



ANEXO TÉCNICO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

Fecha de elaboración:	Ciudad de México, a 12 de enero de 2026
Área requirente	Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes
Área técnica:	Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes
Clave CUCOP:	33901-0031 – Servicio de elaboración de alimentos
Partida presupuestal:	33901 – Subcontratación de servicios con terceros
Tipo de Recursos:	Fiscales

1. ANTECEDENTES Y NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN:

La Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación "SECIHTI" fue creada con el propósito de formular, coordinar y fortalecer el desarrollo científico, de humanidades y tecnológico de México, así como formular y proponer al Gobierno Nacional las políticas nacionales, estrategias de ciencia, tecnología e innovación y de calidad para el país, acorde con la política de desarrollo económico y social del Estado, además de fomentar el desarrollo de la ciencia, tecnología, innovación y calidad mediante incentivos a instituciones, empresas y personas, determinar los criterios y/o principios de ciencia, tecnología e innovación y de calidad a ser incorporados en la formulación de políticas nacionales.

Por lo anterior y con la finalidad de dar cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 87 de las Condiciones Generales de Trabajo del CONAHCYT, que establece la obligación de la SECIHTI de proporcionar un servicio de comedor institucional al personal que labora en sus instalaciones, a fin de garantizar condiciones adecuadas de bienestar, salud, productividad laboral y garantizar los derechos laborales del personal. Dicho servicio no solo constituye una prestación laboral, sino también una herramienta estratégica de apoyo a la operación administrativa, que refuerza el compromiso de la SECIHTI con su recurso humano, garantizando el cumplimiento normativo y evitando riesgos de inconformidad laboral, observaciones de instancias fiscalizadoras o impactos negativos en la operación sustantiva de la SECIHTI.

2. DESCRIPCIÓN (ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES):

Deberán preparar y elaborar alimentos para un rango diario aproximado de:

PARTIDA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
ÚNICA	Servicio de Comedor Institucional	Servicio	Desayuno: 7:30 A 9:00 horas Mínimo 48 comensales Máximo 120 comensales Comida:



			13:00 A 16:00 horas Mínimo 80 comensales Máximo 200 comensales
--	--	--	--

Ubicación: El Comedor Institucional de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI) se encuentra en el edificio ubicado en Avenida Insurgentes Sur número 1582, piso Mezzanine ala Sur, Colonia Crédito Constructor, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03940, Ciudad de México, entre las calles de Hera y Hermes.

Este servicio será proporcionado de lunes a viernes para desayunos, para el caso de comidas de lunes a jueves y podrá modificarse el número de servicios por día de acuerdo a las plantillas del personal adscrito a la Secretaría, asimismo, podrá ser reducido o suspendido parcialmente o en su totalidad los días feriados o por eventos especiales con previa notificación al supervisor del servicio del proveedor a través de correo electrónico, lo cual se realizará preferentemente con 24 horas de anticipación por parte del supervisor de la SECIHTI, designado por la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI, sin incurrir en costos adicionales.

ESPECIFICACIONES BASE PARA EL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

Con la finalidad de proporcionar un servicio de alimentación nutritiva, suficiente y de calidad a los empleados de la SECIHTI, se señalan los lineamientos que debe cumplir el proveedor para proporcionar el servicio de alimentación:

- Atendiendo las Condiciones Generales de Trabajo, de ofrecer un menú procurando la mejor calidad posible; esto es con un menú elaborado con productos de forma variada y suficiente, (tomando como referencia el esquema del plato del buen comer incluido en el Apéndice Normativo A de la Norma Oficial Mexicana NOM-SSA2-043-2012, Servicios básicos de salud) que sea higiénica, equilibrada, adecuada e inocua; además de brindar en todo momento un trato esmerado y respetuoso a los comensales.
- A fin de satisfacer los requerimientos alimenticios y nutricionales del personal de la SECIHTI, se requiere que los menús sean suficientes y equilibrados, en el entendido de que dicho equilibrio se da por la proporción que guardan entre sí los nutrimentos energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono), así como por el uso de alimentos con fibra.
- Para los usuarios del comedor institucional, la dieta deberá ser equilibrada y cubrir de 700 a 1,000 Kcal por día y deberá ser distribuida entre el desayuno y la comida, entendiéndose que el contenido calórico deberá ser mayor en la comida que en el desayuno. Estará compuesta de 15 a 25% a partir de proteínas animales y vegetales, 15 a 20% a partir de lípidos, preferencialmente de cadena intermedia y de productos animales con preferencia de pescados, pollo y pavo, y en menor frecuencia carne de puerco o de res y 40 a 55% de hidratos de carbono complejos (semillas, cereales enteros, frutas, algunas verduras, etc.). Las cantidades establecidas de kilocalorías, equivalen al 50% de las necesidades energéticas diarias del comensal.
- Por lo anterior, es indispensable que los menús estén avalados por un nutriólogo (el cual no estará en sitio). También se requiere de un Chef encargado de la preparación diaria de los alimentos, así como de un supervisor quien será responsable del manejo higiénico de alimentos y del apego al programa de limpieza, ambos deberán permanecer en las instalaciones de la SECIHTI, mientras se preste el servicio y en caso de ausentarse,



el proveedor se compromete a tener un suplente para que lo sustituya. Se requiere que el Chef, supervisor y nutriólogo formen parte de la plantilla del proveedor, con un año como mínimo de experiencia en el ramo y con grado mínimo de licenciatura comprobable mediante copia simple legible de la cédula profesional correspondiente que se incluirán en la propuesta técnica.

- e) En caso de que el proveedor requiera remover al chef, supervisor o al nutriólogo asignados para brindar el servicio en la SECIHTI, deberá dar previo aviso mediante escrito a la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI con al menos 5 días hábiles de anticipación. Los reemplazos deberán cumplir con lo especificado en el inciso d) del presente Anexo Técnico.
- f) Los platillos y menús cíclicos que forman parte de este anexo son indicativos y no limitativos, por lo que el proveedor y la SECIHTI pueden mejorarlos o modificarlos a fin de satisfacer a los comensales, por ello el proveedor deberá presentar escrito, para su aprobación a la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI, los menús con una semana de anticipación a la fecha de su elaboración. La programación mensual de menús no deberá ser repetitiva por lo menos en ciclos mensuales.
- g) Los licitantes deberán presentar junto con su propuesta técnica:
- I. Los menús que sugieren para el primer mes de servicio, incluyendo el cálculo nutricional de cada menú, de acuerdo a las especificaciones base para el servicio de comedor institucional, indicadas en el cuadro siguiente:

ESPECIFICACIONES BASE PARA EL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

No.	MENÚ	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
COMIDA				
1	Primer tiempo (a preparar una opción por día):			
	Sopa de verduras molidas sin crema o picadas, o	200	G	Por ej., 2-3 veces por semana
	Sopa de leguminosas (lenteja o frijol), o	200	G	De 90 a 100 g de leguminosas
	Consomé con verduras	200	G	Mínimo el 50% de verdura
2	Segundo tiempo o para acompañar al plato fuerte (se deberá preparar una opción por día):			
	Sopa seca de maíz o trigo.	150	G	
	Arroz o	150	G	
	Papas guisadas	150	G	
	Verduras guisadas	150	G	2 veces por semana
3	Tercer tiempo o plato fuerte (se deberán preparar diariamente):			





