

FE DE ERRATAS

Derivado del acto de “Junta de Aclaraciones” correspondiente a la Licitación Pública Nacional con número LA-923055981-E1-2026, que se celebró el día 14 de enero 2026 a las 10:00 horas en la Universidad Tecnológica de Cancún y de la cual se generó el Acta respectiva.

De lo anterior, la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad emite la siguiente “FE DE ERRATAS” al Acta de Junta de Aclaraciones” generada conforme a lo siguiente:

DICE (En página 2):

A continuación, el Jefe del Departamento de Recursos Materiales hace constar que, **no se recibieron solicitudes de aclaraciones** referentes a la información contenida en las propias bases, al Catálogo de Servicios y/o sus anexos **por parte de licitantes y/o interesados**; ni de manera física, ni a los correos electrónicos mencionados en las bases de licitación.

FIN DE LAS ACLARACIONES

DEBE DECIR:

A continuación, el Jefe del Departamento de Recursos Materiales hace constar que, **no se recibieron solicitudes de aclaraciones** referentes a la información contenida en las propias bases, al Catálogo de Servicios y/o sus anexos **por parte de licitantes y/o interesados**; ni de manera física, ni a los correos electrónicos mencionados en las bases de licitación.

ACLARACIONES POR PARTE DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CANCÚN

La Dirección de Administración y Finanzas a través del Departamento de Mantenimiento y Servicios Generales de la Universidad, área técnica solicitante; **manifiesta las siguientes aclaraciones técnicas, para que sean consideradas por los licitantes al momento de generar sus propuestas Técnicas y Económicas.**

Se deja SIN EFECTO, EL “CATALOGO DE SERVICIOS LA-923055981-E1-2026”, que se proporcionó junto con las Bases del Presente concurso, al momento de adquirir las mismas.

Los Concursantes, para elaborar sus respectivas PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS, deberán considerar lo especificado en el documento denominado: “CATALOGO DE SERVICIOS LA-923055981-E1-2026_ACTUALIZADO”, que se adjunta a la presente Fe de Erratas.

FIN DE LAS ACLARACIONES

Atentamente

Yaneth Faisal Padrón

Encargada de la Dirección de Administración y Finanzas



Cancún
Universidad Tecnológica
de Cancún
DIRECCIÓN DE
ADMINISTRACIÓN
Y FINANZAS

“2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo”

Carr. Cancún-Aeropuerto M. 5 L. 1 Smza 299
Cancún, Benito Juárez, Quintana Roo C.P. 77560
Tel. (998) 881 1900 www.utcancun.edu.mx



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CANCÚN
DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

NÚMERO:
LA-923055981-E1-2026

“CATÁLOGO DE SERVICIOS ACTUALIZADO”

Para la Contratación de los Servicios de:

- **Jardinería (Partida 1, pág. 2)**
- **Limpieza e Higiene en Edificios (Partida 2, pág. 7)**
- **Seguridad Privada en Edificios (Partida 3, pág. 32)**

“CATÁLOGO DE SERVICIOS”

De las Bases de Licitación Pública Nacional

LA-923055981-E1-2026**PARTIDA 1****“SERVICIOS DE JARDINERÍA”
(Especificaciones Generales)**

El prestador de servicio se deberá ajustarse a las siguientes especificaciones:

Objetivo del Servicio:

La **Universidad Tecnológica de Cancún (UTC)**, requiere contratar el servicio de referencia, para mantener, acondicionar y conservar en condiciones óptimas, las áreas de jardín de la Universidad; así como la reforestación y creación de áreas verdes.

MANO DE OBRA Y MATERIALES

El prestador usara el equipo y herramientas adecuadas, para el perfecto desarrollo de sus actividades, así mismo se obliga a utilizar en todos y cada uno de los trabajos, los materiales que considere necesarios para el mantenimiento de las áreas verdes.

FUNCIONES:**Corte de Pasto:**

Se efectuará cada 15 ó 20 días por medios mecánicos (podadora) realizando el corte en un solo sentido, con las cuchillas afiladas y en su mínimo nivel de corte (5 cm.) cuidando de no realizar cortes inclinados sobre el perímetro de estas áreas, para evitar el desgajo del terreno. Este servicio incluye: la eliminación en forma manual de la mala hierba y el control de hormigas mediante productos químicos y/o polvos, tomando siempre en cuenta las medidas de protección para el personal y el medio ambiente, así mismo evitara en todo lo posible realizar la carga de combustible en el interior de las áreas verdes y que los depósitos rebasen el nivel con el fin de no dañar el pasto.

