**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CANCÚN**

**DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**NÚMERO:**

**LA-923055981-E2-2022**

**Anexo No. I**

**De las Bases de Licitación Pública Nacional**

 **No. LA-923055981-E2-2022**

**Para la Contratación de los**

**“Limpieza e Higiene en Edificios”**

**Anexo No. I, de las Bases de Licitación Pública Nacional**

**No. LA-923055981-E2-2022**

**PARTIDA 1**

**“SERVICIO DE LIMPIEZA E HIGIENE”**

**CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**

**1.- Locales que deberán atenderse**

* 1. Edificio “A”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	2. Edificio “B”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	3. Edificio “C”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	4. Edificio “D”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	5. Edificio “E”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	6. Edificio “F”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	7. Edificio “G”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	8. Edificio “H”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	9. Edificio “J”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	10. Edificio “K”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	11. Edificio “M”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	12. Edificio “Pabellón COP 16”. ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
	13. Áreas exteriores de la universidad como: pasillos de acceso a edificios, plaza cívica, entradas principales, estacionamiento, cancha de básquetbol, cancha de fútbol, entro otros.

**2.- Horario de Prestación de los Servicios.**

 El horario que “el prestador “se obliga para la prestación del servicio contratado será de:

-Lunes a Viernes de 7:00 a 15:00 horas y de 14:00 a 22:00 y Sábados de 8:00 a 16:00 horas (el horario de comida debe ser no máximo de 30 minutos el cual será de 12:00 a 12:30 permanente durante el tiempo que dure el contrato).

 **2.1.** "El prestador" deberá estar a disposición de "la universidad tecnológica de Cancún" cuando se requiera efectuar limpieza a fondo de las siguientes áreas:

 - Inmuebles señalados en los numerales del 1.1 al 1.12 del anexo no 1

 - Áreas exteriores e interiores.

* 1. Los sábados de acuerdo con el programa establecido para el caso, el personal asignado por "el prestador " deberá efectuar limpieza profunda a los edificios que correspondan según calendario de programación.

**3.- Programa de Mantenimiento.**

**3.1.** "El prestador" se obliga a presentar a "la universidad", a más tardar el día 21 de marzo de 2022, un programa de mantenimiento y limpieza integral para ser aplicado a los inmuebles de "la universidad", donde se haga constar la periodicidad de las actividades a realizar y el alcance de las mismas. dicho programa deberá entregarse adicionalmente al ya mencionado en las bases de licitación, puede ser por escrito o en archivo electrónico.

(**Siendo condicionante este punto para poder realizar el trámite del pago correspondiente al primer mes**)

**4.- Actividades.**

**4.1. Azoteas, Estacionamientos y Banquetas:**

Azoteas: se deberánencontrar siempre limpias y libres de basura que pudiera provocar la obstrucción en drenajes de salidas en loza azotea y alcantarillado. (este servicio se brindará semanalmente) dependiendo el edificio que sea atendido para limpieza profunda, según calendario de limpieza profunda.

 Techos ­: deberán estar libres de telarañas y de polvo. limpieza semanal.

Estacionamiento: deberá estar siempre libre de basura y materiales plásticos y/o afines que puedan dar mala imagen a esta universidad. (este servicio se realizará semanalmente)

Banquetas Exteriores: siempre deberán estar limpias y libres de basura. (este servicio se brindará dos veces al día). revisión continúa.

Áreas Deportivas: se deberán mantener libres de basura como: envolturas de comida, botellas de plástico, etc. revisión continúa.

**4.2. Edificios y Oficinas.**

1. Muros y paredes con pintura vinílica: se deberán mantener limpias y libres de anuncios.
2. Muros y puertas de panelar: se deberán sacudir y limpiar diariamente y lustrar cada semana. según calendario de limpieza profunda.
3. Cancelería de aluminio: se deberán limpiar diariamente.
4. Ventanas de cristal: se deberán limpiar semanalmente los interiores y las exteriores, según calendario de limpieza profunda a edificios, (considerar en su propuesta técnica y económica que los edificios de dos niveles también se incluya la limpieza de cristales, por lo que deberán tomar en cuenta los costos de herramientas, andamios, personal capacitado etc. para realizar esta actividad).
5. Cortinas anticiclónicas: se deberán limpiar quincenalmente según calendario de limpieza profunda.
6. Plafones: se deberán sacudir cada semana según calendario de limpieza profunda.
7. Mantener limpias las cámaras de basura durante una semana, de acuerdo a calendario

**4.4. Muebles de Oficina y Equipo Audiovisual.**

* 1. Muebles de madera, metálicos, de cristal y formaica: se deberán limpiar diariamente con productos adecuados y biodegradables, que no dañen la superficie y que eviten la acumulación de polvo.
	2. Muebles con forro de tela: se deberán sacudir diariamente y deberán aspirarse y desmancharse cada que sea necesario. (mensualmente)
	3. Muebles con forro de vinil y/o piel: diariamente se limpiarán con franela húmeda.

 **Nota:**

 En este punto se incluye todo tipo de mobiliario como son: escritorios, archiveros, teléfono, sillas, sillones, mesas, CPU, televisores, video caseteras, bocinas, etc.

**4.5. Baños:**

 ***Siempre deberán encontrarse limpios y con suficientes suministros de limpieza para el usuario, considerar que nunca falten, ya que el mal cálculo de los productos será con cargo a la empresa considerándose como una deficiencia en los cálculos.***

 Dos veces por semana se aplicará w40 a las llaves, de los lavabos, palancas, fluxómetros y manerales de wc, y mingitorios.

 descripción de materiales:

 1.- Papel sanitario en cada gabinete (para uso en wc).

 2.- Jabón líquido para manos en despachadores por área de sanitario.

 3.- Papel para secado de manos en cada despachador y secador de aire para manos.

 4.- Desodorante y/o aromatizante en muebles sanitarios (se deberán colocar canastillas para pastillas desodorantes en cada inodoro y mallas urinales con patillas en cada mingitorio, de todos los baños). utilizar aromatizante ambiental con dosificador tipo spray fijo en cada baño, los cuales se deberán instalar dentro de los primeros 5 días hábiles del inicio del servicio.

 5.- Cesto de basura con bolsa de plástico en áreas de wc. los cuales deberán ser vaciados diariamente. se deberá colocar un bote de basura de plástico de 44 galones en las áreas de lavabos, con bolsas de basura, en todos los baños de la universidad, debiéndose cambiar la bolsa en forma diaria.

 6.- W40 para aplicar a las llaves de todos los lavabos, así mismo a las manijas y de los wc, de todos los baños para evitar la corrosión y prolongar su funcionamiento.

El equipo, suministros del material y demás insumos, correrá por cuenta del prestador y en su propuesta deben de considerar la cantidad mensual necesaria de dichos materiales para que **siempre estén presentes** durante la prestación de los servicios.

 **Otras indicaciones.**

* 1. Muebles sanitarios: escrupuloso aseo diario, lavado y desinfectado; utilizando materiales de primera calidad con cualidades bacteriológicas, biodegradables.
	2. Pisos, muros y espejos en áreas de baño: estos deberán limpiarse continuamente durante el día de labores y una vez a la semana se lavarán en forma profunda con detergente en polvo biodegradable, aplicando desinfectantes y productos que desmanchen los pisos en baños. el área de baños deberá permanecer siempre con un aroma agradable.

**4.6. Pisos:**

 Deberán encontrarse y mantenerse siempre limpios.

