CHIHUAHUA

Juntos, una mejor ciudad

GOBIERNO MUNICIPAL 2016-2018

S.E. 08/17

SESIÓN
EXTRAORDINARIA

COMITÉ DE COMPRAS

ACTA

CHIHUAHUA
Juntos, una mejor ciudad
GOBIERNO MUNICIPAL 2016-2018

S.E. 08/17

En la ciudad de Chihuahua, Chihuahua, siendo las 12:30 horas del día 13 de marzo de 2017, reunidos en Sesión Extraordinaria No. 08/17,los integrantes del Comité de Compras del Municipio de Chihuahua, se formula la presente acta donde se desahogan los puntos del orden del día.

1.- Lista de asistencia

Se hace constar que en este acto comparecen los CC. C.P. Veronica E. Rodulfo Borunda, Oficial Mayor del Municipio de Chihuahua; Arq. César Ricardo Hernández Sarmiento, Subdirector de Recursos Materiales y Servicios, en su carácter de vocal del Comité de Compras; Lic. Haydee Maldonado Ramírez, Proveedora Municipal, en su carácter de vocal del Comité de Compras; Lic. Janeth Garza Garza en representación del Subdirector Jurídico Municipal; C.P. Diana Rodríguez Hernández, Director de Planeación y Evaluación; Lic. Miguel Alonso Riggs Baeza, Síndico Municipal; Lic. Luis Rico Montes y Marina Astorga Burciaga por parte de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, en su carácter de vocal; Lic. Daniel Chávez Quiroga, en representación del Regidor Presidente de la Comisión de Hacienda y Planeación; Lic. Carlos Eduardo Raynal Reygadas, Regidor Presidente de la Comisión de Fomento Económico; Lic. Veronica Grajeda, Regidora Presidente de la Comisión de Transparencia; Lic. Eunice Méndez Tarango, Coordinadora de Control y Procedimientos Administrativos, en su carácter de invitada al Comité, por lo que estando presentes la mayoría de los miembros del Comité de Compras con derecho a voto, los acuerdos tomados en la misma tendrán validez legal.

2. Dictaminación del procedimiento para la contratación del servicio de preparación de alimentos para escoltas, cadetes, detenidos y operativos de personal de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, solicitado por la Dirección de Seguridad Pública Municipal.

En fecha 10 de marzo del año en curso, el Comité de Compras del Municipio de Chihuahua, reunidos en Sesión Extraordinaria No. 07/17, analizó sobre la dictaminación del procedimiento para llevar a cabo la contratación del servicio de preparación de alimentos para escoltas, cadetes, detenidos y operativos de personal de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, dentro de las instalaciones de esta Dirección, solicitado por la Dirección de Seguridad Pública Municipal, mediante contrato abierto, por un monto de $6,068,000.00 pesos, cantidad que incluye el Impuesto al Valor Agregado, mediante un procedimiento de licitación restringida en su modalidad de adjudicación directa. Lo anterior con fundamento en lo dispuesto en los artículos 31, fracción II, inciso b), 51,102, fracción II y apartado A, fracción XI, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Contratación de Servicios y Obra Pública del Estado de Chihuahua, en virtud de que además de tratarse de un contrato abierto,se trata de una contratación de un servicio de preparación de alimentos para personal de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, servicio que se prestará

dentro de las instalaciones de esta Dirección, lo que significa que pueda peligrar la seguridad del Municipio de Chihuahua en razón de lo siguiente:

- El personal que preste el servicio de preparación de los alimentos para el personal de la Dirección de Seguridad Pública Municipal tendrá acceso a las instalaciones de esta misma Dirección, las cuales reguardan información confidencial de alto riesgo.

- Ocasionalmente, la entrega de los alimentos se realizará fuera de las instalaciones de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, por lo que el personal que preste el servicio de preparación de los alimentos, se percataría de los operativos de la Dirección de Seguridad Pública del Municipio de Chihuahua.

- Los alimentos deben ser preparados por personas que demuestren verdadera confianza para que los alimentos no sufran el riesgo de ser alterados.

