

## ANEXO 1.- ANEXO TÉCNICO

### CONVOCATORIA PARA PROPORCIONAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA EN LAS INSTALACIONES TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO / INSTITUTO TECNOLÓGICO DE CIUDAD GUZMÁN

#### LISTADO DE SERVICIOS A PROPORCIONAR, INCLUYE ESPECIFICACIONES MÍNIMAS

PARTIDA	CANTIDAD SOLICITADA	UNIDAD DE MEDIDA	NOMBRE DEL SERVICIO	ESPECIFICACIONES MÍNIMAS
1	1	Servicio	Servicio de cafetería.	<p><b>HORARIO.</b> La prestación del servicio se realizará en un horario de lunes a viernes de 07:00 a 19:00 horas, en días hábiles.</p> <p><b>PERSONAL.</b> Para cada tipo de personal solicitado, presentar su propuesta con: lista de actividades que realizarán, cantidad mínima y cantidad óptima de personas para realizar las actividades, así como bocetos o fotografías de la vestimenta propuesta, la cual deberá ser adecuada para las actividades que va a realizar, con una presentación limpia e higiénica, distinguiéndose del resto del personal.</p> <p>Tipo de personal solicitado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Personal de cocina, deberá ser exclusivo para preparación de alimentos; para evitar contaminación cruzada.</li> <li>Personal de caja que también podrá realizar actividades de servicio a usuarios y limpieza a excepción de sanitarios, sin descuidar sus actividades principales.</li> <li>Personal de servicio a usuarios que realizará sus actividades en mostrador, mesas y cocina, también podrá realizar actividades de limpieza a excepción de sanitarios para evitar contaminación cruzada.</li> <li>Personal de limpieza, realizará sus actividades en todas las áreas a excepción de mostradores, mesas y cocina, para evitar contaminación cruzada.</li> </ul> <p><b>MENÚ.</b></p> <p>Menú propuesto para desayuno y comida a la carta (tabla de descripción de alimentos) con costos de venta al público.</p> <p>Ejemplo de ciclo de menú para 20 días de desayuno y comida corrida (tabla de descripción de alimentos).</p> <p>Lista de alimentos y/o bebidas adicionales que impliquen elaboración en la cocina (tabla de descripción de alimentos)) con costos de venta al público.</p> <p>Lista de productos de consumo (alimentos y/o bebidas envasadas) adicionales a expender.</p> <p><b>PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b></p>

				<p>Manuales de operación y de buenas prácticas en la elaboración de alimentos, así como el cumplimiento de las normas establecidas por las autoridades en materia de salud, seguridad e higiene.</p> <p><b>ATENCIÓN A USUARIOS.</b></p> <p>Manuales que muestren los procesos y procedimientos para la atención a los usuarios en mostrador y en mesas, propiciando en el cliente un ambiente agradable y de buen trato.</p> <p>Distribución propuesta de los puntos de entrega de alimentos, productos y caja(s) de cobro.</p> <p><b>LIMPIEZA.</b></p> <p>Manuales que muestren los procesos y procedimientos para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la cafetería garantizando la higiene de los alimentos.</p> <p><b>CULTURA DE CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE.</b></p> <p>Manuales que muestren los procesos y procedimientos para el manejo adecuado de residuos orgánicos e inorgánicos.</p> <p><b>MEDIDAS SANITARIAS CONTRA EL SARS-COV2</b></p> <p>Manuales que muestren los procesos y procedimientos para cuidar las medidas sanitarias dictadas por las autoridades en materia de salud para evitar contagios de COVID-19 (SARS-COV2).</p> <p><b>MANTENIMIENTO.</b></p> <p>Manuales que muestren los procesos y procedimientos para detectar las necesidades de mantenimiento de las instalaciones de la cafetería, como y cuando realizarlos, garantizando la adecuada prestación del servicio ofertado y la higiene de los alimentos. En el entendido que los costos de mantenimiento corren por cuenta del prestador de servicio.</p> <p><b>EQUIPAMIENTO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</b></p> <p>Propuesta del equipamiento que proporcionará para la correcta prestación del servicio en las áreas de cocina, caja, mostrador y mesas.</p>
2	1	Servicio	Proyecto de inversión	<p><b>PROPUESTA DE PROYECTO DE INVERSIÓN PARA MEJORAMIENTO DE LAS INSTALACIONES DE LA CAFETERÍA.</b></p> <p>Layout de la propuesta.</p> <p>Renders de dicha propuesta.</p> <p>Monto aproximado de inversión y plazos de aplicación</p>
3	No Aplica	Servicio	Menú	<p>Menú básico semanal con precios que sería ofrecido, con alimentos fijos y variables, para cada uno de los días de la semana, tanto para el desayuno, como para comida (carta de descripción de alimentos).</p>



				<p>La porción de desayuno debe contener al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guisado (res, cerdo, pollo o pescado, huevo)</li> <li>• Frijoles de olla, dependiendo la combinación se pueden sustituir por frijoles refritos.</li> <li>• Tortillas</li> <li>• 1 vaso de agua de sabor a base de frutas naturales de temporada.</li> </ul> <p>La porción de comida corrida debe contener al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa, caldo, crema, arroz o sopa seca.</li> <li>• Guisado (res, cerdo, pollo o pescado)</li> <li>• Frijoles de olla, dependiendo la combinación se pueden sustituir por frijoles refritos.</li> <li>• Tortillas</li> <li>• 1 vaso de agua de sabor a base de frutas naturales de temporada.</li> </ul> <p>Nota. Una vez a la semana se podrá cambia la proteína por un producto no cárnico.</p>
4	70	Servicios diarios	Becas alimenticias	Otorgar becas alimenticias diarias correspondientes a un desayuno o comida corrida definida en la partida 3, con un costo aproximado de \$ 65.00 (Sesenta y cinco pesos 00/100 M.N).