1. Pisos de cerámica (losetas): se barrerá y trapeará diariamente por lo menos dos veces al día en horarios que no afecten las actividades normales, y si así se requiere todas las veces necesarias utilizando productos adecuados de calidad biodegradables. a sugerencia de el prestador se realizará otra actividad que ayude a mantener los pisos siempre limpios (el uso del mope)
2. Tapetes: limpiar y sacudir una vez al día, y se lavarán una vez a la semana. esta actividad deberá ser la adecuada para evitar el desgaste y se prolongue su vida útil.
3. Pisos de alfombra: deberán aspirarse todos los sábados y lavarse cada tres meses.

**4.7. Pasillos, Escaleras y Vestíbulo:**

 Deberán encontrarse siempre limpios y libres de materiales ajenos.

* 1. Pasamanos: deberán limpiarse dos veces al día.
	2. Escaleras: se deberán barrer y trapear constantemente al día según sea requerida la limpieza.
	3. Extintores: se deberán limpiar diariamente. (una vez por día)
	4. Tableros de información y/o maquetas: se deberán limpiar diariamente. (una vez por día)

**4.8. Enseres Complementarios:**

* 1. Enseres de cocina como son: tazas, platos, copas, cubiertos, ollas, etc. se deberán lavar a petición de la universidad, en las áreas de rectoría, oficinas administrativas, y como apoyo en eventos organizados por la universidad, petición que deberá ser avalada por el depto. de mantenimiento y servicios generales.
	2. Cuadros y adornos: limpieza una vez al día.
	3. Cestos de basura: vaciar diariamente y lavado semanal. obligatorio.
	4. Rejillas de aire acondicionado: su limpieza deberá ser cada sábado según calendario de limpieza profunda a edificios.
	5. Refrigeradores en áreas administrativas: su limpieza deberá ser diaria y lavarse semanalmente.
	6. Enfriador de agua: se deberá limpiar diariamente y lavar la charola receptora

 semanalmente.

* 1. Persianas: se limpiarán semanalmente.

**5.- Aspectos Adicionales Que Deberán Cubrirse:**

1. La recolección de la basura general deberá ser constante, recolectarse de los botes exteriores que tiene la universidad, así mismo se deberá considerar bolsas para cada bote de basura las cuales se deberán cambiar todos los días. **los desperdicios deberán recogerse las veces que sean necesarias al día (tomando como parámetro que los botes de basura que están colocados en: oficinas, baños, pasillos y exteriores; no deben exceder la capacidad de**

**Almacenamiento) separando la basura en 1). - desechos orgánicos, 2).-desechos en general, 3).-botellas (pet),** la cual será depositada en la **cámara final de desechos sólidos**. **(las cajas de cartón se deberán colocar en el contenedor de uso exclusivo para tal fin). cabe mencionar que la cámara en mención, está debidamente identificada para realizar la separación de residuos, por lo que es importante, que los encargados de esta actividad, realicen debidamente la separación y deben colocar los residuos en el lugar que les corresponde.**

* 1. “El prestador” deberá incluir dentro de la estructura organizacional del personal para el servicio: un supervisor y un responsable por inmueble señalados en el punto 1 del **anexo 1,** como parte integral del personal por turno para que vigile específicamente las actividades de limpieza que realizarán los equipos de trabajo propuestos, garantizando con su invariable presencia, la responsabilidad, la eficacia y la calidad del servicio.
	2. Diariamente se deberá entregar al departamento de mantenimiento e instalaciones y servicios generales un reporte de daños y/o anomalías detectadas por parte del personal de "el prestador" y susceptibles de ser reparadas por "la universidad".
	3. El personal del departamento de mantenimiento y servicios generales, revisará periódicamente las condiciones de limpieza de las instalaciones y emitirá las instrucciones que de acuerdo a la situación.
	4. Todo el personal que "el prestador" destine para efectuar la limpieza de los inmuebles, deberá:
	+ **Encontrarse debidamente uniformado y con gafete de identificación.**
	+ "El prestador y la universidad" llevarán un registro de asistencia de su personal y un control de las áreas que atienda, mediante el cual, se garantice que de acuerdo con los turnos propuestos, la cantidad de personal registrado por turno, siempre estará presente, con el objeto de cubrir en su totalidad las necesidades del servicio, definiendo claramente en su propuesta los mecanismos que aplicará para el reemplazo de las inasistencias, vacaciones, falta de entrenamiento y/o capacitación, posible negligencia, probidad y respeto ante las autoridades, así como la falta de pulcritud, de uniforme e identificación al agregarse a las labores.

**Nota: el uniforme completo comprende camisa, pantalón o bermuda y calzado cerrado.** según diseño que presente el “prestador”, en la propuesta técnica. se considerará inasistencia si el personal no porta el uniforme completo. aun cuando el personal sea de reemplazo.

* 1. “El prestador” entregará a la supervisión de la universidad, las listas de asistencia mensual debidamente firmadas por el supervisor autorizado por la empresa para las gestiones administrativas, misma que deberá ser cotejada con la lista de asistencia de la “universidad”, el 1er día hábil del mes siguiente.
	2. "El prestador" proporcionará todo el equipo de trabajo y el material necesario que se requiera para cubrir las necesidades de limpieza de "la universidad" de acuerdo con el programa aprobado de servicio.
	3. Todo el personal de "el prestador" que labore dentro de "la universidad" deberá estar protegido por el instituto mexicano del seguro social **requisito indispensable por lo que, si en un lapso de un mes no se presenta el alta de los trabajadores, se considera como falta de cumplimiento del contrato.**
1. El personal de "el prestador" deberá observar una conducta acorde con los lineamientos que emita "la universidad".
2. "El prestador" será responsable de los buenos antecedentes de su personal garantizándolos en forma adecuada.
3. **El supervisor o encargado de la empresa asignado a la institución, deberá contar con un radio de comunicación, con la frecuencia del departamento de mantenimiento, con la finalidad de que pueda ser localizado en cualquier momento, durante el horario establecido para el servicio. dicho radio deberá ser presentado y funcionando desde el primer día de labores dentro de la universidad.**

***Deducciones:***

Se aplicarán deducciones al pago del servicio con motivo de incumplimiento parcial en los siguientes casos:

1. Se aplicará una deducción en la factura correspondiente al mes de incumplimiento sobre el costo por elemento por día, sin iva, por cada personal que se presente mal uniformado conforme a la propuesta presentada y a las condiciones del contrato, otorgándole 30 (treinta) minutos después del reporte para corregir la inconsistencia, de no hacerlo se tomará como ausencia.
2. Se aplicará una deducción en la factura correspondiente al mes de incumplimiento del valor total de lo incumplido sin iva, en la facturación mensual, cuando el proveedor no sustituya las ausencias del servicio por los elementos que le sean reportados por faltas o fallas en la prestación del servicio a más tardar en 30 (treinta) minutos después de la hora de inicio del servicio.

***En caso de que se presenten incidencias de faltas en el servicio se procederá a realizar el descuento en base al importe total del valor por operario por dia presentado en su propuesta económica, que incluye los costos de los insumos y suministros, este importe a descontar no es negociable, tampoco se considera solamente el descuento de la parte proporcional de mano de obra del trabajador en el importe autorizado, para fines de pago de servicios.***

1. Se aplicará una deducción en la factura correspondiente al mes de incumplimiento del valor total de lo incumplido sin iva, en la facturación mensual, cuando se detecte la ausencia en su puesto de alguno de los elementos considerándose esto como ausencia total.

