

CONVOCATORIA PARA PARTICIPAR EN EL SERVICIO DE CAFETERIA DEL INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA

El Instituto Nacional de Salud Pública con fundamento en los “Criterios para la celebración de actos jurídicos mediante los cuales se podrá otorgar el uso de espacios físicos en el Instituto Nacional de Salud Pública”. Convoca a todos los interesados, personas físicas o morales, a participar en el concurso para ocupar el espacio físico disponible que sea otorgado en arrendamiento para proporcionar el “**Servicio de Cafetería**”, en el Instituto Nacional de Salud Pública, edificio de Gobierno sita en Avenida Universidad Número 655, Colonia Santa María Ahuacatitlan, Cuernavaca, Morelos. C. P. 62100, los cuales serán sujetos a un proceso de evaluación de conformidad con las siguientes bases:

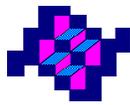
El **Instituto Nacional de Salud Pública (INSP)** es reconocido como una institución académica que combina la excelencia en investigación con la operación de un prestigioso programa de posgrado de alto nivel. Con estas bases, el Instituto ha hecho contribuciones importantes a la salud pública de México en campos como la epidemiología del cáncer y el tabaco, la salud reproductiva y ambiental, el control de vectores y enfermedades infecciosas, la nutrición, la evaluación de programas y la elaboración de encuestas nacionales, entre otras.

BASES

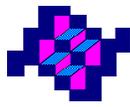
PRIMERA. El INSP facilitará al prestador del servicio ganador el uso de un espacio físico de 15 m² que se ubica dentro de las mismas instalaciones para la prestación del servicio de cafetería y venta de alimentos. Aclarando que el uso del espacio físico no creará derechos reales y se otorga simplemente para la administración del servicio de cafetería y venta de alimentos sin perjuicios de terceros. La fecha de inicio del contrato de arrendamiento será a partir del 1° de Marzo del 2014.

SEGUNDA. Los aspirantes tendrán que presentar su proyecto en sobre cerrado de manera libre el cual deberá contener:

- ❖ Currículum actualizado del concursante firmado por Representante Legal, que como mínimo incluya: Objeto Social, experiencia, ubicación y croquis de la ubicación de sus oficinas e instalaciones. (*Anexo No. 1*)
- ❖ Organigrama con nombres, puestos y funciones. (*Anexo No. 2*)
- ❖ Lista Mínima de tres clientes con nombres, direcciones y teléfonos de los responsables de la contratación de empresas privadas, paraestatales y/o



- dependencias del sector Público en donde haya prestado servicios iguales o similares a los solicitados en esta convocatoria, información que será comprobada por el Instituto. (*Anexo No. 3*)
- ❖ Copia del Acta Constitutiva (Personas Morales). En el caso de personas físicas presentar Acta de Nacimiento. (*Anexo No. 4*)
 - ❖ Copia del Poder Notarial del Representante Legal (Personas Morales). (*Anexo No. 5*)
 - ❖ Copia de la Identificación Oficial del Representante Legal o de la Persona Física que solicita ocupar el espacio físico, la cual no podrá ser menor de edad. (*Anexo No. 6*)
 - ❖ Copia del Registro Federal de Contribuyentes. (*Anexo No. 7*)
 - ❖ Escrito que contenga la declaración de buena fe de no estar inhabilitado para celebrar contratos con el Sector Público. (*Anexo No. 8*)
 - ❖ Carta bajo protesta de decir verdad, de no tener vínculos privados o de negocios con servidores públicos que en cualquier forma intervengan en el trámite de las concesiones, permisos y autorizaciones, ni de sus cónyuges o parientes consanguíneos y por afinidad hasta el cuarto grado o civiles, o de terceros. (*Anexo No. 9*)
 - ❖ Carta compromiso en papel membretado, donde en caso de resultar ganador se compromete a trabajar en estricto apego a los requisitos señalados en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”, debiendo incluir una breve reseña del contenido de la misma. (*Anexo No. 10*)
 - ❖ Presentar carta compromiso donde manifieste que en caso de resultar ganador presentará de manera bimestral los reportes de afiliación que comprueben que su personal está debidamente afiliado al Instituto Mexicano del Seguro Social conforme a lo establecido en la propia Ley del Seguro Social así como el Reglamento de Afiliación y que se le hayan cumplido cada una de las obligaciones contractuales. (*Anexo No. 11*)
 - ❖ Carta compromiso donde el participante indique que brindará todas las facilidades a los servidores públicos que el I.N.S.P. designe para efectuar visitas técnicas a las instalaciones del proveedor participante. (*Anexo No. 12*)
 - ❖ Carta compromiso que en caso de resultar ganador, depositara en la caja del Instituto el importe correspondiente a un mes de renta, cuyo importe se considerará como depósito. (*Anexo No. 13*)