Desorillado:

Se realizará al término del corte de césped en cada área conservando un ancho máximo de 20 cm. y será constante en toda su longitud efectuando este servicio con desbrozadora o machete. cuidar que esta medida no sea sobrepasada.

Limpieza manual de calles, banquetas y cámaras de basura:

1.- Se efectuará de lunes a sábado, este trabajo consistirá en la recolección manual de toda la basura generada por los árboles, en calles, banquetas y andadores. así como desechos inorgánicos: platos, bolsas, botellas de plástico, etc.

Limpieza manual de las áreas verdes:

Se realizará de lunes a viernes y solo cuando sea necesario y a petición de la Universidad, los días sábado.

Este servicio consistirá en el corte manual de ramas, lo cual se deberá realizar cuidando la seguridad y protección del personal, utilizando los accesorios que sean necesarios. se realizará según se requiera, los árboles con diámetros de 20 a 25 cm. en tronco no se deberán cortar al menos que lo requiera la universidad; así como construcción de pocetas para recolección de agua en árboles.

Abono, Fumigación y Fertilización.

En este servicio se deberá abonar, fumigar y fertilizar los jardines y plantas ubicadas dentro y fuera de los edificios cuando se requiera, la empresa adjudicada deberá proporcionar una vez por mes los materiales y herramientas necesarias para la fumigación y fertilización de los jardines sin presentar un cargo adicional a la universidad, de manera permanente se deberán realizar estas actividades con la finalidad de mantener en óptimas condiciones los jardines de la universidad ya que es parte importante de la imagen de la misma. CONSIDERAR LOS INSUMOS NECESARIOS PARA APLICAR LIQUIDOS QUE RETARDEN EL CRECIMIENTO DE PLANTAS O MALEZA EN LA PARTE FRONTAL DE LA UNIVERSIDAD COLIDANTE CON LA CARRETERA FEDERAL.

Riego.

El "prestador" deberá proporcionar el equipo necesario para el riego de jardines, como son mangueras, aspersores, boquillas, coples, etc. el horario de riego será de lunes a sábado de 7:00 a 10:00 hrs. (Presentar una propuesta de horario de riego en áreas jardinadas) así mismo el personal de jardinería deberá verificar el cierre de válvulas y llaves de agua, para evitar un consumo inadecuado de agua. se deberán contemplar los suministros adecuados para que el agua tratada de la planta de tratamiento, que se genera de los edificios a, h, j y k sea utilizada para el riego de los jardines y áreas verdes que cubren los edificios en mención.

Reforestación:

Se debe llevar a cabo un programa anual de reforestación en beneficio de la universidad. así como el mantenimiento y cuidado de macetas y maceteros dentro y fuera de las instalaciones de la universidad.

Todos los desechos producto de la ejecución de los servicios deberán ser recolectados, retirados y depositados en lugares adecuados bajo la plena responsabilidad del prestador del servicio. se sugiere utilizar estos desperdicios para la elaboración de composta, para su uso como abono.

ACTIVIDADES GENERALES:

1. Se deberá desmontar y limpiar el área de la universidad que colinda con la carretera federal de manera mensual (son 400 metros lineales aproximadamente), para que desde la carretera las instalaciones sean vistas en su totalidad, siempre se debe mantener libre de maleza y hierbas. considerar el podado de árboles que impidan la visibilidad hacia el interior de la universidad. el proveedor deberá proporcionar lo necesario para la realización de esta actividad. **Entregar un programa anual de esta actividad.**
2. Se deberán desmontar y limpiar los alrededores de todos los edificios, alrededor de la cancha de futbol, con un área perimetral de 20 mts lineales colindantes con la maleza. para evitar la proliferación de animales rastreros al interior de los mismos, así como para mantener un aspecto limpio. esta actividad deberá realizarse en forma mensual.

Superficie

Superficie de áreas verdes = 12, 800 m2 aprox.

Nota: Las áreas y la frecuencia con la que se ejecute, puede variar dependiendo las necesidades de la UTC

El prestador del servicio efectuara las labores indicadas con todo el cuidado necesario, observando constantemente las normas de seguridad que dicha actividad requiera.