Los licitantes deberán contemplar en la aplicación de los servicios, contar con la presencia de un supervisor responsable de la empresa el cual deberá ser el responsable de constatar que se aplique correctamente el servicio solicitado el cual deberá presentar carta poder de la empresa donde indique que será el responsable de la validación de la conciliación para la solicitud del pago respectivo llevándose el control del personal que ejecutara el servicio solicitado, donde se levantara un acta mensual la cual deberá estar firmada por el jefe de mantenimiento y servicios generales, la falta de validación de este documento se considera como la entrega no formal de los servicios, no implicando responsabilidad alguna para la universidad en el trámite del pago respectivo.

El prestador de servicios se obliga ante la convocante a no aplicar el ejercicio de turnos dobles o tiempo extra con el mismo personal con el propósito de mantener el servicio en óptimas condiciones de calidad y funcionamiento, no obstante, y de forma excepcional, la empresa mantendrá hasta un máximo de 30 (treinta) minutos al personal de limpieza en tanto se presenta el personal de relevo. de no cumplir en forma y tiempo con el relevo, la empresa se obliga a mantener al personal de limpieza en el puesto, independientemente de que será considerado como una inasistencia.

El prestador de servicios sustituirá los elementos que le sean reportados por faltas o fallas en la prestación del servicio a más tardar 30 (treinta) minutos después de haber reportado la universidad tecnológica de Cancún vía telefónica, cubriendo invariablemente el número total de elementos reportados, posterior a este tiempo se considera como falta.

La prestación del servicio será supervisada y evaluada en cualquier momento por la universidad tecnológica de Cancún a través del jefe de mantenimiento y servicios generales designado para la supervisión, dependiente de la dirección de administración y finanzas.

**“SERVICIO DE LIMPIEZA E HIGIENE”**

**lunes a sábado en el horario establecido:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ubicación** | **Total****de****personal** | **Turno****Matutino****Lunes a Viernes de 7:00 a 15:00 hrs y** **Sábado de 8:00 a 16:00 hrs.**  | **Turno Vespertino****14:00 a 22:00 de lunes a viernes** |
| **Edificios-Áreas** |  | **Personal requerido** | **Personal requerido** |
| Edificio “A“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **1** |  |
| Edificio “B“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **1** |  |
| Eedificio “C“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **1** |  |
| Edificio “D“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **1** |  |
| Edificio “E“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **1** |  |
| Edificio “F“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **2** | **1** |
| Edificio “G” ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5 lote 1 |  | **2** | **1** |
| Edificio “H“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5 lote 1 |  | **2** | **1** |
| Edificio “J“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5 lote 1 |  | **1** |  |
| Edificio “K“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **2** | **1** |
| Edificio “M“ ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **2** | **1** |
| Edificio “Pabellón COP 16 “ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km. 11.5 sm. 299 m. 5, lote 1 |  | **1** |  |
| Áreas Exteriores de la UTC. y Estacionamiento |  | **1** |  |
| **TOTAL** |  | **18** | **5** |

**Se deberá presentar la propuesta del servicio de limpieza considerando el personal que laborara en cada edificio (18 en el turno matutino y 5 en el turno vespertino) considerando todos los insumos que se utilizaran para complementar el servicio integral en cada edificio como se indica en el *“anexo de insumos en la pagina 49 de estas bases”* el importe será por operario donde consideraran todos los insumos que se utilizan tomando el precio unitario por persona en base a la siguiente tabla**

**FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**

**Proposición Económica**

**(Llenar el formato sin considerar el importe de los insumos que se utilizaran para dar el servicio completo)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ubicación** | **Turno****Matutino** | **Turno Vespertino** | **(a)****total****de****personal** | **(b)****P.U.** | **Importe** | **Importe en letras** |
| Letra de edificio | Número de personal (aquí se incluye el importe de los insumos) | Número de personal (aquí se incluye el importe de los insumos) | Suma de los dos turnos (aquí se incluye el importe de los insumos) | Costo mensual incluyendo el importe de un operario con insumos | Importe de a \* b |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Total** |  |  |  |
| **IVA** |  |  |  |
| **Total Global** |  |  |  |

**\* Importe mensual del total del servicio ofertado costo de mano de obra más insumos ($0.00) son: (importe en letras)**

**\* Importe mensual (se considera 30 días por mes) por operario costo de mano de obra más insumos ($0.00) son: (importe en letras)**

***La universidad se reserva el derecho de escoger y asignar la propuesta que mas le convenga en relación al importe que presenten las empresas licitantes para cubrir su suficiencia presupuestal***

**Nota:**

El turno vespertino será para cubrir las áreas en uso de los edificios “f”, “g”, “h”, “k”, “m” y áreas exteriores, en su caso cualquier otra area que requiera limpieza, se deberá brindar el apoyo para eventos en el turno vespertino, previa solicitud del departamento de mantenimiento y servicios generales.

***ANEXO DE INSUMOS***

**Los materiales e insumos necesarios para realizar las funciones de limpieza, y aseo personal deberán ser suministrados por el prestador de servicio en las cantidades necesarias “para que nunca falten durante la vigencia del contrato los 7 días de la semana en todos los inmuebles”.**

Los materiales deben ser de primera calidad y en lo posible que no perjudiquen al medio ambiente: reciclables, biodegradables, etc.

**“El prestador”, proveerá lo siguiente:**

**Equipo para Sanitarios:**

|  |
| --- |
| concepto |
| **Despachador papel junior** |
| **Despachador de bobina para papel de manos** |
| **Despachador de jabón liquido** |
| **Cesto de basura de 1.27 m de diámetro por 1.00 m de altura para módulos de wc** |
| **Carros de servicio para limpieza de pisos** |
| **Bote de basura de 44 galones para áreas de lavabos** |
| **Carros recolectores de basura o diablitos de carga** |
| **Secadores de aire para manos** |
| **Aromatizante dosificador automático de spray** |

**El prestador ganador deberá, a manera de comodato, instalar los equipos al inicio del servicio contratado: despachadores de papel sanitario, despachadores de bobina para papel de manos, jabón líquido y cestos de basura para cada gabinete y núcleo de lavamanos, aromatizante dosificador automático de spray y todos los equipos necesarios para la correcta operación del servicio. debiendo mantenerlos en perfectas condiciones.**

**Los materiales e insumos deberán estar colocados y/o suministrados en todas las áreas de baños de la universidad.**

**Nota**

**La siguiente información es solo para el Edificio “F”.**

**Se deberá atender el servicio de limpieza a las áreas de gastronomía ubicado en el edificio “f” considerándose los siguientes productos de forma mensual:**