Ciencia y Tecnología

Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación



	Dos guisados para seleccionar uno, de pollo, pavo, pescado, res o cerdo.	150	G En cocido	Elaborados con carne de res, cerdo, pollo, pavo o pescado.
	Opciones de intercambio a los guisados (se deberán ofrecer diariamente)			
	Pescado asado	150	G En cocido	Con guarnición (120 gr)
	Salmón a la Plancha	150	G En cocido	Con guarnición (120 gr)
	Atún a la Plancha	150	G En cocido	Con guarnición (120 gr)
	Pechuga a la plancha	150	G En cocido	Con guarnición (120 gr)
	Bistec Asado	150	G En cocido	Con guarnición (120 gr)
	Ensalada de atún	350	G	Sobre una cama de hojas lechuga (máximo una tercera parte del total de la ensalada), se mezcla el jitomate, pepino, zanahoria, cebolla, aguacate, atún 150 gr en cocido, entre otros
	Ensalada del chef	350	G	Lechuga, (máximo una tercera parte del total de la ensalada), pollo, huevo cocido, queso blanco, pimiento, cebolla y jitomate.
	Ensalada de pechuga asada	350	G	Se mezcla con manzana, nuez, apio, arándanos, pechuga 150gr en cocido.
	Opción Vegetariana o Vegana			Diariamente 5 platillos con aporte de proteínas vegetales.
4	Frijoles (diariamente)	120	G En cocido	
5	Postre (diariamente)			
	Postre elaborado con fruta natural Sin azúcar	125 o compotero lleno	G	No se podrá repetir el mismo postre en una semana
ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS A LIBRE DEMANDA dentro de horarios de comida (DIARIAMENTE)				
6	Agua fresca con jengibre o chía			De fruta natural con 20% de pulpa sin azúcar



7	Barra de verduras			Mínimo tres verduras diferentes
8	Barra de frutas			Mínimo tres frutas diferentes
9	Aderezos			Dos diferentes
10	Sal			
11	Salsa			
12	Pan integral y tortilla de maíz.			
13	Miel de abeja natural, granola natural sin endulzantes			
14	Limón, chile piquín, rajas.			

No.	MENÚ	CANTIDAD	UNIDAD	OBSERVACIONES
DESAYUNO				
1	Café, té, leche o sustituto, café con leche, (diariamente)	250	MI	Leche de vaca.
2	Jugo natural de frutas (diariamente) Naranja, mandarina, toronja, zanahoria, papaya, o jugo verde (piña, nopal, apio y perejil)	250	MI	100% natural
	o Fruta (diariamente)	240	G	Con yogurt, granola, miel
3	A elegir diariamente entre:			
	Guisado			1 Guisado
	Huevos al gusto o	150	G	(4 opciones) 2 huevos o 3 claras
	Quesadillas con hongos, flor de Calabaza o nopales o queso, entre otros	180	G	(2 opciones) 2 piezas
	Chilaquiles o	180	G	Pollo 100 g (en cocido) o 2 piezas de huevos
	Tlacoyos o Nopal asado con queso	120	G	2 piezas
4	Guarnición de frijoles de la olla o refritos, con totopos de maíz (diariamente)	30	G	

- II. La disponibilidad de un menú vegetariano o vegano diario para 10 comensales, que deberá ser avalado por el nutriólogo del proveedor para asegurar el aporte de proteínas vegetales.





- III. Una propuesta de 20 ensaladas diferentes con contenido proteico vegetal o animal (atún, salmón, pescado, bistec de res y pechuga de pollo) para considerarlas como opciones de intercambio a los guisados, respetando el total de tres ensaladas por día.

La falta de presentación de los menús solicitado en este punto será motivo de descalificación.

- h) Los Licitantes deberán cotizar con base en las propuestas de menú que se proponen en el presente Anexo Técnico y en las especificaciones que aquí se incluyen en lo relativo a los insumos que se deben utilizar, al mobiliario y al personal mínimo necesario para cubrir con el servicio.
- i) Todos los productos utilizados para la realización de los platillos deberán de ser productos de alta calidad, sin utilizar plásticos, unicel o cualquier producto que no sea biodegradable, así como manteles individuales. El proveedor del servicio deberá entregar cuando se le solicite, un listado de sus proveedores que nos permitan verificar las especificaciones del origen de los alimentos.
- j) El personal encargado de prestar el servicio deberá contar durante su estancia en el comedor con el uniforme limpio y completo al inicio de cada jornada laboral y durante toda la vigencia del contrato, integrado por:

MUJERES:

Con bata o filipina larga color blanco o negro, mandil o casaca y zapatos con suela antiderrapante; además de traer las uñas cortas, limpias, sin esmalte, anillos, pulseras, collares o cualquier otro tipo de alhaja y sin maquillaje.

PARA HOMBRES:

Con pantalón blanco o negro, filipina color blanco o negro y zapatos con suela antiderrapante; además de traer las uñas cortas, limpias, sin esmalte, anillos, pulseras, collares o cualquier otro tipo de alhaja, con bigote y barba recortada, así como el cabello corto.

En ambos casos se debe usar: red desechable para cubrir cabello y cubreboca; el uso de guantes desechables se reserva para las actividades que así lo requieran, reiterando que en todo momento se deberá cumplir con las mejores prácticas de higiene para la preparación de alimentos.

NOTA. - Si se detecta Personal del Proveedor no haciendo uso del cubrebocas, de manera parcial o completa, será acreedor a la deductiva correspondiente.

- k) El proveedor a través de su supervisor, vigilará que su equipo de trabajo cuente con todos los elementos establecidos en el presente Anexo Técnico durante el horario del servicio, por lo que deberá llevar un registro de asistencia diario, en caso de inasistencia de un elemento, deberá suplirlo en un término máximo de dos horas contadas a partir del inicio del servicio (7:30 horas) y en caso de no hacerlo se aplicará la deductiva correspondiente, para ello el supervisor de la SECIHTI, verificará la lista de asistencia diariamente. Las listas de asistencia deberán ser entregadas junto con el CFDI a mes vencido dentro de los 15 días hábiles del mes siguiente.
- l) El personal del proveedor que labore en el comedor institucional de la SECIHTI, deberá abstenerse de fumar, masticar goma de mascar y comer mientras prepara o sirve los alimentos, así como de alzar la voz, gritar o





encender equipos de sonido, prescindir de cualquier otro objeto susceptible de caer en los recipientes donde se preparen los alimentos y observar cortesía y respeto hacia los comensales que asisten al comedor.

En caso de que el personal del proveedor, renuncie de un día para otro, el proveedor deberá hacer de conocimiento a través de escrito a la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI del hecho, teniendo para ello 5 días hábiles posteriores como máximo al evento para la reincorporación del nuevo trabajador.

