicio

El servicio de cafetería deberá operar bajo los siguientes términos:

La Entidad proporcionará en arrendamiento al Proveedor las Instalaciones y equipos de acuerdo al anexo Formato Técnico 1, así como el suministro de energía eléctrica y agua potable, lo que se podrá verificar durante la visita programada.

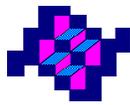
No se permitirá materia prima de infima calidad.

El Proveedor podrá ocupar las instalaciones de cafetería diariamente de 7:00 a 19:00 hrs. de lunes a viernes y sábados de 8:00 a 15:00 hrs, previa solicitud y autorización de la Dirección de Administración y Finanzas.

El Proveedor deberá proporcionar el servicio de cafetería de las 08:00 a 18:00 hrs de lunes a viernes.

Será responsabilidad del Proveedor la correcta utilización del equipo que se le entregue bajo su resguardo.

El proveedor será el encargado de la limpieza total, cubriendo así el espacio del local y el mobiliario de la cafetería, la que deberá efectuar diariamente, una vez a la semana deberá realizar limpieza exhaustiva. La fumigación deberá llevarse a cabo mínimo dos veces por mes o según se requiera, para lo que el proveedor presentará **un calendario de actividades de limpieza exhaustiva y fumigación; así**



como un listado de los insumos que utilizará para estas labores, siendo requisito indispensable que los productos sean de marca y biodegradables; asimismo, los químicos que se utilizarán para la fumigación no podrán ser de uso agrícola, deben ser Piretroides, además deberán contar con el registro de CICLOPLAFEST todo lo anteriormente expuesto será con carácter de obligatorio.

1.3. Duración del contrato

La duración del contrato será de dos años, contados a partir del 1° de Marzo del 2014 al 31 de Diciembre de 2015.

Los servicios deberán realizarse los días laborables para la Entidad en las horas ya señaladas, conforme al programa propuesto por el proveedor para dos años.

1.4. Lugar del servicio

El servicio deberá prestarse en las instalaciones de la Entidad en la Ciudad de Cuernavaca, Morelos, ubicado en Av. Universidad No. 655, Colonia Santa María Ahuacatitlan, Código Postal 62100, edificio de gobierno.

1.5. Transporte, viáticos y otros gastos

Los transportes utilizados así como cualquier otro gasto que se derive de la prestación del servicio, correrán por cuenta y riesgo del Proveedor.

1.6. Relación de equipo, utensilios y loza indispensable para brindar el servicio a los comensales, propiedad del aspirante con el cual prestará el servicio de cafetería (Formato Técnico 2).

1.7. La atención para el mantenimiento correctivo a los equipos no deberá ser mayor a 72 hrs, por parte del INSP.

Los escritos mencionados en este anexo forman parte de la propuesta técnica, por lo que deberán integrarse en el sobre respectivo, debidamente referenciados con los puntos de que se trate. Será motivo de descalificación el incumplimiento a lo antes expuesto.

Propuesta Económica.

1.8. Presentar lista de precios de todos los productos a ofrecer, incluyendo todos los cargos.

Nota: Todo lo no previsto en la Convocatoria y en el Anexo Técnico, será resuelto de manera colegiada por el **Grupo de Trabajo**.