**el control del mismo será en conjunto con el encargado de los laboratorios de gastronomía**

**PRODUCTOS QUÍMICOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Producto** | **Propiedades** | **Uso** | **Cantidad aprox. por mes** |
| **Detergente en pasta** | ayuda a eliminar grasa y suciedad difícil, se enjuaga fácilmente y sin dejar residuos. | se aplica para el lavado de área que tienen contacto con alimentos, como mesas de trabajo, mesas de corte, etc. | 1 cubeta de 4 kg. |
| **Detergente en polvo** | ayuda a eliminar la grasa y suciedad principalmente en áreas como pisos y paredes. | se utiliza principalmente en el lavado de pisos y paredes. | 1 bolsa de 10 kg. |
| **Liquido quita cochambre** | producto diseñado para disolver grasas carbonizadas o adheridas a la superficie. | ideal para limpieza de planchas, parrillas, sartenes, etc.. | 2 galones de 4 litros |
| **Liquido desengrasante** | producto diseñado para disolver grasas sueltas o no adheridas a la superficie. | ideal para la limpieza de campanas, hornillas, charolas de residuo de estufas, etc.. | 2 galones de 4 litros |
| **Liquido desincrustante o sarricida** | ayuda a eliminar residuos de calcio adheridos a las superficies generados por el agua corriente. | ideal para limpieza de superficies de acero inoxidable, pisos y paredes. | 2 galones de 4 litros |
| **Cloro** | ayuda a desinfectar las áreas que tienen contacto con los alimentos. | ideal para mesas de trabajo, tablas de corte, mesas de corte, mesas de amasado, etc.. | 2 galones de 4 litros |
| **Biodigestor** | eliminador biológico de grasa, disuelve los materiales orgánicos azolvados de una manera natural, especialmente recomendado para el control y mantenimiento de trampas de grasa, así como para el desazolve de registros y drenajes en áreas de manejo y preparación de alimentos. | útil para las coladeras, drenajes y trampas de grasa. | 1 porrón de 20 litros |
| **Liquido abrillantador de acero inoxidable** | ayuda a eliminar impurezas y abrillantar todas las superficies de acero inoxidable. se recomienda el de la marca **key**, ya que ese no es agresivo con el acero inoxidable. | útil para el abrillantado de superficies que no tienen contacto con alimentos como los contornos de las estufas, contornos de los refrigeradores, contornos de hornos, etc. | 4 litros |
| **Liquido limpiador de cristales** | ayuda a limpiar eliminando impurezas en ventanas, espejos y cristales. | útil para el cristalero (limpieza de ventanas). | 4 litros |

**Importante:** Puede ser de cualquier marca, lo que se requiere es que cumplan con la norma, esto significa que los productos deben de contar con sus fichas técnicas y los recipientes o contenedores de los mimos cuenten con sus hojas de seguridad, con número de lote o de aplicar fecha de caducidad.

**MATERIAL DE LIMPIEZA**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Producto** | **Propiedades** | **Uso** | **Cantidad aproximada por mes** |
| **Limpión o franela blanca** | ayuda a limpiar todo tipo de equipos y la suavidad con la que está fabricada, evita rayar los equipos de acero inoxidable. | su aplicación es para la limpieza de superficies en general. | 15 metros |
| **Fibra verde** | ayuda a eliminar grasa pegada y residuos sólidos, además no raya las superficies de acero inoxidable. | limpieza de superficies y equipos. | 24 pzas. |
| **Esponja** | esponja convencional que ayuda a eliminar residuos en zonas delicadas. | limpieza de superficies y equipos delicados. | 24 pzas. |
| **Fibra de acero (acerina)** | ayuda a remover la grasa incrustada. | limpieza de superficies y equipos con grasas carbonizadas (cochambre). | 24 pzas. |
| **Fibra negra** | ayuda a remover la grasa carbonizada (cochambre). | limpieza de superficies y equipos con grasas carbonizadas (cochambre). | 24 pzas. |
| **Guantes de látex** | ayudan a proteger contra la agresividad de los productos químicos, debido al material son de fácil manejo. | se utiliza principalmente al manejar los productos abrasivos. | 10 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Espátula** | ayuda a eliminar residuos adheridos a superficies como paredes y pisos. | usado principalmente en la limpieza de pisos y paredes. | 5 pzas.el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Cepillo de alambre** | ayuda a eliminar residuos adheridos a hornillas, quemadores y parillas. | útil en la limpieza a profundidad de estufas, hornos y parrillas. | 5 pzas.el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Aceite vegetal** | usado para la aplicación de película de aceite para eliminar la corrosión en parrillas, quemadores y planchas. | usado para eliminar la corrosión o la herrumbre. | 2 litros |
| **Atomizador** | botella de plástico con un atomizador, mismo que ayuda a vertir productos químicos y así evitar la aplicación directa y por consiguiente el que los productos hagan contacto con la piel. | se utiliza una botella por químico a diluir, pueden reutilizarse las botellas solamente si se aplica el mismo químico. cabe mencionar que deben de estar debidamente marcados. | 10 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Toalla interdoblada**  | toalla interdoblada blanca de fácil manejo, ideal para el secado de manos. tipo sanitas. | usado exclusivamente para el secado de manos, debido a que en las cocinas se cuentan con dispensadores de toallas interdoblada tipo sanitas, se requiere exclusivamente la compra de este tipo de toallas. se requiere garantizar cuando menos 2 paquetes de toallas por práctica, debido a que en cada práctica se realiza el ciclo de lavado tantas veces cuanto sea necesario | 10 cajas con 10 paquetes de 100 c/uno |
| **Papel en rollo** | papel usado para los dispensadores que tienen tal función, mismos que se encuentran en los sanitarios. | papel en rollo con dispensador de palanca. | 20 rollos |
| **Papel sanitario** | papel usado para los dispensadores que tienen tal función, mismos que se encuentran en los sanitarios. | papel en rollo con dispensador rotativo. | 20 rollos |
| **Jabón germicida**  | ideal para eliminar gérmenes, parte importante del ciclo de lavado de manos. su presentación es líquida. | usado exclusivamente en el ciclo del lavado de manos, **debe ser inoloro e incoloro.** | 10 litros |
| **Gel sanitizante**  | gel ideal para eliminar los gérmenes no eliminados por el jabón. su presentación de igual forma es líquida y este producto se aplica después del lavado de manos con jabón y secado de manos con las toallas, por lo que no se enjuaga. | usado exclusivamente en el ciclo del lavado de manos, **debe ser inoloro e incoloro u olor a alcohol.** | 10 litros |
| **Escobas**  | útiles para la limpieza en general. | útiles para la limpieza de pisos y pasillos. | 10 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Cepillos** | escobas tipo cepillo para el tallado de pisos. | útiles para el lavado de pisos. | 5 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Jaladores**  | útiles para escurrir el agua de las cocinas. | útiles para escurrir el agua. | 5 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Jaladores de mano para limpiar cristales** | útiles para escurrir el agua de cristales. | usados para la limpieza de cristales. | 3 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Mechudos**  | útiles para trapear pisos y eliminar excesos de agua. | usados para trapear pisos y pasillos. | 10 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Carrito exprimidor de mechudos.** | usados al momento de trapear, facilita el exprimido de los mechudos. | usados para trapear pisos y pasillos. | 1 pza.el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario |
| **Botes de basura con tapa** | botes de basura con tapa oscilante o de pedal uno para cada sanitario (damas y caballeros). | útiles para vertir basura inorgánica principalmente papel de manos. | 2 pzas.el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario  |
| **Bolsa de basura color blanca biodegradable de 90 x 120 cm.** | útiles para los botes de basura, ya que cada una de las 8 áreas cuenta con 2 botes de basura con sus respectivas bolsas. | usadas para colocar en botes de basura se debe de garantizar 2 bolsas una para cada bote por práctica. | 1 paquete de 25 kg. |