Personal mínimo requerido para la aplicación del servicio, según criterios del prestador; y con la autorización de la UTC.

Descripción	Cantidad de Personal
Mantenimiento de jardines	2
Mantto. de plantas dentro de edificios	1
Limpieza manual de calles, andadores y jardines.	2
Desmorrado y podado de árboles, chapeo y desmonte de áreas exteriores	2
Total	07 elementos

De la supervisión de los trabajos

1. El prestador se obliga a otorgar toda clase de facilidades, para que el personal que designe la UTC supervise la ejecución de la prestación del servicio en el momento en que se considere necesario.
2. La UTC podrá rechazar el servicio que a su juicio no reúna las condiciones de seguridad o no cumpla con los procedimientos establecidos.
3. El prestador se obliga a dotar al personal de la ropa y equipo de protección adecuados de conformidad con lo especificado en el anexo 1 °. **El personal deberá de contar con el uniforme y el equipo de protección personal, para realizar sus actividades.**
4. Para una correcta y eficiente supervisión de los trabajos mencionados, el proveedor debe entregar un programa de actividades, donde se detallen horarios y fechas establecidas para cada una de las actividades del personal de jardinería. dicho programa debe ser entregado durante la primera quincena del inicio del contrato, al responsable del seguimiento por parte de la universidad.
5. 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 o número de telefonía celular activo**, con la finalidad de que pueda ser localizado en cualquier momento, durante el horario establecido para el servicio. **dicho equipo deberá ser parte de sus herramientas de trabajo, y lo deberán presentar funcionando correctamente, desde el primer día de actividades.**

PLAZO DEL CONTRATO

La duración de los servicios será del 01 de FEBRERO al 31 de diciembre de 2026, periodo de tiempo en la cual el prestador se obliga a prestar los servicios solicitados objeto de este contrato., lunes a viernes de 07:00 a 15:00 horas y sábados de 07:00 a 15:00 horas (El horario de comida debe ser no máximo de 30 minutos) permanente durante el tiempo que dure el contrato.

EQUIPO MÍNIMO QUE PROPORCIONARÁ EL PROVEEDOR PARA LA REALIZACIÓN DEL SERVICIO

Los cuales se deberán presentar en la Universidad como fecha máxima al 15 de febrero 2026 y mantenerse durante toda la vigencia del contrato, para poder ejecutar los trabajos solicitados. Siendo esta una condicionante para poder tramitar los pagos.

Cantidad	Equipo
1 pzas.	Podadoras 5 hp. o mayor
2 pzas.	Desbrozadora mecánica o eléctrica
El necesario	Lote de herramientas menores (machete, limas, rastrillos, tijeras, palas, picos, cava hoyos manuales, entre otras)
Proponer longitud	Manguera para riego de 1.5 pulgadas de espesor
2 pzas	Sopladoras Stihl
20pza	Barcinas
30	Aspersores con conexión para la manguera de 1.5 pulgadas
2	Carretillas
1	Escalera
1 pza.	Motosierras

Deducciones

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

- 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.
- 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 día 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.

3. 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 y 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 del acta se considera como la entrega no formal de los servicios, no implicando responsabilidad alguna para la universidad en el trámite del pago respectivo.

Notas:

- Al inicio de los trabajos la empresa a quien le sea adjudicado el contrato deberá contar con el equipo señalado desde el primer día del servicio.

El prestador ganador será responsable de retirar la basura generada al lugar que se designe en la Universidad.

el monto de la propuesta económica deberá ser con importes mensuales donde se desglose el importe por toda la cuadrilla y el importe por operario por día.

“CATÁLOGO DE SERVICIOS”

De las Bases de Licitación Pública Nacional

LA-923055981-E1-2026**PARTIDA 2****“SERVICIO DE LIMPIEZA E HIGIENE EN EDIFICIOS”****(CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS)****1.- Las áreas que deberán atenderse durante la vigencia del contrato:**

- 1.1** Edificio “A”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.2** Edificio “B”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.3** Edificio “C”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.4** Edificio “D”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.5** Edificio “E”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.6** Edificio “F”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.7** Edificio “G”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.8** Edificio “H”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.9** Edificio “J”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.10** Edificio “K”, ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.