- El personal que preste el servicio de preparación de los alimentos podría percatarse del número de elementos con los que cuenta la Dirección, así como particularmente el número de elementos designados para cada operativo, lo cual es información confidencial.

Aunado a lo anterior, cabe señalar que se trata de la contratación de un servicio profesional ya que será prestado por personas altamente preparadas que poseen conocimientos y habilidades para planear, implementar y evaluar menús alimenticios, tomando en cuenta la misión de la Dirección de Seguridad Pública Municipal.

Considerando lo anterior, en la Sesión Extraordinaria No. 07/17, a petición del Síndico Municipal, Lic. Miguel Riggs Baeza y del Lic. Carlos Eduardo Raynal Reygadas, Regidor Presidente de la Comisión de Fomento Económico, se pospuso la aprobación de este punto a fin de que la Dirección de Seguridad Pública Municipal, complementara la información que justifique la adjudicación del servicio y el protocolo de seguridad a seguir.

Una vez dicho lo anterior, se otorga la palabra a los representantes de la Dirección de Seguridad Pública para que amplíen los elementos que sustenten su solicitud, a lo cual comentan y ponen a consideración de los presentes un documento en el cual exponen el protocolo de seguridad que solicitaran a los proveedores, así como los demás requisitos que solicita la Dirección para que puedan entrar a las instalaciones y prestar el servicio.

Al respecto la representante de la Subdirección Jurídica señala que la Ley de la materia, contempla la posibilidad legal de adjudicar de manera directa contratos en los cuales, su divulgación pueda poner en riesgo la prestación de algún servicio público como lo es la seguridad pública.

Una vez visto lo anterior los miembros del Comité solicitan a la Dirección que justifique adecuadamente la selección del proveedores, mas allá de las cuestiones de seguridad.

Por lo antes expuesto el Comité de Compras solicita a la Dirección de Seguridad que presenten al menos otras dos cotizaciones de este servicio para que la selección del proveedor sea más adecuada, para lo cual se cita el día de mañana, martes 14 de marzo a las 14:00 horas a fin de continuar con el análisis de este asunto, según el resultado que se obtenga de estas nuevas solicitudes de cotizaciones.

Es así, que siendo el día martes 14 de marzo, se continua con la sesión, para lo cual se expone que se solicitaron dos cotizaciones mas, siendo que se tuvo respuesta de una empresa, cuyo costo es mayor al presentado por la Dirección de Seguridad Pública.

Así mismo, el representante de la Dirección de Seguridad Pública expone a detalle las condiciones y ventajas de cada uno de los proveedores considerados, dentro de lo que destaca que es un punto importante que el proveedor adjudicado ofrezca un seguro para caso de contingencias derivado de los alimentos.

Acto seguido se le otorga la palabra al representante de la Tesorería, Lic. Luis Armendariz Escobedo, quien manifiesta que en su opinión esta adjudicación debe ser mediante licitación pública.

Sindicatura, por medio de su representante el Lic. Alan Nofrietta, manifiesta que en cumplimiento a sus facultades estarán totalmente al pendiente de la debida ejecución de esta contratación.

De igual forma, el Regidor Carlos Orozco señala que en caso de que se lleve a cabo esta contratación mediante adjudicación directa, solicita que se establezcan los requerimientos de supervisión para garantizar de manera adecuada el cumplimiento y ejecución del contrato.

El Regidor Carlos Reynal, manifiesta que se da por satisfecho con el proveedor propuesto por la Dirección, en virtud de que la selección del mismo ha sido de manera participativa con los miembros del Comité de Compras, por lo que considera que esta opción es viable, ya que la decisión no fue tomada de manera exclusiva por la Dirección de Seguridad Pública.

En opinión del representante de la Subdirección Jurídica, los elementos provistos por la Dirección satisfacen los requisitos establecidos en la ley para la contratación de este servicio mediante adjudicación directa, incluso la solicitante ha proporcionado información y elementos más allá de lo requerido por la Ley.