***El personal de limpieza debe de ser tres operadores para el edificio “f”, uno por cada turno que ingrese de 7:00 – 15:00 horas y el otro de 14:00 – 22:00 hrs. y debe de haber uno intermedio de 9:00 – 17.00 horas. ya que el volumen de prácticas requiere la necesidad de que existan tres personas y para desempeñar sus funciones de forma segura, deben de contar con lo siguiente:***

|  |  |
| --- | --- |
| **Material** | **Uso** |
| **Botas de hule** | útiles para que no resbalen en pisos resbalosos y para proteger ante la caída de equipos con exceso de peso, se requiere de un par por cada steward. |
| **Peto** | sirve para evitar que sustancias abrasivas dañen la piel o la ropa del Stewart. se requiere de uno por cada Stewart. |
| **Mascarilla antigases** | sirve para contener y no respirar gases tóxicos emitidos por los productos químicos mismos que generan problemas en el sistema respiratorio. se requiere de uno por stewart. |
| **Googles** | sirven para contener gases emitidos y el que salpiquen a los ojos sustancias tóxicas o calientes, mismas que afectan la vista. se requiere de un par de googles por stewart. |
| **DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL EQUIPAMIENTO DE LAS COCINAS** |
|
|  |  |  |
| **Descripción** | **U-M-.** | **Cantidad** |
| **COCINA FRÍA #1 (F-103)** |
| lavamanos a muro, tarja de 25x35x12 cm, con grifo, contra canasta y válvula de rodilla en acero inoxidable dim. 44x39x44  | pieza | 1 |
| dispensador de jabón germicida | pieza | 1 |
| dispensador de gel sanitizante | pieza | 1 |
| dispensador de papel | pieza | 1 |
| repisa a muro, en acero inoxidable, con ménsulas del mismo material, lamina cal. 18, dim. 138 x 30 x 40 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo a muro, con tarja izquierda, en acero inoxidable, cubierta en cal.16a3, entrepaño en cal. 18a3, patas de tubo redondo 1 5/8"cal. 16 t/304, con regatones para nivelar. dim. 188 x 70 x 90 cm.  | pieza | 1 |
| tarja izquierda con válvula tipo ducha, centros a 4", altura aproximada de 1.22 cm.  | pieza | 1 |
| fregadero triple tarja (46x46x30), en acero inoxidable, cubierta en cal. 16 a3, , tarjas en cal. 18/29, travesaños en tubo redondo 1",cal. 18t/304 , patas de tubo redondo de 1 5/8" cal. 16t/304, con regatones para nivelar dim. 150x70x90 cm. con manguera de prelavado a mesa, con válvula tipo ducha, centros a 4", altura aproximada de 1.22 cm.  | pieza | 1 |
| garabato doble a muro, con ganchos sueltos, en acero inoxidable, lamina cal.18, tubos cal.16, ganchos 1/4 "dim. 150 x 30 x 40 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central, con entrepaño, en acero inoxidable, cubiertas cal. 16, entrepaños en cal. 18 a3, patas de tubo redondo de 1 5/8" ca. 16 t/304, con regatones para nivelar dim. 188 x 70 x 90 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central, con entrepaño, en acero inoxidable, cubiertas cal. 16, entrepaños en cal. 18 a3, patas de tubo redondo de 1 5/8" ca. 16 t/304, con regatones para nivelar dim. 138 x 70 x 90 cm.  | pieza | 8 |
| refrigerador vertical, 36 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, motor de 1/2 hp. 2100 watts, luz interior. 120/60/i dim. 140 x 75 x 203 cm. | pieza | 1 |
| congelador vertical, 32 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, dos motores de 1/2 hp., 372.8 kW. c/u, luz interior. 120/60/i dim. 137 x 75 x 203 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo refrigerada, dos puertas en acero inoxidable 1/5 hp. 5.1 amps. 120/60/i dim. 153x77x85  | pieza | 1 |
| horno de microondas, semi industrial, frente en acero inoxidable, 1,100 watts, 120/60/i, dim. 55 x 45 x 35 cm.  | pieza | 1 |
| espejo superior para clase muestra | pieza | 1 |
| anaquel de polímero de alta resistencia. | pieza | 2 |
| bote de basura plástico color gris, con asa,cap. 32 gal. y tapa en plástico tipo embudo, color gris claro. | pieza | 4 |
| contactos de corriente eléctrica. | pieza | 14 |
| tablero eléctrico | pieza | 1 |
| lámparas de techo  | pieza | 8 |
| ventilador de extracción | pieza | 1 |
| rejillas A/A | pieza | 4 |
| **descripción** | **u.m.** | **cant** |
| **COCINA FRÍA #2 (F-104)** |
| lavamanos a muro, tarja de 25x35x12 cm, con grifo, contra canasta y válvula de rodilla en acero inoxidable dim. 44x39x44  | pieza | 1 |
| dispensador de jabón germicida | pieza | 1 |
| dispensador de gel sanitizante | pieza | 1 |
| dispensador de papel | pieza | 1 |
| repisa a muro, en acero inoxidable, con ménsulas del mismo material, lamina cal. 18, dim. 138 x 30 x 40 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo con tarja derecha (46x46x30) en acero inoxidable, cubierta cal. 16 a3, las tarjas en cal. 18.29, travesaños de tubo redondo 1", cal.18t/304, patas de tubo redondo de 1 5/8" cal. 16t/304 con regatones para nivelar. Dim. 188x70x90 cm. | pieza | 1 |
| mesa de trabajo con tarja izquierda (46x46x30) en acero inoxidable, cubierta cal. 16 a3, las tarjas en cal. 18.29, travesaños de tubo redondo 1", cal.18t/304, patas de tubo redondo de 1 5/8" cal. 16t/304 con regatones para nivelar. dim. 188 x 70 x 90 cm.  | pieza | 1 |
| fregadero triple tarja (46x46x30), en acero inoxidable, cubierta en cal. 16 a3, , tarjas en cal. 18/29, travesaños en tubo redondo 1",cal. 18t/304 , patas de tubo redondo de 1 5/8" cal. 16t/304, con regatones para nivelar dim. 150x70x90 cm. con manguera de prelavado a mesa, con válvula tipo ducha, centros a 4", altura aproximada de 1.22 cm.  | pieza | 1 |
| garabato doble a muro, con ganchos sueltos, en acero inoxidable, lamina cal.18, tubos cal.16, ganchos 1/4 "dim. 150 x 30 x 40 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central, con entrepaño, en acero inoxidable, cubiertas cal. 16, entrepaños en cal. 18 a3, patas de tubo redondo de 1 5/8" ca. 16 t/304, con regatones para nivelar dim. 188 x 70 x 90 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central, con entrepaño, en acero inoxidable, cubiertas cal. 16, entrepaños en cal. 18 a3, patas de tubo redondo de 1 5/8" ca. 16 t/304, con regatones para nivelar dim. 138 x 70 x 90 cm.  | pieza | 8 |
| refrigerador vertical, 36 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, motor de 1/2 hp. 2100 watts, luz interior. 120/60/i dim. 140 x 75 x 203 cm. | pieza | 1 |
| congelador vertical, 32 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, dos motores de 1/2 hp., 372.8 kW. c/u, luz interior. 120/60/i dim. 137 x 75 x 203 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo refrigerada, dos puertas en acero inoxidable 1/5 hp. 5.1 amps. 120/60/i dim. 153x77x85  | pieza | 1 |
| horno de microondas, semi industrial, frente en acero inoxidable, 1,100 watts, 120/60/i, dim. 55 x 45 x 35 cm.  | pieza | 1 |
| espejo superior para clase muestra | pieza | 1 |
| anaquel de polímero de alta resistencia. | pieza | 2 |
| bote de basura plástico color gris, con asa, cap. 32 gal. y tapa en plástico tipo embudo, color gris claro. | pieza | 4 |
| tablero eléctrico | pieza | 1 |
| lámparas de techo  | pieza | 8 |
| ventilador de extracción | pieza | 1 |
| rejillas A/A | pieza | 4 |
|  |  |  |
| **PASTELERÍA (F-102)** |  |  |
|   |  |   |
| mesa de trabajo central, con entrepaño, en acero inoxidable, cubiertas cal. 16, entrepaños en cal. 18 a3, patas de tubo redondo de 1 5/8" ca. 16 t/304, con regatones para nivelar dim. 188 x 70 x 90 cm..  | pieza | 2 |
| parrilla dos quemadores lateral, línea pesada, 50 000 btu´s, con base, entrepaño en acero inoxidable, costados en cal. 20, frente cal. 14, base tubo redondo 1 5/8" cal. 16, cubierta cal.16, entrepaño cal. 18 dim. 61 x 35 x 85 cm..  | pieza | 4 |
| horno a gas, calor por convección, | pieza | 1 |
| campana de extracción a muro, tipo cajón, con cuerpo, filtros y riel para grasa perimetral en acero inoxidable, cuerpo cal. 20, filtro cal.24, marco. cal.22, con lampara con capelo dim. 5.10 x 100 x 60 cm. marca ferro. | pieza | 1 |
| estufa a gas con parrilla, plancha, horno, freidora y gabinete en acero inoxidable. | pieza | 1 |
| bote de basura, plástico color gris con asa, cap. 32 galones y tapa en plástico tipo embudo, color gris claro. | pieza | 4 |
| mesa de trabajo refrigerada, dos puertas en acero inoxidable, 1/5 hp, 5.1 amps. dim. 153 x 77 x 85 cm. | pieza | 1 |
| repisa a muro en acero inoxidable, lamina cal. 18, con ménsulas del mismo material, dim. 150 x 30 x 40 cm. marca ferro. | pieza | 1 |