- m) La SECIHTI podrá solicitar, por escrito, el cambio de cualquier persona contratada por el proveedor que, por cualquier razón justificada, no preste el servicio adecuado o que observe mala conducta en el desempeño de sus labores.
- n) El personal que designe el proveedor para laborar en las instalaciones de la SECIHTI, estará en forma absoluta bajo la dirección y dependencia, del proveedor, quien será su patrón para todos los efectos legales a que haya lugar y que están dentro del marco de la Ley Federal de Trabajo en vigor. Será su obligación cubrir la totalidad de las cuotas obrero-patronales del Seguro Social, INFONAVIT, vacaciones, capacitación, licencias sanitarias, entre otras, de sus trabajadores, dejando sin obligación alguna a la SECIHTI de cualquier reclamación.
- o) En caso de que se detecten deficiencias, mala calidad o condiciones antihigiénicas en la elaboración de los alimentos antes, durante y después de su preparación o consumo, la SECIHTI, podrá suspender el servicio y el personal del proveedor se obliga a suspender su suministro y a ofrecer de inmediato una alternativa a entera satisfacción de la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI. En caso de incumplimiento se estará a lo dispuesto en el apartado "Penas Convencionales y Deductivas" del presente Anexo Técnico.
- p) La SECIHTI, llevará por medio de la persona designada por el Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI, una degustación por servicio y aprobación del menú del día, antes de que la producción sea servida para su consumo, de esta manera tendremos un punto de referencia y aprobación por parte del personal de la SECIHTI.
- q) El licitante deberá anexar en la propuesta técnica, currículum vitae de la empresa con un mínimo de un año en el mercado y que deberá contener la relación de clientes vigentes y/o de un año anterior, señalando ubicación de la empresa o dependencia.
- r) El licitante deberá anexar en la propuesta técnica, un contrato vigente de un servicio de comedor.
- s) El licitante deberá agregar en la propuesta técnica copia simple legible de la constancia por la cual acrediten que cumplen con la NOM-008-Z00-1994 y NOM-009-Z00-1994 CERTIFICACIÓN TIF, emitida a su nombre de su establecimiento de los cárnicos por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, con la actividad certificada mínima de Corte, deshuese, marinado y molido de productos cárnicos, de las especies bovina, porcina y aviar en la Ciudad de México y área conurbada; lo anterior para facilitar la comunicación entre el licitante y el administrador del contrato por parte de la SECIHTI. (presentar copia del certificado TIF vigente)





- t) Los licitantes deberán tener sus oficinas administrativas e instalaciones operativas en la Ciudad de México, área conurbada preferentemente para facilitar la comunicación entre el proveedor y el administrador del contrato por parte de la SECIHTI.
- u) El proveedor se compromete a presentar resultados de análisis bacteriológicos, de un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), del personal que prestará el servicio de alimentación en el comedor institucional de la SECIHTI en los primeros quince días de iniciado el servicio, y por lo menos cada tres meses en el periodo contratado y lo mismo cuando existan altas en el personal del proveedor que presta el servicio con la SECIHTI. Por otra parte, cuando los resultados de estos análisis muestren problemas con algún empleado, se deberá reportar por escrito el tratamiento que se le prescriba. El costo de dichos análisis será cubierto por el proveedor. Los estudios que se deberán presentar son: coproparasitoscópico en serie 3, exudado faríngeo y frotis de uñas.

- v) Asimismo, deberá presentar, al término del primer mes de servicio y posteriormente cada tres meses, análisis bacteriológicos de los alimentos preparados (servicio de comida), que serán emitidos por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). El costo de los mismos será cubierto por el proveedor. En caso de obtener resultados bacteriológicos que presenten desviaciones a la norma aplicable, el proveedor se compromete a implementar medidas correctivas, mismas que deberá notificar mediante escrito a la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI, teniendo para ello 5 días hábiles para ser subsanadas una vez conocido el resultado de los estudios; de igual manera, en un plazo no mayor de dos semanas deberá someter los alimentos a nuevos análisis, con cargo al proveedor y sin costo adicional a la SECIHTI.

Los estudios que deberán realizar serán un total de 12 muestras de manera aleatoria considerando sopas secas y líquidas (2), guisados (2), barra de ensaladas (2), superficies inertes (2), superficies vivas (2), postre (1), agua de sabor (1).

- w) El proveedor será responsable de la limpieza en el área de comedor (incluyendo, plafones, vidrios, estufas, estufones, refrigeradores, hornos, hornos de microondas, mesas y sillas, etc.), cocina, cámaras de refrigeración bodegas y depósito de basura; la cual se deberá efectuar diariamente antes y después del servicio, para lo cual deberá contar con un programa de limpieza semanal para el comedor de la SECIHTI, indicando actividad a realizar, productos y artículos de limpieza que se utilizarán. Este programa deberá incluirse en su propuesta técnica. Todos los productos utilizados para la limpieza deberán de ser amigables con el medio ambiente e inofensivos para la salud. La falta de la copia de dicho programa será motivo de descalificación.
- x) El proveedor se compromete a contar con un programa de fumigación a base de piretrinas naturales, orégano y limón, programa que deberá ser quincenal para las áreas de cocina, comedor, bodegas, depósito de basura y perímetros exteriores del comedor en fechas y horarios que no afecten la prestación del servicio para no contaminar los alimentos. Para el servicio de fumigación el proveedor deberá entregar copia de la constancia del servicio que le sea proporcionada por la empresa encargada de realizarlo, en el cual se deberán especificar las sustancias, autorizadas por la Secretaría de Salud, que se utilizaron para tales efectos.
- y) El licitante deberá presentar dentro de su propuesta legal copia simple legible del Registro vigente emitido por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social para la prestación de servicios especializados o la ejecución de obras especializadas (REPSE) y el folio de la actividad del objeto social registrado en el Padrón y que corresponda con la actividad específica subcontratada.





- z) El licitante deberá incluir dentro de su propuesta técnica, copia simple legible de un contrato que cubra el periodo de servicio 2025 de un laboratorio de control de calidad, autorizado por la EMA, de certificación de equipo de transporte.
- aa) El licitante deberá presentar dentro de su propuesta técnica copia simple legible de la certificación de calidad ISO 9001:2015 y 22000:2018
- bb) El licitante deberá ingresar en su propuesta técnica copia simple legible de la acreditación de la obtención del Distintivo H, en por lo menos un (1) comedor en el que preste actualmente sus servicios. Dicho distintivo deberá tener una antigüedad no mayor a un año de la fecha de presentación de su propuesta.
- cc) La SECIHTI, llevará por medio de la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI, una bitácora en la que se anotará el estado del servicio, alimentos, higiene, entre otros; con la participación de los representantes (supervisores) del proveedor, los que firmarán al calce aceptando como válido lo que ahí se consigne.
- dd) El licitante deberá presentar en su propuesta técnica el certificado vigente de su sistema de gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo-Directrices Generales para un trabajo Seguro durante la Pandemia COVID 19, expedido de conformidad con la Norma ISO/PAS45005:2020, por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, cuyo alcance esté relacionado con el ramo de alimentos; anexando la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), del Organismo Certificación. La falta de dicho certificado dentro de la propuesta técnica será motivo de descalificación.
- ee) Los vehículos de por lo menos dos y hasta un total de cinco que transporten los insumos o alimentos preparados del proveedor deberán contar con Aviso vigente de Funcionamiento con el Código S.C.I.A.N 484223 y/o 484233 Autotransporte local con Refrigeración de Alimentos y/o Autotransporte Foráneo con refrigeración para Alimentos, registrado ante en la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) conforme lo indica la Secretaría de Salud. (Acuerdo publicado por la Secretaría de Salud, el 19 de junio de 2009 DOF).
- ff) El licitante deberá presentar en su propuesta técnica copia simple legible del Aviso de Funcionamiento o que requieren Licencia Sanitaria tanto en entidades federativas como en la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), de las instalaciones del licitante que incluya la clave correspondiente al Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN) 722310 SERVICIOS DE COMEDOR PARA EMPRESAS E INSTITUCIONES obligatorio para la presente licitación, con el cual acredita que da cumplimiento a lo dispuesto en el acuerdo publicado por la Secretaría de Salud el 19 de junio del 2009 por la Secretaría de Salud en el DOF. Dentro de la categoría del producto o servicio emitido por la Secretaría de Salud a través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios. La falta de dicho aviso dentro de la propuesta técnica será motivo de descalificación.
- gg) Presentar en copia simple, el Certificado vigente de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés), expedido de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, y el alcance del certificado deberá estar relacionado





con el ramo de alimentos, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo certificador, así como, la constancia avalada por la International HACCP Alliance del profesionista que implemento el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Dicho certificado debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante.