Por todo lo antes expuesto, nuevamente analizado y discutido el contenido del oficio No. 29 de fecha 03 de marzo de 2017, mediante el cual, el Director de Seguridad Pública Municipal, hace la solicitud de lo antes expuesto, y habiendo exhibido la información complementaria solicitada en la Sesión Extraordinaria No. 07/17, el Comité de Compras del Municipio de Chihuahua aprueba por

mayoría y dictamina procedente llevar a cabo la contratación del servicio de preparación de alimentos para escoltas, cadetes, detenidos y operativos de personal de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, dentro de las instalaciones de esta Dirección, solicitado por la Dirección de Seguridad Pública Municipal, mediante contrato abierto, por un monto de $6,068,000.00 pesos, cantidad que incluye el Impuesto al Valor Agregado,monto reflejado en las cuentas 01-51211010001-999999-04-10021-131-000-02E0801-22101-1-4-GCAM-000 y 01-51211010001-999999-04-10004-131-000-02E0702-22101-1-4-GCAM-000, mediante un procedimiento de licitación restringida en su modalidad de adjudicación directa. Lo anterior con fundamento en lo dispuesto en los artículos 31, fracción II, inciso b), 51,102, fracción II y apartado A, fracción XI, de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Contratación de Servicios y Obra Pública del Estado de Chihuahua, en virtud de las razones anteriormente expuestas.

3. Asuntos Generales.-

4. Cierre de Sesión.-

NO HABIENDO OTRO ASUNTO QUE TRATAR Y NO EXISTIENDO NINGUNA MANIFESTACIÓN POR QUIENES ESTÁN PRESENTES EN ESTE ACTO SE DA POR CONCLUIDA ESTA SESIÓN ORDINARIA S.E. 08/17.

MTRA. VERONICA E. RODULFO BORUNDA
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE COMPRAS - OFICIAL MAYOR

LIC. LUIS ARMENDARIZ ESCOBED
SECRETARIA EJECUTIVA DEL COMITÉ DE COMPRAS - TESORERA MUNICIPAL

C.P. HAYDEE MALDONADO RAMÍREZ
VOCAL -PROVEEDORA MUNICIPAL

ARQ. CÉSAR RICARDO HERNÁNDEZ SARMIENTO
VOCAL SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS

C.P. DIANA RODRIGUEZ HERNÁNDEZ
ASESOR - POR LA DIRECCION DE PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN

LIC. ALAN NOFRIETTA VOTA
ASESOR - POR EL SÍNDICO MUNICIPAL

C.P. CARLOS DAVID OROZCO CHACÓN
ASESOR – PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE REGIDORES DE HACIENDA Y PLANEACIÓN

LIC. JANETH GARZA GARZA
ASESOR – POR LA SUBDIRECCIÓN JURÍDICA MUNICIPAL

LIC. EUNICE MENDEZ TARANGO
INVITADA – POR LA COORDINACIÓN DE CONTROL Y PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

LIC. CARLOS EDUARDO RAYNAL REYGADAS
ASESOR – PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE REGIDORES DE FOMENTO ECONÓMICO

LIC. LUIS RICO MONTES
ASESOR – POR LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD PÚBLICA MUNICIPAL

LIC. MARINA ASTORGA BURCIAGA
ASESOR – POR LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD PÚBLICA MUNICIPAL

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN PERTENECEN A LA SESIÓN ORDINARIA DEL COMITÉ DE COMPRAS DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA, IDENTIFICADA BAJO EL NÚMER S.E. 08/17 CELEBRADA EL DÍA 13 DE MARZO DE 2017

LISTA DE ASISTENCIA DEL COMITÉ DE COMPRAS SESIÓN EXTRAORDINARIA No. 08/17 A LAS 12:30 HORAS, 13 DE MARZO DE 2017.