- 1.11 Edificio "M", ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.12 Edificio "Pabellón COP 16". ubicado en carretera Cancún-aeropuerto km 11.5, sm. 299 m. 5, lote 1, código postal 77500.
- 1.13 Áreas exteriores de la universidad como: pasillos de acceso a edificios, plaza cívica, entradas principales, estacionamiento, cancha de básquetbol, cancha de fútbol, domo, entre 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 07:00 a 15:00 horas (Turno Matutino) y de 13:30 a 21:30 (Turno Vespertino); y Sábados de 08:00 a 15:00 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 de la Partida 2.
 - Áreas exteriores e interiores.
- 2.2. 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 **15 de febrero de 2026**, 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 deberán encontrar 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.

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 **cuatrimestralmente** según calendario de limpieza profunda.
6. Plafones: se deberán sacudir **mensualmente** según calendario de limpieza profunda.
7. Mantener limpias las cámaras de basura durante la semana, de acuerdo a calendario, **realizar limpieza profunda mensualmente**.

4.4. Muebles de Oficina y Equipo Audiovisual.

- a. 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.
- b. Muebles con forro de tela: se deberán sacudir diariamente y deberán aspirarse y desmancharse cada que sea necesario. (mensualmente)
- c. 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, bocinas, enfriadores o dispensadores de agua purificada, entre otros.

4.5. Baños:

Siempre deberán encontrarse limpios y en todo momento contar con los suministros de materiales de limpieza para el usuario, La reposición de papel de manos y para papel sanitario, será por cuenta de la empresa.

Dos veces por semana se aplicará W40 a las llaves, de los lavabos, palancas, fluxómetros y manuales de W.C., y mingitorios. Poner especial atención a las coladeras de los pisos, colocando agua con cloro **semanalmente para evitar malos olores.**

DESCRIPCIÓN DE MATERIALES DE LIMPIEZA PARA EL USUARIO:

- 1.- Papel sanitario en cada gabinete (Para uso en W.C.)
- 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 como mínimo, canastillas para pastillas desodorantes en cada inodoro y mallas urinales con pastillas 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 10 días naturales 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.

- a. Muebles sanitarios: Escrupuloso aseo diario, lavado y desinfectado; utilizando materiales de primera calidad con cualidades bacteriológicas, biodegradables.
- b. 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 del 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.

- a. Pasamanos: Deberán limpiarse dos veces al día.
- b. Escaleras: Se deberán barrer y trapear constantemente al día según sea requerida la limpieza.
- c. Extintores: Se deberán limpiar diariamente. (una vez por día)
- d. Tableros de información y/o maquetas: Se deberán limpiar diariamente. (una vez por día)

4.8. Enseres Complementarios:

- a. 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.
- b. Cuadros y adornos: Limpieza una vez al día.
- c. Cestos de basura: vaciar diariamente y lavado semanal. obligatorio.
- d. Rejillas de aire acondicionado: Su limpieza deberá ser cada sábado según calendario de limpieza profunda a edificios.
- e. Refrigeradores en áreas administrativas: Su limpieza deberá ser diaria y lavarse semanalmente.
- f. Enfriador de agua: Se deberá limpiar diariamente y lavar la charola receptora semanalmente.
- g. 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, 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.
2. "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.
3. 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".
4. 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.
5. Todo el personal que "el prestador" destine para efectuar la limpieza de los inmuebles, deberá:
 - o **Encontrarse debidamente uniformado y con gafete de identificación.**
 - o "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.

- a. "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.
- b. "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.

- c. 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.**
6. El personal de "el prestador" deberá observar una conducta acorde con los lineamientos que emita "la universidad".
7. "El prestador" será responsable de los buenos antecedentes de su personal garantizándolos en forma adecuada.
8. 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 día 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.

3. 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 de mantener 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 PERSONAL REQUERIDO	<u>Turno Matutino</u>	<u>Turno Vespertino</u>
		Lunes a Viernes: 07:00 a 15:00 horas y Sábado: 08:00 a 15:00 horas	Lunes a Viernes: 13:30 a 21:30 horas Sábado: 08:00 a 15:00 horas
Todos en Carretera Cancún- aeropuerto Sm. 299 m. 5 lote 1			
EDIFICIOS-ÁREAS		Personal requerido	Personal requerido
Edificio "A"	1	1	0
Edificio "B"	1	1	0
Edificio "C"			
Edificio "D"	1	1	0
Edificio "E"			

Edificio "F"	3	2	1
Edificio "G"	2	1	1
Edificio "H"	2	1	1
Edificio "J"			
Edificio "K"	2	1	1
Edificio "M"	2	1	1
Edificio "Pabellón COP 16 "	0	0	0
Áreas Exteriores de la UTC. y Estacionamiento	1	1	0
TOTAL	15	10	5

Se deberá presentar la propuesta del servicio de limpieza considerando el personal que laborara en cada edificio (10 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 página 17".