- hh) Presentar su certificado vigente del Distintivo PARE (Protocolo de Atención de Riesgos Epidemiológicos), con el que acredite el cumplimiento del Protocolo de "Mitigación de riesgos de contagio para el retorno seguro en las actividades económicas", expedido por una Unidad de Inspección acreditada por la EMA al establecimiento donde opera el licitante; anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA de la Unidad de Inspección. El certificado debe estar firmado por la persona reconocida en la acreditación de la EMA para realizar las actividades de inspección.
- ii) Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la certificación vigente que acredite el cumplimiento de la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015 para la Igualdad Laboral y No Discriminación, expedida a nombre del participante por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) para el Programa de Productos en Igualdad Laboral y no Discriminación, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador.
- jj) Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple de la certificación vigente del Sistema de Gestión Antisoborno, expedida a nombre del participante de conformidad con la Norma ISO 37001:2016, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Antisoborno, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple de la acreditación vigente ante la EMA del Organismo Certificador para el Establecimiento de una Cultura de Integridad, Transparencia, Honestidad y Cumplimiento, y la Certificación ISO 37301:2021 Sistema de Gestión Compliance vigente; cuyos alcances estén relacionados con alimentos, en original o copia certificada para su cotejo y copia simple, emitido por un organismo acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) anexar copia simple de éste organismo; lo anterior para que el licitante garantice en su gestión la implementación de una cultura ética y de cumplimiento en las organizaciones ofreciendo sostenibilidad.
- kk) Presentar en copia simple, el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - Requisitos, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAST-45001-INMC-2018 / ISO 45001:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Administración, Seguridad y Salud en el trabajo, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del Organismo Certificador. Dicho certificado debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante que acredita en el Aviso de Funcionamiento
- ll) Presentar en copia simple, el certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental - Requisitos con orientación para su Uso, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015, por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) como organismo de certificación de sistemas de Gestión Ambiental, cuyo alcance esté relacionado con el ramo de alimentos; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la E.M.A. del organismo de certificación. Dicho certificado debe corresponder al domicilio de las instalaciones del licitante.





3. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y EQUIPO

La SECIHTI proporcionará al proveedor las instalaciones para dar el servicio, como son: cocina, área de comedor, oficina, almacén, cámaras frías, campana extractora, estufas, planchas, fregaderos, estantería, entre otros, mismos que se encuentran en buen estado y que deberá verificar el proveedor. Los cuales deberá de entregar en las mismas condiciones al término de su contrato.

Para lo cual, dentro de los cinco días naturales al ingreso del proveedor a las instalaciones de la SECIHTI, el supervisor designado por la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI, levantará junto con el encargado del proveedor un acta de entrega de las instalaciones, bienes y equipo propiedad de la SECIHTI, asimismo se anexará la cédula de inventario interna de la SECIHTI, donde se asentará el estado y condiciones de los bienes. Ambas partes practicarán bimestralmente un inventario de sus equipos y utensilios y será responsabilidad del proveedor mantener el equipo en óptimas condiciones, habiendo una persona designada por la SECIHTI para evaluar el estado del equipo y solicitar su reposición bimestral en caso de ser conveniente, lo cual tendrá que hacerse dentro de los siguientes cinco días hábiles. Todo el mobiliario ahí contenido, así como su acomodo, en todo momento será responsabilidad del proveedor.

El proveedor se encargará de proporcionar, charolas trapezoidales de plástico o fibra de vidrio en color naranja, loza no plástica de porcelana o material equivalente (blanca o color claro y uniforme), cubiertos de metal, vasos de cristal, jarras para agua de vidrio o acero inoxidable (uniformes), tazas para café, saleros, servilleteros, salseras, utensilios de cocina, ollas, cacerolas, nada de plástico (se recomienda el uso de peltre, frascos de vidrio de reúso limpio, etc.) sartenes (en buen estado y sin exposición de aluminio, de preferencia con cubiertas de porcelana o de acero inoxidable de buena calidad), botes para separación de residuos sólidos, y todo lo necesario para dar una imagen atractiva e innovadora al comedor Institucional, dando por entendido que estarán en estado óptimo para brindar el servicio (sin ralladuras, cuarteaduras, fisuras, despostillamientos, remiendos, parches) y serán los necesarios para cubrir el servicio de comedor, así como mantenerlos en las mismas condiciones durante la vigencia del contrato y sin costo adicional para SECIHTI.

El proveedor deberá equipar el comedor con sillas y mesas de madera en condiciones óptimas de servicio, deberán ser al menos 25 mesas de 1.40 m x 0.75 m, más menos 5 centímetros por lado, con 150 sillas de 1.00 m x 0.51 cm (altura), 0.41 cm x 0.41 cm (asiento) y 0.41 cm x 0.51 cm (respaldo), o de características similares, por lo cual los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica copia de la o las facturas o comprobante fiscal digital por internet del mobiliario que colocará en el comedor con una antigüedad no mayor a dos años a la fecha de la revisión de la propuesta técnica o bien incluir el documento que acredite la legal posesión del mobiliario (contratos de arrendamiento).

El proveedor deberá ingresar mediante oficio a las instalaciones de la SECIHTI (comedor institucional), el mobiliario (mesas y sillas) que quedará como definitivo, donde señalará las características de éste de acuerdo al párrafo anterior, dirigido a la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI, el cual deberá otorgar el visto bueno, en caso de que no cumpla con el requisito, se le darán veinte días hábiles adicionales para la entrega del mobiliario con las características solicitadas, y se hará acreedora a una deductiva conforme a lo dispuesto en el apartado "Penas Convencionales y Deductivas" del presente Anexo Técnico.

El proveedor podrá instalar equipo adicional, modificar imagen en cuanto al diseño del comedor, entre otros (previa autorización de la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI), que permitan un mejor servicio y sin costo adicional para la SECIHTI.





El licitante deberá comprobar que cuenta con un mínimo de dos vehículos y máximo de cinco vehículos propios o arrendados, para soportar técnicamente los servicios que ofertan, garantizando en todo momento la oportunidad en el servicio, la calidad y buen estado de los alimentos, para la entrega de los insumos y materia prima a la SECIHTI, de acuerdo a las siguientes características: modelo con una antigüedad no mayor a cuatro años a la fecha de presentación de la propuesta, de preferencia vehículos con cajas refrigeradas, así como fotografías y tarjetas de circulación. En caso de que el licitante cuente con vehículos arrendados, deberá presentar el contrato de arrendamiento en el que acredite que cuenta con la posesión, uso, goce y disfrute de dichos vehículos.