MIEMBROS DEL COMITÉ DE COMPRAS				
NOMBRE	**PUESTO**	**FIRMA**	**SUPLENTE Y/O INVITADO**	**FIRMA**
MTRA. VERÓNICA ESTELA RODULFO BORUNDA	OFICIAL MAYOR PRESIDENTE DEL COMITÉ			
C.P. AÍDA AMANDA CÓRDOVA CHÁVEZ	TESORERA MUNICIPAL SECRETARIO EJECUTIVO			
ARQ. CESAR RICARDO HERNÁNDEZ SARMIENTO	SUBDIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS VOCAL			
LIC. EUNICE MENDEZ TARANGO	COORDINADORA DE CONTROL Y PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS			
LIC. HAYDEE MALDONADO RAMIREZ	PROVEEDOR MUNICIPAL VOCAL			
LIC. JOSÉ DE JESÚS GRANILLO VÁZQUEZ	DIRECTOR DE PLANEACIÓN Y EVALUACIÓN ASESOR		Diana Rodriguez	
LIC. ERICK ALBERTO PARADA DÍAZ	SUBDIRECTOR JURÍDICO ASESOR		Lic. Janeth. Garza Garza	
LIC. MIGUEL ALONSO RIGGS BAEZA	SINDICO DEL H. AYUNTAMIENTO ASESOR		Lic Alan Norietta Vela	
C.P. CARLOS DAVID OROZCO CHÁCON	REGIDOR PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE HACIENDA Y PLANEACIÓN ASESOR		Lic. Daniel Chávez Quiñ.	
LIC. CARLOS EDUARDO RAYNAL REYGADAS	REGIDOR PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE FOMENTO ECONÓMICO ASESOR			
ING. LUIS ROBERTO TERRAZAS FRAGA	VOCAL DE LA COMISIÓN DE HACIENDA Y PLANEACIÓN			
LIC. JOSÉ ALFREDO CHÁVEZ MADRID	REGIDOR PRESIDENTE DE LA COMISIÓN GOBERNACIÓN ASESOR			
LIC. MARÍA DE LOS ÁNGELES ÁLVAREZ HURTADO	TITULAR DEL ÓRGANO DE CONTROL INTERNO			

Ing. Marina Astorga — Seguridad Pública Depto. Admvo — Astorga

Luis Rico Montes — Seguridad Pública D.M

Veronica Rodulfo — O. M.

Verónica Cruz — Regidor Temporero

PUNTO 2

CHIHUAHUA
Juntos, una mejor ciudad
GOBIERNO MUNICIPAL 2016-2018

No. de Oficio: 029
Fecha: 03 DE MARZO DEL 2017

C.P. y M.A.P. VERONICA ESTELA RODULFO BORUNDA
OFICIAL MAYOR DEL MUNICIPIO
PRESENTE.-

Por medio del presente solicito a Usted considerar la contratación que a continuación se describe a fin de cumplir con las normas y procedimientos legales correspondientes, conforme a lo siguiente:

I. DESCRIPCIÓN GENERAL

Concepto: Contratación del servicio de preparación de alimentos para escoltas, cadetes, detenidos y operativos de personal de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, dentro de las instalaciones de esta Dirección.
Monto: $6,068,000.00 pesos.
Cuenta o partida presupuestal: 01-51221010001-999999-04-10021-131-000-02E0801-22101-1-4-GCAM-000 con $5,618,000.00 / 01-51221010001-999999-04-10004-131-000-02E0702-22101-1-4-GCAM-000 con $450,000.00
Tipo de recurso: Gasto corriente
Tipo de contratación propuesta: Directa
Fundamento Jurídico: Artículo 31 fracción II, inciso b y 102 fracción II y apartado A, fracción XI, de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Contratación de Servicios y Obra Pública del Estado de Chihuahua.

II. JUSTIFICACIÓN

La Dirección de Seguridad Pública Municipal, actualmente tiene la necesidad de proporcionar alimentos tanto en el desayuno, en la comida y en la cena a su personal, como son los operativos especiales, escoltas, cadetes y detenidos.

Al personal que conforma los operativos especiales, es necesario proporcionar alimentos consistentes en platillos de preferencia secos (tortas, hamburguesas, burritos, ensaladas, incluye refresco y/o jugo), es decir que no se remojen y/o duren frescos más tiempo en su empaque ya que por las condiciones de dichas actividades no se consumirán inmediatamente.

Con el objetivo de resguardar la seguridad e integridad, de diversos funcionarios del Municipio de Chihuahua, la Dirección de Seguridad Pública Municipal les brinda seguridad personal, por lo que es indispensable que las personas que brindan esta seguridad no se separen de su encargo, por tal motivo es necesario proporcionarles alimentos preparados.