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 más 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 área 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, entre otros.

“El prestador”, proveerá lo siguiente:

Equipo para Sanitarios:

CONCEPTOS:
Despachador papel en rollo
Despachador de bobina para papel de manos
Despachador de jabón líquido
CESPO DE BASURA DE 1.27 M DE DIAMETRO POR 1.00 M DE ALTURA PARA MODULOS 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
Canastillas con pastillas aromatizantes para cada WC y tapete antisalpicadura para cada mingitorio

El licitante 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 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.	4 BOLSA DE 10 KG.
Líquido 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
Líquido 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 BIDONES de 20 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..	3 galones de 4 litros
Líquido 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
Líquido 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 mismos 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.	25 pzas.
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 BIDONES DE 20 LT
Esponja	Esponja convencional que ayuda a eliminar residuos en zonas delicadas.	Limpieza de superficies y equipos delicados.	25 pzas.
Fibra de acero (acerina)	ayuda a remover la grasa incrustada.	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.	10 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,	5 pzas. el consumo es fijo

		hornos y parrillas.	y se renuevan cada vez que sea necesario
Atomizador	Botella de plástico con un atomizador, mismo que ayuda a verter 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.	13 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario
Toalla interdobla	Toalla interdobla 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 interdobla 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	12 cajas con 20 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.	(10 CAJAS CON 6 PIEZAS C/U)
Papel sanitario	Papel usado para los dispensadores que tienen tal función, mismos que se encuentran en los sanitarios.	papel en rollo con dispensador rotativo.	(216 ROLLOS)
Jabón germicida	Ideal para eliminar gérmenes, parte importante del ciclo de lavado de	usado exclusivamente en el ciclo del lavado de	4 litros

	manos. su presentación es líquida.	manos, debe ser inoloro e incoloro.	4 BIDONES 20 LT
FABULOSO y/o multiusos	Ideal para eliminar gérmenes del suelo	usado exclusivamente al momento de realizar el lavado de piso.	4 BIDONES 20 LT
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
Jaladores	Útiles para escurrir el agua de las cocinas.	útiles para escurrir el agua.	05 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.	10 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
Botes de basura con tapa	Botes de basura uno para cada sanitario (Damas y caballeros)	útiles para vertir basura inorgánica principalmente papel de manos.	3 pzas. el consumo es fijo y se renuevan cada vez que sea necesario
Bolsa de basura 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.	4 paquete de 25 kg.

El personal de limpieza debe de ser TRES OPERADORES, para el edificio "F", uno por cada turno que ingrese de 07:00 a 15:00 horas y el otro de 13:30 a 21:30 horas; y debe de haber uno intermedio de 09:00 a 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 steward.
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 steward.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL EQUIPAMIENTO DE LAS COCINAS

Descripción	UM	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	UM	Cantidad
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

Descripción	UM	Cantidad
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

Descripción	UM	Cantidad
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 eléctrico	pieza	1
lámparas de techo	pieza	8
ventilador de extracción	pieza	1
rejillas A/A	pieza	4

Descripción	UM	Cantidad
RESTAURANTE (F-116)		
bar de madera con copero y cava, contra barra y espejo.	pieza	1
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
carro para transporte de hielo, insulated, en polímero alta resistencia, cap. 60 kg. color gris. dim. 60 x 77 x 85 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
dispensador de bebidas.	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
tritador 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 lavaloz, 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
tritador 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 tubo	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 lavaloz, 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 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, 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

"El proveedor siempre deberá contar con los materiales, equipos e insumos necesarios, para brindar un correcto servicio durante la vigencia del contrato.

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

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). 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 26 de ENERO al 31 de DICIEMBRE de 2026, fecha en la cual el prestador se obliga a prestar los servicios, objeto de este contrato.