4. GASTOS DE OPERACIÓN

El licitante deberá incluir en la integración del precio unitario del menú, el cargo por concepto del consumo de gas, instalación y cambio de filtro para la preparación del agua fresca, el costo de mantenimiento preventivo y correctivo de los aparatos eléctricos, equipos (cámaras de refrigeración, estufas, estufones, refrigeradores, entre otros) y utensilios propiedad de la SECIHTI; así como al sistema de campanas, trampas, ductos y extractor del comedor.

En caso de descompostura o falla total de algún equipo propiedad de la SECIHTI, cuya causa sea imputable al proveedor, su reposición será por cuenta y cargo del proveedor dentro de los cinco días hábiles posteriores al reporte de la falla y de acuerdo a la naturaleza de la falla o descompostura, fuera del cual la SECIHTI podrá realizar la reparación o reposición correspondiente a cuenta y cargo del proveedor.

5. MANTENIMIENTO, AMBIENTACIÓN Y LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

El proveedor dará mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones de las áreas del comedor de la SECIHTI y será responsable de la limpieza interior de los locales de la cocina, comedor, bodega, cámaras de refrigeración, oficina, depósito de basura y almacén comprendiendo paredes, plafones, enseres, utensilios y cristales, incluyendo los materiales necesarios para llevarlo a cabo, sin costo adicional para la SECIHTI, comprometiéndose a utilizar sustancias biodegradables. Asimismo, el proveedor deberá separar la basura de acuerdo a la norma NADF-024-AMBT-2013 y retirar diariamente de las instalaciones de la SECIHTI los desechos y basura originada por la prestación del servicio y mantener limpio el comedor antes, durante y al final de la prestación del servicio.

Así mismo deberá dar mantenimiento preventivo y limpieza al sistema de campanas, extractor, ductos, drenaje de cocina y (4) trampas de grasa de manera trimestral durante la vigencia del contrato, sin costo adicional para la SECIHTI.

El proveedor deberá tener al personal (salonero) en el área de comensales, quien deberá limpiar las mesas constantemente en los horarios de atención, así como mantenerlas con el servicio (aguas, servilletas, salsa, entre otros) limpio para cada cambio de comensal. No se deben usar ningún tipo de mantel.

Deberá contarse con saleros disponibles para los comensales que lo soliciten, pero no podrán colocarse de manera permanente como parte del servicio.

6. SERVICIOS ADICIONALES



La SECIHTI se encargará de los gastos por suministro de agua potable, energía eléctrica y teléfono para llamadas internas y locales exclusivas para los fines del servicio contratado. El costo del gas para la preparación de los alimentos es a cargo del proveedor.

En caso de requerirse, el proveedor deberá tener su propio equipo de cómputo e impresora para generar sus documentos e informes en caso que corresponda.

El proveedor deberá disponer de dotaciones de hielo para atender los servicios según le sean solicitados.

7. NORMAS:

El área requirente deberá verificar la existencia, aplicación y cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas, según proceda y a falta de estas, de las normas internacionales o de referencia y en su caso, Registros Sanitarios de acuerdo a lo establecido en la Ley de Infraestructura de la Calidad.

Se encuentran descritas en el numeral 2 "DESCRIPCIÓN (ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES)", se indican las normas que serán exigidas al o los licitantes.

8. LICENCIAS, AUTORIZACIONES Y/O PERMISOS:

Para la prestación del servicio solicitado a través del presente documento, después de la verificación efectuada por el área requirente, se determina que no existen licencias, autorizaciones y/o permisos aplicables.

9. OBLIGACIONES DEL "PRESTADOR DEL SERVICIO":

- Prestar el servicio** de conformidad con los términos, descripciones y características señalados en el presente Anexo Técnico.
- Considerar todos los aspectos logísticos para la **prestación del servicio** a entera satisfacción del administrador del instrumento contractual.
- Proporcionar toda la información y/o documentación relacionada con el instrumento contractual que se llegue a formalizar, que en su momento requiera la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno y/o el Órgano Interno de Control en "LA SECRETARÍA", de conformidad con el artículo 156 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público; dicha información será aquella relativa a su participación en el procedimiento de contratación y hasta la **prestación del servicio** por el periodo establecido en la normatividad vigente aplicable.

10. MECANISMOS PARA VERIFICACIÓN, SUPERVISIÓN Y COMPROBACIÓN:

De conformidad con lo establecido en el último párrafo del artículo 128 del RLAASSP, el "PRESTADOR DEL SERVICIO" acepta que hasta en tanto no exista la aceptación por escrito del administrador del instrumento contractual, los **servicios** no se tendrán por recibidos o aceptados, por otra parte, el proveedor deberá entregar los documentos siguientes:



Número y descripción del entregable	Forma, medio y lugar de entrega	Nombre y cargo de la Persona Servidora Pública a la que deberá realizarse la entrega	Fecha y/o periodicidad de entrega
<ol style="list-style-type: none">1. Póliza de responsabilidad civil, por única ocasión en el primer pago.2. Lista de asistencia diaria del personal, que elabora en la prestación del servicio del comedor de la SECIHTI, la cual contendrá; fecha, nombre del empleado, hora de entrada, firma, a mes vencido dentro de los 15 días hábiles del mes siguiente.3. Constancias de fumigación quincenal, a mes vencido dentro de los 15 días hábiles del mes siguiente.4. Copia de altas efectuadas en el IMSS de los trabajadores iniciales y de los trabajadores de nuevo ingreso, a mes vencido dentro de los 15 días hábiles del mes siguiente.	Los entregables deberán presentarlos en la Dirección de Servicios General, Obras y Control de Bienes, de manera física.	Deberá realizarse la entrega al Director de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes.	De acuerdo a lo descrito en la columna 1





<p>5. Copia del listado del Sistema Único de Autodeterminación (SUA), así como su concerniente comprobante de pago debidamente efectuado, dicho comprobante de pago deberá reflejar las liquidaciones efectuadas tanto por concepto de cuotas obrero patronales IMSS, Afore y/o cuenta individual, así como las aportaciones al INFONAVIT, según corresponda. Tanto para el personal inicial como de nuevo ingreso, bimestralmente, dentro de los 15 días hábiles posteriores a cada bimestre.</p> <p>6. Resultado de análisis bacteriológicos del personal y alimentos. Se deberá presentar junto con los entregables de los servicios del mes de marzo, junio, septiembre y</p>				
---	--	--	--	--





diciembre de 2026. Así mismo, aplicara cada que entre personal de nuevo ingreso.

11. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS:

La vigencia del servicio será a partir del 01 de marzo de 2026 y hasta el 31 de diciembre de 2026. El proveedor tendrá un plazo no mayor a quince días hábiles contados a partir del día siguiente de la fecha de fallo, para la instalación del mobiliario definitivo, de acuerdo al cuarto y quinto párrafo del numeral 3, del presente anexo técnico.