| horno de microondas, semi industrial, frente en acero inoxidable, 1,100 watts, 120/60/i, dim. 55 x 45 x 35 cm.  | pieza | 1 |
| batidora de piso, cap. 20 kg. tres velocidades, motor de 1 hp., con cazo en acero inoxidable y tres accesorios (gancho tipo h, paleta tipo b, y globo tipo w), cuerpo en aluminio acabado con pintura aluminio mediano, 120/60/i dim. 73x68x1.10 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo con tarja izquierda (46x46x30 cm.) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, las tarjas en cal.18, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 200 x 70 x 91 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo con tarja derecha (46x46x30 cm) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, las tarjas en cal.18, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 200 x 70 x 91 cm.  | pieza | 1 |
| lavamanos a muro, tarja de 25x35x12 cm, con grifo, contra canasta y válvula de rodilla en acero inoxidable dim. 44x39x44  | pieza | 1 |
| mesa de apoyo a muro, con respaldo y entrepaño en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 70x70x90 cm. | pieza | 1 |
| refrigerador vertical, 36 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, motor de 1/2 h.p. 2100 watts, luz interior. 120/60/i dim. 140 x 75 x 203 cm. | pieza | 1 |
| congelador vertical, 32 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, dos motores de 1/2 hp., 372.8 kW. c/u, luz interior. 120/60/i dim. 137 x 75 x 203 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de amasijo | pieza | 2 |
| tablero eléctrico | pieza | 1 |
| lámparas de techo  | pieza | 8 |
| ventilador de extracción | pieza | 1 |
| rejillas A/A | pieza | 4 |
|  |  |  |
| **PANADERÍA (F-101)** |  |  |
|   |  |   |
| lavamanos a muro, tarja de 25 x 35 x 12 cm., con grifo, contra canasta y válvula de rodilla, dim. 44 x 39 x 44 cm.  | pieza | 1 |
| bote de basura plástico color gris, con asa, cap. 32 galones y tapa en plástico tipo embudo color gris claro. | pieza | 4 |
| refrigerador vertical, 36 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, motor de 1/2 hp. 1,200 watts, luz interior.120/60/i dim. 140 x 75 x 203 cm.  | pieza | 1 |
| congelador vertical, 32 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, dos motores de 1/2 hp., 372.8 kW. luz interior. 120/60/i dim. 137 x 75 x 203 cm.  | pieza | 1 |
| mesa de trabajo con tarja derecha (46x46x30 cm.) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, las tarjas en cal.18, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 200 x 70 x 91 cm. | pieza | 2 |
| mesa de trabajo central, con entrepaño en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 300 x 70 x 90 cm. | pieza | 1 |
| parrilla dos quemadores laterales, línea pesada, 50 000 btu´s, base con entrepaño en acero inoxidable, costados en cal. 20, frente cal. 14, base tubo redondo 1 5/8" cal. 16, cubierta cal.16, entrepaño cal. 18 dim. 61 x 35 x 85 cm.  | pieza | 3 |
| horno de microondas, semi industrial, frente en acero inoxidable, 1,100 watts, 120/60/i, dim. 55 x 45 x 35 cm. | pieza | 1 |
| fermentadora sencilla, una puerta, en policarbonato transparente, 120/60/i, cap. 17 charolas de panadería, (sistema ajustable de rack) dim. 64x81x177 cm.. | pieza | 1 |
| campana de extracción a muro, tipo cajón, con cuerpo, filtros y riel perimetral en acero inoxidable, cuerpo cal. 20, filtro cal.24, marco. cal.22, con lampara con capelo dim. 445 x 100 x 60 cm.  | pieza | 1 |
| horno a gas, calor por convección, control de temperatura, cuerpo en acero inoxidable, puerta con cristal templado, con rack para 6 rejillas, marca southbend. | pieza | 1 |
| mesa de amasijo. | pieza | 2 |
| batidora de piso, cap. 20 kg. tres velocidades, motor de 1 hp. con cazo en acero inoxidable y tres accesorios(gancho tipo h, paleta tipo b, y globo tipo w), cuerpo en aluminio acabado con pintura aluminio mediano, 120/60/i dim. 73x68x1.10 cm.. | pieza | 1 |
| mesa de apoyo a muro, con respaldo y entrepaño en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 40x70x90 cm.  | pieza | 1 |
| rack espiguero, en acero inoxidable, tubos cal.18, soporte cal. 18, ruedas de 4"(2 con freno, 2 sin freno), cap. 18 charolas de panadería, dim. 0.52 x 0.70 x 1.80 cm.  | pieza | 3 |
| mesa central, con entrepaño en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8 ", cal 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 188 x 70 x 90 cm.  | pieza | 1 |
| tablero electrico | pieza | 1 |
| lamparas de techo  | pieza | 8 |
| ventilador de extracción | pieza | 1 |
| rejillas A/A | pieza | 4 |
|  |  |  |
| **RESTAURANTE (F-116)** |  |  |
|   |  |   |
| estación de servicio a meseros, tipo gabinete cerrado por 3 lados, con piso, con respaldo, en acero inoxidable, cubierta cal. 16, forro cal. 22, piso cal. 18, con regatones en acero inoxidable para nivelar. Dim. 200 x 70 x 90 cm.  | pieza | 1 |
| unidad coctelera con tarja de lavado, tina para hielo insulada, baño para dos insertos 1/6 y riel para botellas, en acero inoxidable, cubierta cal. 16 a3, forros en cal. 22 a3, falsos fondos en cal. 20 2b, tina en cal. 18 a3, contratina en cal. 22 a3, ai | pieza | 1 |
| tablero eléctrico | pieza | 1 |
| ventilador de extracción | pieza | 1 |
| rejillas A/A | pieza | 4 |
|  |  |  |
| **COCINA CALIENTE # 1 (F-105)** |  |  |
|   |  |   |
| freidor a gas, doble canastilla, tipo gabinete, cap. 17 litros, modelo "dean", frente y olla en acero inoxidable, t/430, costados en lámina galvanizada, tropicalizada, 105 000 btu´s dim. 40 x 76 x 90 cm.  | pieza | 2 |
| mesa de apoyo a muro, con respaldo y entrepaño en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 40x70x90 cm.  | pieza | 1 |
| horno a gas, tipo combi, calor por convección y vapor, control de temperatura digital, cuerpo en acero inoxidable, puerta con cristal templado, con rack para 6 rejillas, cap. de 6 insertos enteros, 120/60/i, con opción de calor por convección, marca rational. | pieza | 1 |
| estufon sencillo, triple quemador, concéntrico, frente y costados en acero inoxidable cal. 20, 134,000 btu’s, dim. 65 x 67 x 60 cm.. | pieza | 1 |
| campana de extracción, tipo cajón, a muro, con cuerpo, filtros y canal perimetral para grasa en acero inoxidable, cuerpo en cal.20, filtro en cal. 24, marco en cal. 22, con lampara con capelo, dim. 340 x 100 x 90 cm.. | pieza | 1 |
| triturador de desperdicios, 1 1/2 hp. 208/60/iii, con caja de control y accesorios. | pieza | 1 |
| bote de basura, plástico color gris, con asa, cap. 32 gal. y tapa en plástico, tipo embudo, color gris claro.  | pieza | 4 |
| fregadero para cochambre, triple tarja, (50x50x50), en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. con manguera de prelavado a mesa, con válvula tipo ducha, centros a 4", altura aproximada 1.22 cm.. | pieza | 1 |
| garabato doble a muro, con ganchos sueltos en acero inoxidable, costados en lamina cal. 18, tubos redondos cal. 16, ganchos 1/4". dim. 200 x 30 x 40 cm..  | pieza | 1 |
| mesa de apoyo a muro, con respaldo, con entrepaño, en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 210 x 70 x 90 cm.. | pieza | 1 |
| horno de microondas, semi industrial, frente en acero inoxidable, 1,100 watts, 120/60/i, dim. 55 x 45 x 35 cm.. | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central con tarja izquierda (46x46x30) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. | pieza | 3 |
| mesa de trabajo central con tarja derecha (46x46x30) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, las tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. | pieza | 2 |
| estufa a gas, modelo múltiple ,con 4 quemadores uso rudo, asador con piedra volcánica, plancha y quemador concéntrico, con horno y gabinete, terminado en acero inoxidable, costados en cal. 20, frente en cal. 14, puerta del horno cal.18,con quemadores tubulares. | pieza | 4 |
| fregadero con tarja sencilla, (46x46x30), en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 60 x 70 | pieza | 1 |
| mesa de trabajo de 3.5 m. con entrepaño. | pieza | 1 |
| mesa de trabajo de 3 m. | pieza | 1 |
| línea de baño maría de 3 m. | pieza | 1 |
| campana de extracción central, tipo cajón, con filtros y riel perimetral para grasa, en acero inoxidable, cuerpo en cal. 20, filtro en cal. 24, marco en cal. 22, con lampara con capelo dim. 3.90 x 90 x 60 cm.. | pieza | 1 |