“CATÁLOGO DE SERVICIOS”

De las Bases de Licitación Pública Nacional

LA-923055981-E1-2026

PARTIDA 3

“SERVICIO DE SEGURIDAD PRIVADA EN EDIFICIOS”

(CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS)

La empresa participante deberá presentar en su propuesta técnica:

- A) **Documentación que compruebe su infraestructura técnica** consistente en: Instalaciones sistemas de reclutamiento, selección y capacitación de personal, sistema de comunicación y sistema de supervisión; recursos materiales, estructura administrativa, y humana (organigrama)
- B) **Relación de nombres de los elementos** (Operarios) que integraran el servicio de vigilancia; acompañada por:
 - Copia del Contrato Laboral celebrado entre el licitante y cada operario.
 - Copia de la Carta de Antecedentes No Penales de cada uno de los Operarios que propone; en el caso de que el licitante ganador sustituya algún elemento operativo, deberá notificarlo en tiempo y forma a la Universidad Tecnológica de Cancún, acompañado de la carta del elemento sustituto.
- C) Presentar copia del permiso para operar frecuencias de radio comunicación o contrato celebrado con concesionaria que lo acredite.
- D) Presentar copia de autorización del consejo de seguridad publica en el estado de Quintana Roo, ante la secretaria de gobernación y autorización por parte del ayuntamiento del municipio cuando únicamente preste servicios en esta entidad.
- E) Presentar copia de autorización de la secretaria de seguridad pública para proporcionar el servicio (Si la empresa trabaja en más de una entidad federativa, art. 52 de la ley general que establece las bases de coordinación del sistema nacional de seguridad pública)
- F) Plan de seguridad general para casos de contingencia y dispositivos que definan con precisión los mecanismos de reacción de acuerdo al anexo 1 (uno), así **como las consignas generales** por puesto de servicio acorde al plan de seguridad de contingencia propuesto.

- G) Copia del plan y programa de capacitación del personal registrado ante la secretaria de trabajo y previsión social, así como la constancia de habilidades del personal que prestara el servicio.
- H) Presentar sistema de selección y capacitación de su personal.
- I) Presentar copia del registro patronal ante el IMSS.
- J) Presentar el reglamento por el cual se rige su personal en cuanto a conducta, uniforme, limpieza sanciones, asistencia, entre otros.

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La convocante solicita la contratación del servicio de seguridad y vigilancia, para la universidad tecnológica de Cancún, por elemento en forma continua y permanente

Cubriendo los puestos de servicio ubicados según la distribución especificada en el anexo 1 de estas bases, a fin de garantizar el orden y salvaguardar las instalaciones.

La empresa a la que se adjudique el contrato deberá tener asegurados a sus trabajadores conforme a la ley y cubrir sus cuotas con oportunidad, así como también es responsable de situaciones laborales que se llegaran a suscitar.

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO.

- Vigilar y proteger los bienes muebles e inmuebles, cajas fuertes, cheques, títulos de crédito, dinero en efectivo, información y obras de arte de la universidad tecnológica de Cancún propios o a su disposición y demás contenidos, a fin de evitar que se cometan hurtos, daños o siniestros intencionales.
- Prevenir todo daño que se pudiera causar a los bienes muebles e inmuebles institucionales y al personal que labore y asista a sus instalaciones.
- Mantener el orden y la seguridad en las instalaciones de la universidad tecnología de Cancún, que permita la adecuada prestación de los servicios que proporciona a la población abierta.
- Participar en dispositivos de seguridad emitidos por la universidad tecnología de Cancún, realizar rondines de acuerdo al programa suscrito por ambas partes, cumplir y hacer cumplir reglas de seguridad, elaborar informes de incidencias o partes de novedades.
- Acatar los lineamientos normativos de la universidad tecnología de Cancún.
- Cubrir puestos de servicio las 24:00 horas; tanto diurnos como nocturnos, de acuerdo con lo especificado en estas bases.

CARACTERÍSTICAS DE LOS VIGILANTES

Sexo: Masculino y/o Femenino (conforme a las necesidades del servicio).

Edad de preferencia: Mínima 20 años, máxima: 35 años.

Escolaridad: Secundaria terminada

Estado civil: Casado de preferencia

Deberá contar preferentemente con la siguiente capacitación y adiestramiento técnico básico:

- Atención y trato al público.
- Primeros auxilios
- Manejo de armamento: armas contundentes (tolete, bastón policiaco o tonfa).
- Defensa personal
- Prevención y combate de incendios.
- Manejo de sistemas y equipos de apoyo (radio portátil de intercomunicación, bastones, detectores de metales,
- Procedimiento a seguir en caso de: manifestaciones, siniestros, robo, asaltos, vandalismo, entre otros.