CONDICIONES CONTRACTUALES

Modalidad del instrumento contractual a suscribir:	El instrumento contractual que derive del procedimiento de contratación será abierto por presupuesto (mínimas y máximas, con fundamento en lo dispuesto en los artículos 68 de la LAASSP y 130 del RLAASSP.
Condición de los precios y en su caso mecanismo de ajuste	Los servicios a contratar serán bajo la condición de precio fijo durante el plazo para la prestación del servicio y la vigencia del instrumento contractual que se formalice.
Forma de pago:	<p>De conformidad con lo establecido en los artículos 73 de la LAASSP, 134 del RLAASSP, y las Políticas Bases y Lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios (POBALINES), "LA SECRETARÍA" efectuará el pago al "PRESTADOR DEL SERVICIO" a mes vencido de acuerdo a los servicios que se hayan devengado en el mes objeto de pago, dentro de los 17 (diecisiete) días hábiles posteriores a la entrega y aceptación del Comprobante Fiscal Digital por Internet (CFDI), factura en formato PDF; factura electrónica XML y comprobante emitido por el SAT en el que conste su validación, con la aprobación mediante firma y sello del "ADMINISTRADOR DEL INSTRUMENTO CONTRACTUAL", a entera satisfacción de los entregables del mes correspondiente para que el pago proceda.</p> <p>La SECIHTI, recurrirá al sistema automatizado de registro para otorgar el servicio de desayunos y comidas a todo el personal, mismo que se utilizará como comprobación para los efectos contables correspondientes.</p>
Penas convencionales y Deductivas:	En caso de que hubiera retraso en la entrega del servicio a partir de las 7:31 horas para el servicio del desayuno y las 13:01 horas para el servicio de la comida, se aplicará una pena convencional de 2 al millar (0.002), por cada hora de atraso en la prestación del servicio. Lo anterior con fundamento en el artículo 65 inciso b), de las Políticas, Bases y





CONDICIONES CONTRACTUALES

Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Por otro lado, y con fundamento en el artículo 66 de las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, en caso de incumplimiento se aplicarán las deducciones correspondientes, de conformidad con lo siguiente:

Deductivas

CONCEPTOS	NIVEL DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	DEDUCCIÓN	LÍMITES DE INCUMPLIMIENTO
En caso de que el mobiliario (mesas y/o sillas), no cumplan con las características, verificado por un responsable designado por la SECIHTI.	Se realizará la verificación del mobiliario dentro de los veinte días hábiles al inicio de la prestación del servicio y durante la vigencia del servicio.	Pieza (mobiliario -mesas y/o sillas)	Por el mobiliario (mesas y/o sillas) que no cumpla con las características, se deducirá el 0.5% del valor unitario de acuerdo al CFDI o documento con el que acredite su propiedad.	A partir de la segunda ocasión que se verifique y no cumpla con las características, la deductiva se duplicará.
En caso de que se entreguen alimentos con objetos extraños (insectos, basura, cabellos, uñas, entre otros.), verificados por el responsable designado por la SECIHTI y asentado en la bitácora.	Los alimentos deberán ser sustituidos de manera inmediata.	Platillos con objetos extraños.	Por el primer platillo que se presente con objetos extraños, se deducirá el 0.5% de facturación mensual.	En caso de rebasar este límite la deductiva señalada con antelación para cada platillo con deficiencias se duplicará.





CONDICIONES CONTRACTUALES

	En caso de observar falta de higiene en cubiertos, charolas, loza, jarras, vasos, cubiertos, salseras, saleros y demás material utilizado para la prestación del servicio verificado por un responsable designado por la SECIHTI y asentado en la bitácora.	Los utensilios deben ser cambiados de manera inmediata.	Utensilios con falta de higiene	Por el primer utensilio que se presente falta de higiene, se deducirá el 0.1% de facturación mensual.	Hasta en 5 ocasiones durante la vigencia del contrato. En caso de rebasar este límite la deductiva señalada con antelación se duplicará.
	En caso de observar falta de recolección, clasificación y retiro diario de basura, verificados por un responsable designado por la SECIHTI y asentado en la bitácora	La basura debe recolectarse y clasificarse al término de cada día de labores.	Evento	Por cada día que no se recolecte y clasifique la basura se deducirá el 1% sobre la facturación mensual.	En caso de rebasar este límite la deductiva señalada con antelación por la falta de recolección y clasificación de la basura se duplicará.
	En caso de falta de asistencia por parte del personal que conforma la plantilla, para proporcionar el servicio del Comedor Institucional, verificado por el responsable designado por la	La persona deberá ser remplazada a las 2 horas una vez iniciado el servicio (7:30 horas)	Persona	Por la primera inasistencia de cualquier integrante que conforma la plantilla se deducirá el importe estipulado en la propuesta económica de acuerdo al	A partir de la segunda falta de la misma persona durante el mes, la deductiva se duplicará por cada ocasión.





CONDICIONES CONTRACTUALES

	SECIHTI, en la lista de asistencia.			puesto que ocupe.	
	Sin cubreboca o usándolo de manera inadecuada sin cubrir nariz y boca.	El personal debe usar en todo momento el cubreboca.	Persona sin cubreboca o usando de manera inadecuada.	Por la primera persona que se encuentre sin el uso correcto o sin el uso del cubreboca, se deducirá la cantidad de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N.)	A partir de la segunda ocasión que se detecte a una persona sin el uso correcto o sin el uso del cubreboca, la deductiva se duplicará por cada ocasión.
	En caso de que el proveedor utilice materia prima diferente a la especificada en el Anexo Técnico de referencia y verificada por un responsable designado por la SECIHTI y asentado en la bitácora.	La materia prima no podrá ser utilizada para la preparación de los alimentos y deberán ser sustituida de manera inmediata.	Evento	Por el primer evento que se presente se deducirá el 0.5% sobre la facturación mensual.	A partir del segundo evento, la deductiva se duplicará por cada ocasión.

ESPECIFICACIONES PARTICULARES PARA EL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL.

PERSONAL QUE EL PROVEEDOR PROPORCIONARÁ EN SITIO EN EL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL EN LA SECIHTI.

CATEGORÍA	NÚMERO DE EMPLEADOS	OBSERVACIONES
Chef	1	
Supervisor (a)	1	
Cocinero (a)	2	
Ayudantes de cocina	2	



2026
año de
Margarita
Maza



CONDICIONES CONTRACTUALES

Personal de plancha	1	
Personal de barra de servicio	4	
Salonero	1	
Personal para lavado de loza	1	
TOTAL	13	

LISTADO DE REQUERIMIENTOS PARA LOS INSUMOS Y MATERIA PRIMA.

No.	INSUMO	CARACTERÍSTICAS	SE USARÁ PARA
	Cárnicos: de primera calidad.		
1	Res	Bola, centro de cara, aguayón, Costilla para asar	Asar
		Carne magra, espaldilla, puntas de filete	Guisados
		Falda, concha, lomo o empuje	Deshebrar
		Planchuela, bola, centro de cara y cuete	Empanizar
		Bola selecta, puntas de filete y diezmillor	Picadillo, albóndigas, pastel de carne y hamburguesas
2	Cerdo	Cabeza de lomo, lomo o pierna	Guisados
3	Pollo	Pierna y muslo o pechuga	Guisados
		Pechuga aplanada sin hueso	Asar
		Pechuga entera	Deshebrar
		Menudencias	Sopas
4	Pescado fresco o congelado de alta calidad, no enlatado; puede ser ahumado.	Filete, fresco y de primera calidad Atún (blanco en frasco) Salmón Sardinas Huachinango o Robalo	Empanizar
	Lacteos / equivalentes	Puede ser de líneas comerciales.	
5	Leche pasteurizada (Entera, light y deslactosada)		
6	Quesos en general		
7	Crema		
8	Yogurt		
	Abarrotes		