| congelador vertical dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, dos motores de 1/2 hp., 372.8 kW. Luz interior. dim. 137 x 72 x 203 cm.  | pieza | 1 |
| refrigerador vertical, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, 1/2 hp. 2,100 watts, luz interior, 120/60/i dim. 138 x 70 x 203 cm.. | pieza | 1 |
| lavamanos a muro, tarja de 25 x 35 x 12 cm. con grifo, contra canasta y válvula de rodilla, dim. 44 x 39 x 44 cm.  | pieza | 1 |
| tablero eléctrico | pieza | 1 |
| lámparas de techo  | pieza | 8 |
| ventilador de extracción | pieza | 2 |
| ductos cancelados de A/A | pieza | 4 |
|  |  |  |
| **COCINA CALIENTE # 2 (F-110)** |   |   |
|   |  |  |
| freidor a gas, doble canastilla, tipo gabinete, cap. 17 litros, modelo "dean", frente y olla de acero inoxidable/430, costados en lámina galvanizada tropicalizada, 105,000 btu´s dim. 40 x 76 x 90 cm.  | pieza | 2 |
| mesa de apoyo a muro, con respaldo y entrepaño en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 70x70x90 cm.. | pieza | 1 |
| estufon sencillo, triple quemador, concéntrico, 134,000 btu’s, frente y costados en cal. 20. , en acero inoxidable. Dim. 65 x 67 x 60 cm.. | pieza | 1 |
| campana de extracción, tipo cajón, a muro, con cuerpo, filtros y canal perimetral para grasa en acero inoxidable, cuerpo en cal.20, filtro en cal. 24, marco en cal. 22, con lampara con capelo, . dim. 340 x 70 x 90 cm.  | pieza | 1 |
| anaquel con 4 entrepaños ranurados, en polímero alta resistencia, cap. 1000 kg. entrepaños ajustables cada 13 mm. lavables a lavaloza, con "microban" (inhibidor de bacterias) contra corrosión. color gris / azul. Dim. 91 x 45 x 188 cm.  | pieza | 1 |
| fregadero con tarja sencilla, (46x46x30), en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 60 x 70 | pieza | 1 |
| triturador de desperdicios, 1 1/2 hp. 208/60/iii, con caja de control y accesorios. | pieza | 1 |
| bote de basura plástico color gris, con asa, cap. 32 gal. y tapa en plástico tipo embudo, color gris claro. | pieza | 4 |
| fregadero para cochambre, triple tarja, (50x50x50), en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar con manguera de prelavado a mesa , con válvula tipo ducha, centros a 4", altura aproximada 1.22 cm.. | pieza | 1 |
| mesa de apoyo a muro, con respaldo, con entrepaño, en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. Dim. 210 x 70 x 90 cm.. | pieza | 2 |
| horno de microondas, semi industrial, frente en acero inoxidable, 1,100 watts, 120/60/i, dim. 55 x 45 x 35 cm.. | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central con tarja izquierda (46x46x30) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar.  | pieza | 3 |
| mesa de apoyo a muro con entrepaño de 1,88 m. | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central con tarja derecha (46x46x30) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones importados en acero inoxidable para  | pieza | 2 |
| estufa a gas, modelo múltiple con 4 quemadores uso rudo, asador con piedra volcánica, plancha y quemador concéntrico, con horno y gabinete, terminado en acero inoxidable, costados en cal. 20, frente en cal. 14, puerta del horno cal.18, con quemadores tubu | pieza | 4 |
| campana de extracción central, tipo cajón, con filtros y riel perimetral para grasa, en acero inoxidable, cuerpo en cal. 20, filtro en cal. 24, marco en cal. 22 con lampara con capelo dim. 3.90 x 90 x 60 cm.. | pieza | 2 |
| congelador vertical, 32 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, 120/60/i, dos motores de 1/2 hp. 372.8 kW. luz interior. dim.137 x 72 x 203 cm.. | pieza | 1 |
| refrigerador vertical, 36 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, motor 1/2 hp., 2,100 watts. luz interior.120/60/i dim. 138 x 70 x 203 cm.. | pieza | 1 |
| lavamanos a muro, tarja de 25 x 35 x 12 cm.., con grifo, contra canasta y válvula de rodilla, dim.44 x 39 x 44 cm.. | pieza | 1 |
| salamandra. | pieza | 1 |
| tablero eléctrico | pieza | 1 |
| lámparas de techo  | pieza | 8 |
| ventilador de extracción | pieza | 1 |
|  |  |  |
| **COCINA CALIENTE # 3 (F-111)** |  |  |
|   |  |   |
| freidor a gas, doble canastilla, tipo gabinete, cap. 17 litros, modelo "dean", frente y olla de acero inoxidable, t/430, costados en lámina galvanizada tropicalizada, 105,000 btu´s dim. 40 x 76 x 90 cm.. | pieza | 2 |
| mesa de apoyo a muro, con respaldo y entrepaño en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 70x70x90 cm.  | pieza | 1 |
| estufon sencillo, triple quemador, concéntrico, frente y costados en cal. 20, en acero inoxidable, 134,000 btu’s, dim. 65 x 67 x 60 cm.  | pieza | 1 |
| campana de extracción central, tipo cajón, con filtros y riel perimetral para grasa, en acero inoxidable, cuerpo en cal. 20, filtro en cal. 24, marco en cal. 22 con lampara con capelo dim. 3.90 x 90 x 60 cm.. | pieza | 2 |
| campana de extracción, tipo cajón, a muro, con cuerpo, filtros y canal perimetral para grasa en acero inoxidable, con lampara con capelo, dim. 340 x 70 x 90 cm.  | pieza | 1 |
| anaquel con 4 entrepaños ranurados, en polímero alta resistencia, cap. 1000 kg. entrepaños ajustables cada 13 mm. lavables a lavaloza, con "microban" (inhibidor de bacterias) contra corrosión. color gris / azul. dim. 91 x 45 x 188 cm.. | pieza | 1 |
| fregadero con tarja sencilla, (46x46x30), en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. dim. 60 x 70  | pieza | 1 |
| triturador de desperdicios, 1 1/2 hp. 208/60/iii, con caja de control y accesorios.  | pieza | 1 |
| bote de basura, plástico color gris, con asa, cap. 32 gal. y tapa en plástico, tipo embudo, color gris claro. | pieza | 4 |
| garabato doble a muro, con ganchos sueltos en acero inoxidable, costados en lamina cal. 18, tubos redondos cal. 16, ganchos 1/4". dim. 200 x 30 x 40 cm.. | pieza | 1 |
| fregadero para cochambre, triple tarja, (50x50x50), en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar con manguera de prelavado a mesa , con válvula tipo ducha, centros a 4", altura aproximada 1.22 cm.. | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central, sin respaldo, con entrepaño, en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. Dim. 293 x 70 x 90 cm.. | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central, sin respaldo, en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, entrepaño cal. 18 a3, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar. Dim. 293 x 70 x 90 cm.. | pieza | 1 |
| horno de microondas, semi industrial, frente en acero inoxidable, 1,100 watts, 120/60/i, dim. 55 x 45 x 35 cm.. | pieza | 1 |
| mesa de trabajo central con tarja izquierda (46x46x30) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, las tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones importados en acero inoxidable | pieza | 3 |
| mesa de trabajo central con tarja derecha (46x46x30) en acero inoxidable, cubierta cal.16 a3, tarjas en cal.18, travesaños de tubo redondo de 1" cal.18 t/304, patas de tubo redondo 1 5/8" cal. 16 t/304, con regatones en acero inoxidable para nivelar.  | pieza | 2 |
| estufa a gas, modelo múltiple con 4 quemadores uso rudo, asador con piedra volcánica, plancha y quemador concéntrico, con horno y gabinete, terminado en acero inoxidable, costados en cal. 20, frente en cal. 14, puerta del horno cal.18, con quemadores tubu | pieza | 4 |
| congelador vertical, 32 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, 120/60/i, dos motores de1/2 hp. 372.8 kW., luz interior. dim. 137 x 72 x 203 cm.. | pieza | 1 |
| refrigerador vertical, 36 pies cúbicos, dos puertas en cristal, cuerpo en acero inoxidable, 1/2 hp. 2,100 watts. 120/60/i dim. 138 x 70 x 203 cm.. | pieza | 1 |
| lavamanos a muro, tarja de 25 x 35 x 12 cm. con grifo, contra canasta y válvula de rodilla, dim. 44 x 39 x 44 cm.  | pieza | 1 |
| tablero eléctrico | pieza | 1 |
| lámparas de techo  | pieza | 8 |
| ventilador de extracción | pieza | 1 |
|  |  |  |
| **ALMACÉN (F-115)** |  |  |
| anaquel de polímero de alta resistencia | pieza | 32 |
| lámparas de techo  | pieza | 8 |
| anaquel de metal  | pieza | 6 |
| **\* Todas las cocinas cuentan con piso y paredes de pintura epoxica, ventiladores de extracción y extintores. así como los pasillos cuentan con lámparas atrapa insectos (7).**  |  |  |