Asimismo se requieren estos alimentos ya preparados, de igual manera en el desayuno, comida y cena de lunes a sábado para cadetes que hayan sido aceptados en la Escuela de Policía de esta misma dirección ya que se internaran durante los meses que dura el curso policial.

De la misma manera la Dirección de Seguridad Pública Municipal, se ve en la necesidad de proporcionar alimentos preparados para las personas que son detenidas y que son consignadas en las comandancias de la Dirección.

Actualmente, la manera en como son proporcionados los alimentos al personal de la Dirección, se hace por medio de la compra de insumos necesarios de alimentos para que posteriormente, personal del Municipio de Chihuahua

los prepare en un horario establecido dentro de la cocina de la "comandancia sur" de la Dirección de Seguridad Pública Municipal.

A la fecha, el personal que se encuentra asignado a la cocina para la preparación de los alimentos se conforma de 7 personas, mismas que cuentan con base en nómina, generando derechos y obligaciones por parte del personal y del Municipio, sin embargo, últimamente y de manera recurrente, se han otorgado diversas incapacidades a este personal, lo que provoca que el trabajo se concentre en menos personas perjudicando la atención que deben brindar a la preparación de alimentos en tiempo y forma.

Aunado a lo anterior, la cocina cuenta con un horario establecido de las 6:00 a las 18:00 horas, en donde las 7 personas asignadas a la cocina se distribuyen en dos turnos, lo que implica que fuera de éste horario, el personal que cubre jornadas hasta de 24 horas no puedan ser atendidos y deban procurar sus propios alimentos o prescindir de ellos, repercutiendo en el desempeño de sus funciones.

Cabe destacar que actualmente, la cocina de la Dirección de Seguridad Pública Municipal no cuenta con los permisos para el manejo de alimentos otorgados por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, haciendo que no exista un control en cuanto al cuidado de las normas elementales de higiene y buena nutrición, quedando expuesta la salud del personal de la Dirección.

Es por lo anteriormente expuesto que la Dirección de Seguridad Pública del Municipio de Chihuahua, con el propósito de que su personal se encuentre en todo momento atendiendo sus tareas primordiales, como lo es el velar por la seguridad de los ciudadanos y de diversos funcionarios del Municipio de Chihuahua, en óptimas condiciones, se ve en la necesidad de cambiar el sistema y la forma en cómo preparar y proporcionar dichos alimentos.

El nuevo sistema propuesto por esta Dirección, consiste en contratar el servicio de preparación de alimentos por una empresa profesional que tengan la suficiente capacidad de reacción para cubrir las necesidades que la Dirección de Seguridad Pública Municipal exige, servicio que se prestará en las mismas instalaciones de esta Dirección.

En virtud de lo anterior se plantea contratar un servicio profesional, que además de que cumpla con los requisitos otorgados por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, cuente con una variedad de medidas de higiene para la preparación de los alimentos y que estos sean preparados por personas altamente preparadas que posean conocimientos y habilidades para planear, implementar y evaluar menús alimenticios, tomando en cuenta la misión de la Dirección de Seguridad Pública Municipal.

De la misma manera, es necesario enfatizar el beneficio económico para la Dirección de Seguridad Pública Municipal por contratar la prestación de este servicio, en razón de lo siguiente:

La Dirección de Seguridad Pública Municipal, durante el año 2016, elaboró aproximadamente la cantidad de 9,720 platillos de alimentos.

Para la preparación de estos platillos gastó un monto total al año por **$4,917,767.94** pesos, cantidad que se desglosa a continuación:

CONCEPTO	**CANTIDAD**
Contratos con los Proveedores de insumos de alimentos al año	$3,780,000.00
Costo Nómina del personal de cocina	$877,767.94
Servicios de agua, gas y luz	$80,000.00

Utensilios desechables	$180,000.00
TOTAL	**$4,917,767.94**

Atendiendo la tabla que antecede, si se divide la cantidad total de **$4,917,767.94**, entre el número de platillos que se elaboraron en el transcurso del año, es decir, **9,720**, nos da un costo por platillo de **$42.16** pesos.