- ❖ Escrito bajo protesta de decir verdad en el que el participante en caso de resultar ganador reconozca y acepte ser el único patrón de todos y cada uno de los trabajadores que intervengan en la prestación de servicios objeto de la presente convocatoria. (altas de los trabajadores que prestaran sus servicios ante el IMSS) (*Anexo No. 14*)
- ❖ Menús y lista de precios que ofrecerán. (*Anexo No. 15*)

TERCERA. El proveedor garantizará lo siguiente:

Personal necesario con experiencia en el manejo de cafeterías

- a). - Encargado(a) de preparar alimentos.
- b). - Encargado(a) de preparar bebidas.
- c). - Cobrador(a).

a). - y b). - Encargados(as) de preparar alimentos y/o bebidas.

Hombres: presentarse con cabello corto y debidamente rasurado.

Mujeres: cabello recogido sin maquillaje, uñas cortas y sin alhajas, para evitar cualquier tipo de contaminación en los alimentos.

En ambos casos se debe incluir además de red o cofia en el cabello, cubre bocas, guantes y mandil.

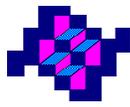
c). - Cobrador(a).

Hombre: presentarse con cabello corto y debidamente rasurado.

Mujeres: cabello recogido.

Asimismo deberá vigilar la higiene, presentación y salud del personal a su cargo mediante las características generales que a continuación se presentan:

- Uniformes aseados invariablemente.
- Uñas recortadas sin esmalte o pintura.
- Uso obligatorio de red o cofia que cubran la totalidad del cabello, así como cubre bocas durante toda la jornada laboral.
- El servicio y manipulación de los alimentos deberá realizarse utilizando guantes desechables.
- En caso de que algún trabajador del servicio se presente enfermo a laborar, el proveedor o su supervisor deberá impedir que labore ese día.
- Los participantes deberán presentar descripción y fotografías de los uniformes, con los cuales prestará el servicio.
- Los trabajadores deberán presentarse aseados a trabajar, lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración de alimentos.



- No se permitirá la rotación de alguno de los encargados de la preparación de alimentos y/o bebidas con el cobrador de mostrador durante las jornadas laborales.
- No se permitirá la venta de bebidas alcohólicas, cigarrillos, así como artículos diversos que no estén destinados al consumo alimentario.

Todo el personal que labore en la cafetería deberá realizarse 2 exámenes clínicos al año como mínimo, uno al inicio del año y otro pasando seis meses. Si existiera alta rotación de personal, todo aquel de nuevo ingreso deberá medicarse con antiparasitario antes de iniciar labores, una vez cumplidas 3 semanas de trabajo dicho personal deberá realizarse los exámenes clínicos correspondientes; estos deberán incluir Coproparasitoscópico en serie de tres, Reacciones Febriles, Coprocultivo, Cultivos de Manos y Uñas, y Exudado.

Medidas y especificaciones que debe considerar el proveedor que prestara el servicio

La empresa que se proponga para realizar la fumigación de las instalaciones de la cafetería, deberá contar con licencia sanitaria, expedida por los Servicios de Salud (SSA) de cualquier Estado de la República Mexicana, debiendo presentar en su propuesta técnica la documentación que acredite a esta empresa. (*Anexo No. 16*).

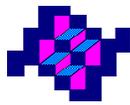
El Proveedor deberá tirar y retirar todo el alimento sobrante así como sus productos de desecho diariamente del domicilio de la Entidad, en confinamientos autorizados y también deberá proporcionar 4 cestos con capacidad de 100 lts con tapa hermética para el almacenamiento de desechos por día. Los cuáles deberán estar debidamente identificados como orgánicos e inorgánicos.