CONDICIONES CONTRACTUALES

9	Aceite y vinagre	Cártamo o girasol de alto oleico orgánico. Oliva para asar, no freír y para ensaladas. Vinagre de manzana orgánico	
10	Arroz integral		
11	Atún en agua o aceite	No enlatado y sin nitritos	
12	Cereales integrales y enteros y semillas (incluye granola)		
13	Frijol		
14	Gelatina sin colorantes para preparar con fruta natural		
15	Huevo blanco y rojo		
16	Lentejas		
17	Miel de abeja		
18	Mostaza de Dijon natural		
19	Pan de centeno y de trigo integral o de varios granos todos enteros y/o integrales, y puede ser con semillas		
20	Sal de mar yodada natural		
21	Sopas de pasta de maíz y una vez al mes sopa aguada o seca de pasta de trigo.		
22	Extracto de vainilla natural		
23	Vinagre de manzana		
24	Especias frescas y secas		
25	Café de grano		
26	Galletas sin azúcar		
27	Azúcar mascabado		A solicitud expresa; no a disposición.
28	Tortillas de maíz		

NOTAS:



2026
año de
Margarita
Maza



CONDICIONES CONTRACTUALES

Los insumos enlistados son enunciativos más no limitativos; se recomienda evitar el uso de azúcar blanca o de cualquier intensificador químico de sabor en alimentos.

Todos los insumos serán verificados por el supervisor de la SECIHTI, designado por la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI cuando se considere conveniente, y aquellos que no cumplan con la calidad requerida serán rechazados y no podrán emplearse para la elaboración de los alimentos. Deberá observarse en todo momento que el tiempo y temperatura de refrigeración de los insumos y los alimentos que así lo requieran, sea tal que asegure las características organolépticas (sabor, textura, tamaño, color, frescura, olor, limpieza y condiciones óptimas de su consumo) de acuerdo con la NOM-251-SSA1-2009.

No se autoriza el uso de puré de tomate o de alimento alguno enlatado como sustituto o complemento del jitomate natural o de otro ingrediente natural.

No se autoriza en ningún caso el empleo de huevo en polvo o líquido como sustituto del natural o de saborizantes de pollo, y otros. Evitar por completo el uso de cualquier alimento con jarabe de alta fructosa de maíz o de glutamato monosódico. El sabor debe adquirirse con la buena sazón usando ajo, cebolla y otros condimentos naturales.

Los aceites para cocinar: de Girasol o Cártamo alto oleico y de oliva. Para ensaladas: de oliva, vinagre de manzana orgánico, especias, sal de mar.

En el caso del arroz, frijol, garbanzo, habas, y lentejas, cuando se adquieran a granel deberán reunir características que garanticen que son de primera calidad: suaves, buen sabor, tamaño adecuado, y de preferencia de variedades nativas cuando haya (frijol) y enteros o integrales/silvestres (arroz), etc.

El proveedor será responsable de realizar todas las compras de los insumos o materias primas. Todos los insumos deberán ingresar a las instalaciones de la SECIHTI de lunes a viernes en un horario anterior a la entrada del personal de la SECIHTI (entre 6:00 h - 7:30 h o después de las 17:00 h - 18:00 h), o el día sábado en un horario de 9:00 h a 14:00 h. El personal que ingrese la materia prima al comedor que está ubicado en el mezzanine ala sur, deberá ser diferente al que prestará el servicio en el comedor.

NOTAS IMPORTANTES:

En todos los servicios se deben proporcionar insumos a libre demanda: servilletas, hielo y palillos.

Las cantidades de los dos guisados y las opciones (5 de cada proteína de acuerdo a lo siguiente: atún, salmón, pescado, bistec de res, pechuga de pollo y se registrarán por la demanda y/o a petición de la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI.





CONDICIONES CONTRACTUALES

Para las ensaladas diarias se deberá considerar como lineamientos generales; siempre contar con aceite de oliva y vinagre de manzana como opción de aderezo. Todos los días debe haber opciones sin lácteos para quienes tienen intolerancia a lactosa, y pan de centeno o tortillas para los que no pueden comer gluten.

Por ningún motivo se permitirá que los alimentos procesados sobrantes se sirvan en otra comida o se utilicen como insumos para elaborar otros platillos o bebidas.

DESCRIPCIÓN DEL MENÚ BASE PARA EL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

"CALDOS"

Caldo de haba
Caldo tlalpeño
Caldo Xóchitl
Caldo gallego
Caldo de camarón
Caldo de pescado
Caldo de pollo
Caldo de res

"SOPAS"

Sopa de fideo con menudencias
Sopa de codito
Sopa de alubias
Sopa de pollo
Sopa Xóchitl
Sopa de col con tocino
Sopa de lenteja
Sopa de cebolla con pan tostado y queso
Sopa de poro y papa
Sopa de pescado
Sopa de verduras
Sopa de ajo con pan tostado con huevo batido
Sopa minestrone
Sopa de tallarín
Sopa de espinacas con tocino
Sopa de hongos
Sopa de municiones con mollejas
Sopa oriental
Sopa de calabaza y elote
Sopa azteca



2026
año de
Margarita
Maza



CONDICIONES CONTRACTUALES

"CREMAS"

TODAS LAS CREMAS DEBEN SERVIRSE CON: semillas, cuadritos de queso fresco o crutones de pan de centeno y deben elaborarse con cebolla y sin crema láctea.

Crema de elote
Crema de champiñones
Crema de espinacas
Crema de chícharos
Crema de papa
Crema de aguacate
Crema de verduras
Crema de tomate
Crema de zanahoria
Crema de calabacitas
Crema de flor de calabaza
Crema de brócoli
Crema conde (frijol)
Crema poblana
Crema de cilantro

"SOPA SECA"

Arroz en todas las preparaciones (vapor)
Espagueti en todas las preparaciones usando pasta de maíz o de trigo
Tallarín usando pasta de maíz o de trigo
Fideo seco usando pasta de maíz o de trigo
Macarrón usando pasta de maíz o de trigo
Ejotes a la mexicana
Quesadillas con hongos, flor de calabaza o nopalitos
Verduras al vapor
Sopes
Tlacoyos
Ejotes con huevo
Aguacate relleno de atún y verduras
Chayotes a la mantequilla
Enfrijoladas con queso y crema o sin ello
Calabazas a la mexicana

"GUISADOS"

Pechuga rellena de champiñones o de zanahoria
Pechuga almendrada





CONDICIONES CONTRACTUALES

Pechuga empanizada con puré de papa
Pechuga a la plancha con papa al horno
Pollo en mole poblano
Pollo en mole negro
Pollo en mole verde
Pollo con champiñones
Pollo a la cacerola
Pollo en adobo
Pollo en pipián
Pollo al horno con puré de manzana
Pollo tipo Kentucky (rara vez) con papas a la francesa
Pollo pibil
Pollo empanizado (rara vez) con ensalada verde
Pollo almendrado
Pollo al Orange
Enchiladas verdes con pollo, queso y crema
Enchiladas suizas con pollo
Enchiladas de mole con pollo, queso y crema
Enchiladas campesinas con pollo, queso y crema
Tacos dorados de pollo con guacamole, queso y crema
Tacos de barbacoa con guacamole, queso y crema
Tacos de carnitas con salsa mexicana (rara vez)
Cerdo en mole verde
Cerdo a la yucateca
Chuleta de cerdo ahumada con puré de manzana.
Chuleta de cerdo a la plancha con ensalada de pepino
Cerdo con verdolagas
Chicharrón ranchero
Pierna de cerdo al horno con ensalada de aguacate
Cerdo con calabacitas
Lomo de cerdo
Cochinita pibil, cebolla morada y chile habanero
Cocido de res o pollo
Milanesa con papas a la francesa
Puntas de filete a la mexicana
Bistec relleno
Bistec a la mexicana
Carne mechada de res
Salpicón
Tinga poblana
Tinga de pollo
Entomatado de res
Mole de olla
Costilla de res con guacamole