Ahora bien, la Dirección de Seguridad Pública Municipal realizó un estudio de mercado con 3 empresas que se encargan de prestar el servicio profesional de preparación de alimentos **(Anexo 1)**, asimismo, se realizó un comparativo de precios, entre el costo por parte de un proveedor y el monto que la Dirección erogó durante el año 2016, obteniendo los siguientes resultados:

CONCEPTO	**PLAZO**	**CANTIDAD**
Proveedor 1	Mensual	$373,790.00
Proveedor 2	Mensual	$501,276.60
Proveedor 3	**Mensual**	**$346,000.00**
Dirección de Seguridad Pública Municipal	**Mensual**	**$368,056.80**

Como se observa en la tabla anterior, habría un beneficio económico si se llegara a contratar a un proveedor que brinde el servicio profesional, como lo es el "Proveedor 3", aunado que a dicho proveedor se le exigiría que cuente con todos los requisitos de salubridad exigidos por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.

Por tanto, para poder emplear este nuevo sistema, es necesario que el Comité de Compras del Municipio de Chihuahua, con fundamento en los artículos 31 fracción II inciso b), 51 y 102 fracción II y apartado A, fracción XI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Contratación de Servicios y Obra Pública del Estado de Chihuahua, realice un procedimiento de licitación restringida en su modalidad de adjudicación directa, para la contratación del servicio ya descrito en razón de lo siguiente:

- El personal que preste el servicio de preparación de los alimentos antes descritos tendrá acceso a las instalaciones de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, las cuales reguardan información confidencial de alto riesgo.
- Ocasionalmente, la entrega de los alimentos se realizará fuera de las instalaciones de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, por lo que el personal que preste el servicio de preparación de los alimentos, se percataría de los operativos de la Dirección.
- Los alimentos deben ser preparados por personas que demuestren verdadera confianza para que los alimentos no sufran el riesgo de ser alterados.
- El personal que preste el servicio de preparación de los alimentos podría percatarse del número de elementos con los que cuenta la Dirección, así como particularmente el número de elementos designados para cada operativo, lo cual es información confidencial.

De la misma manera, se solicita que se elabore mediante contrato abierto, debido a que no se conoce el número exacto de platillos que se deban preparar en el transcurso del año.

Aunado a lo anterior se trata de la contratación de un servicio profesional ya que será prestado por personas altamente preparadas que poseen conocimientos y habilidades para planear, implementar y evaluar menús alimenticios, tomando en cuenta la misión de la Dirección de Seguridad Pública Municipal. De igual manera se mantendrán los estándares y normas de calidad con lo que respecta a los alimentos y la higiene.

III. RESPONSABLE DEL PROYECTO

Nombre: C.P. Luis Rico Montes
Puesto: Sub Director Administrativo
Teléfono: 442-73-00 ext. 3156
E-mail: luis.ricomontes@mpiochih.gob.mx

IV. CONDICIONES PARTICULARES

Anticipo: n/a
Plazo de entrega: De febrero a Diciembre del 2017
Contrato abierto: Si
Abastecimiento simultáneo: n/a
Condiciones de pago: Mensual
Otras:

V. DOCUMENTOS ADJUNTOS

Dictamen de sistemas: n/a
Suficiencia presupuestal: Si
Avalúo (en caso de bienes usados) : n/a

Sin más de momento, agradezco la atención que otorgue al presente, atentamente.

PP

DIRECTOR DE SEGURIDAD PÚBLICA MUNICIPAL

C. GILBERTO LOYA CHAVEZ

PARA USO EXCLUSIVO DE LA UNIDAD JURÍDICA DE OFICIALÍA MAYOR

RECIBIDO POR EL DESPACHO DEL OFICIAL MAYOR

Solicitud		Dictamen de Sistemas	
Avalúo (bienes usados)		Especificaciones de bienes o servicios	
Dictamen de excepción (recurso Federal)			
Suficiencia presupuestal			

REVISÓ _____

ANEXO 1

ESTUDIO DE MERCADO PROVEEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DSPM