El proveedor contará con el equipo mínimo necesario para prestar el servicio.

Acciones principales para lograr una oferta de alimentos atractiva y saludable.

Ampliar la disponibilidad de agua natural embotellada (Bonafont y otra), además de bebidas bajas en calorías o light, si es el caso se recomienda tener la opción de endulzar las preparaciones (aguas de frutas frescas y bebidas calientes) con endulzante como Stevia, Splenda o azúcar mascabado y en el caso de servicio de café tener opciones de leches: Semidescremada, descremada o light y deslactosada light <2% de grasa.

Las bebidas industrializadas (punto b) serán permitidas siempre y cuando se encuentren en existencia alguna de las otras opciones enlistadas a continuación. Las bebidas industrializadas no deben estar a la vista de los comensales y no se debe hacer promoción para su venta.



Bebidas

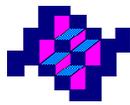
- a) Agua natural.
 - Embotellada en diferentes presentaciones .
- b) Industrializadas
 - Agua mineral.
 - Yogurts para beber.
- c) Jugos de frutas
 - Elaborados al 100% de manera natural de naranja, toronja, piña, zanahoria, betabel u otras frutas de la región y sus combinaciones, sin azúcares ni edulcorantes adicionados.
- d) Aguas de frutas
 - Elaboradas con frutas de la estación previamente lavadas y desinfectadas.
 - El agua para las preparaciones debe ser agua purificada de garrafón, clorada o hervida.
- e) Servicio de café
 - El proveedor dará la opción del café descafeinado.
 - En caso de té el agua será purificada y la bebida endulzada a consideración del comensal tomando en cuenta el proporcionar la opción de endulzantes bajos en calorías (Stevia o splenda) y azúcar mascabado.
 - Incentivar a los comensales para usar su tasa (El descuento directo, puede ser favorable).

Botanas permitidas

- f) Oleaginosas sin sal: cacahuates, pistaches, semillas de girasol, almendras.
- g) Leguminosas secas: habas, lentejas, garbanzos.

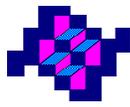
Además los participantes deberán considerar en el servicio de cafetería lo siguiente:

- ✓ Ofrezca diariamente una amplia variedad de preparaciones con verduras y frutas variadas en color y sabor. A diario se deberá contar con opciones de ensaladas a base de verduras con alguna fuente de proteínas (pechuga de pavo, quesos que incluyan panela light, atún en agua, pollo sin piel, etc. o bien alguna variedad de semillas). Se debe ofertar frutas de la estación por unidad. Para las ensaladas de fruta, NO se debe ofrecer miel, SOLO si es solicitado por el comensal deberá ser en dicho caso, miel natural. No se permite el uso de jarabes de maíz de alta fructosa.



- ✓ yogurt natural light, crema baja en grasa y cereales con alto contenido en fibra (pan integral, chapatas integrales, bolillo o telera integral, tortillas de maíz y tortilla de harina integral, etc.).
- ✓ Utilice en la preparación de platillos, productos de calidad. **NO** usar o productos que contengan ácidos grasos trans o GlutaMato Mono Sódico (galletas industrializadas, sopas comerciales (incluyendo Campbell's), frituras industrializadas, sopas y/o productos instantáneos, etc.).
- ✓ Todos los productos deberán ser controlados bajo bitácoras con fecha de entrada, fecha de salida y fecha de caducidad.
 - Para el caso de molletes, chapatas, sandwich o tortas se debe usar queso panela o Oaxaca light, Gouda, manchego, cheddar, a menos que el comensal solicite lo contrario.
 - Se debe ofertar en la barra complementos para los alimentos mencionados en el punto anterior, como jitomate rebanado, lechuga, pico de gallo (jitomate, cebolla, aguacate, cilantro y un poco de limón -no usar salsa Maggi o similares-) y chile verde fresco (picado) por separado.