UNIFORMES

Los uniformes e implementos de trabajo serán suministrados por cuenta del proveedor que se contrate, mismo que estará integrado por:

- | | |
|---|--------------------------------|
| ▫ Pantalón en el caso de los Hombres. | ▫ Impermeable. |
| ▫ En caso de Mujeres, falda o pantalón. | ▫ Botas de hule |
| ▫ Camisola. | ▫ Credencial de identificación |
| ▫ Fournitura. | |

EQUIPO OPERATIVO:

- ✓ Radio portátil trans-receptor con una frecuencia exclusiva. uno por cada elemento tomando como base el número de elementos a comisionar en el turno diurno, (anexo 1). por lo menos uno de los radios de comunicación deberá estar configurado con la frecuencia de la universidad, con la finalidad de poder mantener una comunicación más directa.
- ✓ Bases de radio-comunicación con la frecuencia de la empresa para instalarse en la universidad tecnología de Cancún,
- ✓ Lámpara sorda de tres pilas tipo "d" (dos para rondines nocturnos del personal).

- ✓ Tolete, bastón policiaco o tonfa de madera con alma de acero y extensión mínima de 60 cm., uno por cada elemento, tomando como base el número de elementos a comisionar (anexo 1 de las bases).
- ✓ Registro de acceso a comunidad universitaria y público en general mediante un sistema tecnológico (adicional al existente).
- ✓ Sistema de alarma sonora en puntos estratégicos a la universidad tecnológica de Cancún. (6 alarmas)
- ✓ Cámaras de circuito cerrado. (10 cámaras para exterior en comodato) para colocar en puntos estratégicos de la universidad.

La empresa deberá de proceder a la entrega de listados del personal a comisionar en las instalaciones de la Universidad Tecnológica de Cancún, a más tardar el día **15 DE FEBRERO de 2026**.

La fecha de inicio del servicio será a partir del **01 de FEBRERO al 31 de DICIEMBRE de 2026, en las instalaciones de la Universidad Tecnológica de Cancún.**

No se aceptará condición alguna, en cuanto a cargos adicionales por conceptos de seguro, comisión u otros, así como ningún tipo de relación laboral ni obligaciones derivadas de la convocante con el personal del proveedor.

El prestador de servicios se obliga ante la convocante mantener hasta un máximo de 30 (treinta) minutos al personal de vigilancia 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 vigilancia en el puesto, independientemente de que será considerado como una inasistencia.

El prestador de servicios sustituirá a 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. la empresa se obliga a proporcionar por cada comunicación un número de reporte.

La prestación del servicio será supervisada y evaluada en cualquier momento por la Universidad Tecnológica de Cancún, a través del Personal del Departamento de Mantenimiento y Servicios Generales designado para la supervisión, dependiente de la Dirección de Administración y Finanzas.

DEDUCCIONES

Se aplicará 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 del 0.5% (cero punto cinco por ciento). sobre el costo mensual por elemento, sin IVA, por cada vigilante que se presente mal uniformado conforme 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 2.0% (dos punto cero por ciento) 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 del reporte,

3. Se aplicará una deducción en la factura correspondiente al mes de incumplimiento del 2.0% (dos punto cero por ciento) 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.
4. 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 y 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 representante de la empresa y por el encargado de supervisar los servicios por parte de la empresa adjudicada y por el jefe de mantenimiento y servicios generales, la falta de validación de alguna de estas personas se considera como la entrega no formal de los servicios, no implicando responsabilidad alguna para la universidad en el trámite del pago respectivo.

EL NÚMERO DE ELEMENTOS SERÁ DE: 10 VIGILANTES

Siempre habrá 5 elementos permanentemente en las instalaciones de la Universidad por cada turno de 12 horas y en cada turno, dentro de los 5 vigilantes, uno fungirá como Coordinador de Turno.

Se deberá presentar un programa de actividades a realizar para la correcta operación del servicio de vigilancia. La no presentación de este programa de actividades será motivo de descalificación de la propuesta.

El personal de seguridad, deberá mantener limpias las áreas que tenga asignadas para su uso (caseta y puestos de vigilancia).