**Nota: Haciendo referencia al primer mes de marzo, considerar 15 días de cotización.**

**Posteriormente el monto de la propuesta económica deberá ser con importes de mensuales (considerando 30 días cada mes)**

“Siempre se deberá contar con los materiales, equipos e insumos necesarios

Para otorgar un servicio de calidad, en caso de no cumplir con lo establecido “**la universidad” no pagara un importe adicional por estos conceptos,** considerándose una mala planeación de la empresa prestadora del servicio.”

**PLAZO DEL CONTRATO**

La duración de los servicios será del **16 de marzo al 31 de diciembre de 2022**, fecha en la cual el prestador se obliga a prestar los servicios, objeto de este contrato.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **Categoría** | **# de personas** |  |  |  |
|  |  | **Alumnos (as)** | 2,850 |  |  |  |
|  |  | **Administrativos** | 136 |  |  |  |
|  |  | **Honorarios asimilables a salarios** | 14 |  |  |  |
|  |  | **Docentes de tiempo completo** | 73 |  |  |  |
|  |  | **Docentes por asignatura** | 158 |  |  |  |
|  |  | **Total General** | **3,231** |  |  |  |

**INFORMACIÓN A CONSIDERAR EN LOS SERVICIOS**

 **“NÚMERO DE ALUMNOS(AS), PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DOCENTE”**

|  |
| --- |
| **"SERVICIO DE LIMPIEZA E HIGIENE EN EDIFICIOS".** |
|  |
| **Información de áreas de limpieza y mobiliarios en baños de la UTC** |  |
|  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **edificios** | **baño h** | **baño m** | **salones** | **oficina** | **audiovisuales** | **labs** | **mingitorios** | **wc** | **lavabos** | **lav/per** | **tarjas** |  |
| **A** | 5 | 4 | 0 | 28 | 0 | 0 | 4 | 16 | 8 | 6 | 4 |  |
| **B** | 1 | 2 | 0 | 9 | 1 | 0 | 2 | 6 | 7 | 2 | 2 |  |
| **C** | 2 | 1 | 0 | 4 | 1 | 1 | 3 | 7 | 6 | 7 | 1 |  |
| **D** | 2 | 1 | 0 | 18 | 1 | 2 | 3 | 9 | 3 | 6 | 3 |  |
| **E** | 1 | 1 | 3 | 1 | 0 | 4 | 2 | 5 | 2 | 5 | 1 |  |
| **F** | 1 | 1 | 5 | 1 | 0 | 3 | 2 | 5 | 2 | 5 | 0 |  |
| **G** | 4 | 2 | 15 | 27 | 2 | 3 | 4 | 13 | 6 | 5 | 4 |  |
| **H** | 4 | 2 | 17 | 28 | 2 | 3 | 4 | 13 | 6 | 5 | 4 |  |
| **J** | 1 | 1 | 3 | 3 | 0 | 3 | 2 | 5 | 3 | 3 | 2 |  |
| **K** | 2 | 2 | 15 | 28 | 1 | 3 | 6 | 16 | 16 | 0 | 5 |  |
| **M** | 3 | 2 | 15 | 19 | 1 | 4 | 6 | 14 | 13 | 0 | 4 |  |
| **COP-16** | 2 | 3 | 0 | 6 | 2 | 0 | 4 | 8 | 7 | 0 | 1 |  |
| **Canchas** | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 |  |
| **Caseta 1, 2 y 3** | 1 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 |  |
| **Total** | **30** | **23** | **73** | **175** | **11** | **26** | **42** | **120** | **82** | **44** | **31** |  |

***PLANO DE LA UBICACIÓN DE LOS EDIFICIOS DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CANCÚN***