	2400 EN COMEDOR			6330 PARA LLEVAR			990 DETENIDOS	
	DESAYUNO	COMIDA	CENA	DESAYUNO	COMIDA	CENA	OLLA DE CALDO	ATOLE
LOS GIGANTES	$ 29.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 31.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 870.00	$ 690.00
LOS COLUMPIOS BANQUETES	$ 57.42	$ 57.42	$ 57.42	$ 57.42	$ 57.42	$ 57.42	$ 725.00	
BON APPETIT	$ 24.00	$ 45.00	$ 47.00	$ 26.00	$ 47.00	$ 47.00	$ 840.00	$ 605.00

RESTAURANTE EXTERNO

EN COCINA DE LA DSPM

CADETES	DESAYUNOS			COMIDAS			CENAS			TOTALES
	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	
LOS GIGANTES	800	$ 29.00	**$ 23,200.00**	800	$ 49.00	**$ 39,200.00**	800	$ 49.00	**$ 39,200.00**	**$ 101,600.00**
LOS COLUMPIOS BANQUETES	800	$ 57.42	**$ 45,936.00**	800	$ 57.42	**$ 45,936.00**	800	$ 57.42	**$ 45,936.00**	**$ 137,808.00**
BON APPETIT	800	$ 24.00	**$ 19,200.00**	800	$ 45.00	**$ 36,000.00**	800	$ 47.00	**$ 37,600.00**	**$ 92,800.00**

PARA LLEVAR

ESCOLTAS Y OPERATIVOS	DESAYUNOS			COMIDAS			CENAS			TOTALES
	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	
LOS GIGANTES	2110	$ 31.00	$ 65,410.00	2110	$ 49.00	$ 103,390.00	2110	$ 49.00	$ 103,390.00	**$ 272,190.00**
LOS COLUMPIOS BANQUETES	2110	$ 57.42	$ 121,156.20	2110	$ 57.42	$ 121,156.20	2110	$ 57.42	$ 121,156.20	**$ 363,468.60**
BON APPETIT	2110	$ 26.00	$ 54,860.00	2110	$ 47.00	$ 99,170.00	2110	$ 47.00	$ 99,170.00	**$ 253,200.00**

RESUMEN

LOS GIGANTES	**$ 373,790.00**
LOS COLUMPIOS BANQUETES	**$ 501,276.60**
BON APPETIT	**$ 346,000.00**

COCINA DSPM

	DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS		
	CANT.	$ UNIT.	TOTAL
CADETES	2400	$ 42.16	**$ 101,184.00**
ESCOLTAS Y OPERATIVOS	6330	$ 42.16	**$ 266,872.80**
			$ 368,056.80

CHIHUAHUA
Juntos, una mejor ciudad
GOBIERNO MUNICIPAL 2016-2018

No. de Oficio: 029
Fecha: 03 DE MARZO DEL 2017

C.P. y M.A.P. VERONICA ESTELA RODULFO BORUNDA
OFICIAL MAYOR DEL MUNICIPIO
COMITÉ DE COMPRAS
PRESENTE.-

ANEXO II

JUSTIFICACIÓN DE MEDIDAS DE SEGURIDAD

El nuevo sistema propuesto por esta Dirección, consiste en contratar el servicio de preparación de alimentos por una empresa profesional que tengan la suficiente capacidad de reacción para cubrir las necesidades que la Dirección de Seguridad Pública Municipal exige, servicio que se prestará en las mismas instalaciones de esta Dirección, o en su caso según los horarios, en las instalaciones del proveedor.

También deberá contar con los requisitos de seguridad que a continuación se describen:

Deberá contar con el permiso otorgado por la Comisión Estatal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, que regula una gran variedad de medidas de higiene para la preparación de los alimentos, también se le solicitará el "Distintivo H" (como propuesta).

Se le pedirá al proveedor seleccionado firme carta de confidencialidad salvaguardando la información a la cual tendrán acceso al prestar sus servicios en la Dirección de Seguridad Pública Municipal.

Es importante señalar que el traslado de los alimentos en los casos de operativos extraordinarios, estará a cargo del personal de la Dirección de Seguridad Pública Municipal.

Se le pedirá al proveedor seleccionado presentar carta de no antecedentes penales de los supervisores o encargados de su personal así como choferes, para la prestación de dicho servicio; del resto del personal se pedirá el expediente del trabajador.