Nota: Deben estar dentro de contenedores con hielos para asegurar la temperatura entre 4 y 7 grados centígrados.
 - Se recomienda que dentro de la variedad de los embutidos se ofrezca al comensal productos bajos en grasa (ejemplo: pechuga de pavo, jamón serrano, jamón de pavo, etc.).
 - Las cucharas, tenedores, vasos con tapas, platos y servilletas deberán ser biodegradables.
- ✓ En la barra deberán mostrar a los comensales la variedad de alimentos de diferente origen.
- ✓ La cafetería deberá contar con un almacenamiento de jarcería y limpieza, todos los productos químicos deberán estar etiquetados de acuerdo a los estándares de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. y resguardados por el responsable a cargo.
- ✓ En el área de cocina, de barra y de mesas se deberá contar con retenes con solución clorada y aspersores de desinfección para limpiar constantemente. Las soluciones deberán ser conforme a la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- ✓ Los precios deberán ser accesibles para la comunidad institucional y visitantes.



- ✓ Colocar la lista de precios en un lugar visible para el comensal.

CUARTA. Los proveedores de alimentos deberán:

Ser personas reconocidas por la calidad e higiene de sus productos.

Recibir orientación y asesoría acerca de cómo ofrecer alimentos nutritivos y el tipo de medidas higiénicas que es necesario observar para su elaboración en caso de ser necesario.

PROCEDIMIENTO

SEXTA. La presente convocatoria será publicada en la página WEB del INSP y por escrito en lugares visibles del inmueble del 27 de Enero al 07 de Febrero del año en curso.

Podrán participar todos los interesados que cumplan con los requisitos establecidos en la presente convocatoria.

La documentación deberá presentarla en el Departamento de Servicios Generales en atención al Lic. Jaime Álvarez Ortiz, oficina S-5 (sótano), teléfono (777) 329 3000, extensión 1781 o 1782; como fecha límite el día 07 de Febrero del presente año, en un horario de 9:00 a 15:00 hrs.

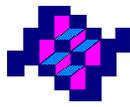
Las personas que deseen asistir a conocer el espacio destinado para impartir el servicio serán recibidas de Lunes a Viernes en un horario de 10:00 a 13:00 hrs.

Una vez que se tenga integrado el expediente de las personas físicas o morales, se elegirá a la que presente la propuesta más conveniente y cumpla con todos los requisitos establecidos, y se hará del conocimiento por escrito en los siguientes cinco días hábiles, al aspirante ganador.

El resultado del concurso será publicado el día 14 de Febrero, en las instalaciones del INSP y en los medios electrónicos de ésta.

El participante ganador cubrirá el arrendamiento mensual del área de cafetería por un importe de **\$ 7,500.00 (Siete Mil Quinientos Pesos 00/100 M.N.)** incluye Impuesto al Valor Agregado (I. V. A.) y realizará un depósito bancario a nombre del Instituto Nacional de Salud Pública, dentro de los primeros cinco días de cada mes a la cuenta 0194179641 de Banco BBVA Bancomer, debiendo remitir copia del comprobante de pago al Departamento de Servicios Generales dentro de los primeros cinco días del mes correspondiente.

Cualquier otro equipo que el concesionario requiera, deberá ser proporcionado por éste, notificando al Departamento de Servicios Generales, pudiéndolo retirar al término de su contrato.



OCTAVA. El no entregar la documentación de manera completa implicará que se tenga por no presentada la solicitud.

NOVENA. Una vez concluido el término de recepción de propuestas, se procederá a analizar la documentación, siempre y cuando cumplan con los requisitos que se hayan establecido en la presente convocatoria.

DECIMA. Las propuestas aceptadas pasarán a la siguiente etapa la cual consistirá en una degustación libre de los productos que ofrecen. La fecha de dicho proceso será el día 21 de Febrero del año en curso a las 10:00 am en el área del comedor institucional. Los miembros del Grupo de Trabajo votarán por la mejor opción.

TRANSITORIOS

Se realizarán monitoreos de precios periódicamente, inspección sanitaria y calidad en el servicio.

Los criterios de evaluación y selección serán acordados por el Grupo de Trabajo

El **Grupo de Trabajo** está integrado por:

- Director General
- Directora de Administración y Finanzas
- Jefe del Departamento de Servicios Generales

Asesores:

- Titular del Área de Asuntos Jurídicos
- Representante del Órgano Interno de Control