CONDICIONES CONTRACTUALES

Picadillo
Albóndigas
Tostadas de pollo, pata o picadillo
Lengua a la veracruzana
Romeritos
Cocido madrileño
Calabacitas rellenas de queso
Aguacate relleno de atún
Tortas de carne
Tortas de coliflor con queso
Tortas de chayote con queso
Tortas de brócoli con queso
Bistec adobado
Cocido de res
Estofado de res
Chile relleno de carne o queso
Croquetas de atún
Croquetas de pollo
Filete sol con ensalada de papa
Filete de pescado empanizado con ensalada de pepino
Filete a la veracruzana
Mojarrita al mojo de ajo con puré de papa
Escalopas con champiñones
Cuete mechado
Cuete almendrado
Cuete en escabeche
Filete de pescado empapelado
Cerdo en guajillo
Machaca con huevo y tortillas harina
Cerdo en morita
Puntas en chipotle
Pozole
Chuleta de cerdo enchilada
Cecina con cebollitas, nopalitas y frijoles refritos

"POSTRES"
Flan napolitano
Gelatina mixta (leche y/o agua) y fruta sin colorantes o saborizantes artificiales
Crepas de fruta
Fresas con crema o sustituto
Manzanas al horno
Coctel de frutas
Nieve
Ate con queso

3
10
11





CONDICIONES CONTRACTUALES

Calabaza en piloncillo
Plátano macho frito
Pay de frutos rojos
Pastel de elote
Pastel de zanahoria

"GUARNICIONES"

Guarnición de coliflor
Guarnición de nopalitos
Guarnición de pepinos
Guarnición de col con zanahorias
Guarnición de calabacitas
Guarnición de acelgas
Guarnición de aguacate
Guarnición mixta
Guarnición de lechuga con jitomate y aguacate
Guarnición de brócoli
Guarnición rusa
Guarnición de jitomate
Guarnición de champiñones
Guarnición de frutas
Guarnición de papa
Guarnición de berros
Guarnición de jícama
Guarnición de col con espinacas
Guarnición poblana
Guarnición de espinacas cocidas
Guarnición de acelgas cocidas
Guarnición de esquites
Guarnición de chilacayotes en salsa verde con nopalitos

PROPUESTAS DE MENÚ BASE PARA EL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL

Nota: No deben darse pasteles o frutas en almíbar.

(Ejemplo)

	Menú 1
Desayuno	Leche
	Café, Café con Leche o Té
	Jugo natural de fruta de temporada o
	Ensalada de Frutas



2026
año de
Margarita
Maza



CONDICIONES CONTRACTUALES

	Pan dulce
	Pan salado
	Guisado: Bistec a la mexicana con nopales
Opciones	
	Yogurt con granola
	Chilaquiles verdes con pollo
	Huevos al gusto (4 opciones)
	Nopal Asado con Queso Panela

Comida	
Sopa	Consomé de pollo con calabacitas y zanahorias
Sopa seca	Arroz rojo
Guisado 1	Crepas rellenas de verduras con queso
Guisado 2	Cerdo con verdolagas
Frijoles	Con refritos o de la olla
Agua	Naranja
Postre	Gelatina con fruta natural
Salsa	Verde cocida
Barra de Guarniciones de verdura	Chayotes al vapor, jícama en bastón, brócoli.
Barra de Frutas	Piña, melón, sandía

Vegetariano o Vegano	Tortitas de espinacas
----------------------	-----------------------

Opciones	Pescado asado
	Pechuga asada
	Salmón a la Plancha
	Atún a la Plancha
	Bistec asado
	Ensalada de atún
	Ensalada del chef (Sin jamón, ni queso amarillo)
	Ensalada de Pechuga Asada
Guarnición	Papas con rajas de chile poblano
Frijoles	De la Olla o Refritos (L-V)

Anticipo:

Para la presente contratación no se otorgarán anticipos.



2026
año de
Margarita
Maza



CONDICIONES CONTRACTUALES

Garantía de cumplimiento:	<p>El proveedor deberá presentar póliza de fianza expedida por afianzadora mexicana autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas o cheque certificado o de caja expedida a favor de la SECIHTI y/o depósito en efectivo; por un importe equivalente al 10.00% (diez por ciento) del monto máximo adjudicado antes de I.V.A., dentro del plazo establecido en el artículo 69 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.</p> <p>La garantía de cumplimiento únicamente podrá ser liberada por la persona Titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales de la SECIHTI, con el visto bueno de la persona Titular de la Dirección de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes de la SECIHTI.</p>
Póliza de Responsabilidad Civil:	<p>El proveedor, deberá entregar una póliza de seguro de responsabilidad civil por un monto de \$500,000.00 (Quinientos mil pesos 00/100 M.N.), durante la vigencia del contrato, con el objeto de cubrir el pago de daños y perjuicios que pudieran ocasionarse, tales como intoxicación o cualquier otra alteración en la salud de los comensales o bien por daños a los bienes patrimoniales de la SECIHTI, el proveedor tendrá 10 días hábiles para la entrega de la póliza a partir del día siguiente a la fecha de la firma del contrato.</p>
Otras garantías que se deben considerar:	<p>No se requiere la presentación de otra garantía durante el presente procedimiento de contratación.</p>
Vigencia del instrumento contractual y Plazo para la prestación del Servicio:	<p>La vigencia del instrumento contractual será a partir del día de su suscripción y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>El plazo para el inicio de la prestación del servicio será a partir del 01 de marzo de 2026 y hasta el 31 de diciembre de 2026.</p> <p>Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 67 de la LAASSP y 129 de su Reglamento.</p>
Prórrogas	<p>Durante la presente contratación no se otorgarán prórrogas para el cumplimiento de obligaciones.</p>
Nombre y cargo del servidor público quien administrará y verificará el cumplimiento del instrumento contractual	<p>La administración del contrato se llevará a cabo por el Director de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes, o quien lo supla o sustituya en el cargo y/o funciones.</p>





CONDICIONES CONTRACTUALES

correspondiente, de conformidad con lo establecido en los artículos 2 fracción III Bis y 84 penúltimo párrafo del RLAASP.

Servidor público designado por el administrador del instrumento contractual para apoyar en la supervisión de la prestación de los servicios objeto del instrumento contractual.

El Administrador del Contrato se auxiliará de la Supervisora Operativa del Contrato, la Subdirectora de Servicios Generales y Mantenimiento, o quien la supla o sustituya en el cargo y/o funciones, para vigilar la correcta prestación del Servicio.

Elaboró	Revisó	Autorizó
Lcdo. Jesús Brayan Hernández Torres Jefe de Departamento de Logística y Transporte	Lcda. Nancy Cruz García Subdirectora de Servicios Generales y Mantenimiento	Lcdo. Manuel Alejandro Torres Silva Director de Servicios Generales, Obras y Control de Bienes