Se pedirá asegurar las posibles contingencias con alimentos, con servicio médico.

Así mismo se les hará firmar el cumplimiento al protocolo de seguridad, para el acceso a las instalaciones del edificio de la Dirección de Seguridad Pública Zona Sur, en dónde se encuentra el área de cocina y en la cual se recibirán y prepararán los alimentos para el personal. (Se anexa protocolo).

Se pedirá que los empleados que el proveedor incluya en la prestación de servicios, tengan exámenes médicos, para evitar cualquier tipo de contaminación cruzada por el manejo y la preparación de alimentos.

Se pedirá al proveedor que de manera regular sean analizados los alimentos que se van a servir para asegurar de antemano su calidad y la salud de los comensales.

POLÍTICA

Dotar a la Dirección de seguridad Pública Municipal de los Lineamientos necesarios para establecer las medidas de seguridad al interior de la Dependencia, que permita preservar el orden y funcionamiento de las propia Institución, así como garantizar la integridad física de los servidores públicos, de la ciudadanía que acude a realizar trámites legales y administrativos y la conservación del patrimonio de las propia Dependencia.

En este sentido, la Dirección de Seguridad Pública Municipal, consciente de la necesidad de implementar sistemas de seguridad en beneficio de la Institución y de sus ocupantes, ha establecido medidas para prevenir riesgos que pudieran ser ocasionados por agentes perturbadores externos, así como establecer sistemas y mecanismos internos de control de accesos a las Instalaciones, que permitan garantizar a las personas, condiciones adecuadas de seguridad y protección de los bienes patrimoniales a cargo de la Dependencia.

Objetivo General.

Establecer en los inmuebles de la Dirección de Seguridad Pública Municipal, medidas de prevención y mecanismos de protección que garanticen la seguridad de las personas, instalaciones, y demás bienes patrimoniales, contra cualquier acto que atente o pretenda poner en riesgo el orden y funcionamiento de la Institución.

Marco Juridico.

Ley del Sistema Estatal de Seguridad Pública.

Artículo 3. La función de seguridad pública se realizará por conducto de las Instituciones Policiales del Estado y los municipios, observará y regulará necesariamente, conforme a las bases establecidas en la Ley General del Sistema Nacional de Seguridad Pública:

...V. La coordinación y colaboración con la Federación para la seguridad y resguardo de las instalaciones estratégicas y de aquellas instituciones destinadas a preservar la integridad, estabilidad y permanencia del Estado Mexicano...

Ley de Protección Civil del Estado de Chihuahua.

ARTÍCULO 110. Como resultado del informe de inspecciones efectuadas, las autoridades estatal o municipal de protección civil, según corresponda, adoptarán y ejecutarán las medidas de seguridad y protección encaminadas a evitar los daños que se puedan causar a la población, a las instalaciones, construcciones o funcionamiento de los servicios esenciales para la comunidad e impedir cualquier situación que afecte la seguridad o salubridad públicas. Las medidas de seguridad se aplicarán sin perjuicio de las sanciones que en su caso correspondan. En caso de riesgo inminente, las dependencias de la administración pública federal, estatal y municipal, ejecutarán las medidas de seguridad que les competan, a fin de proteger la vida de la población y sus bienes, la planta productiva y el medio ambiente, para garantizar el normal funcionamiento de los servicios esenciales de la comunidad.

USO DEL TELÉFONO

El teléfono es una herramienta de trabajo, por lo cual es preciso que se utilice solo para asuntos relacionados con el servicio de seguridad.

1. Los policías asignados a la seguridad de las instalaciones de la Dirección de Seguridad Pública Municipal no están autorizados para usar el teléfono para asuntos personales. El uso del teléfono celular está restringido durante el servicio como lo indica la directiva 81.2.2 y 81.2.10 y se usara solo en casos de emergencia, toda comunicación deberá ser por el radio portátil con el que cuenta.
2. Todas las llamadas por teléfono que reciba el policía ya sea en el punto de la caseta, en el hall o en patio, deberán ser relacionadas con el servicio.

RESTRICCIONES PARA EL POLICÍA ASIGNADO A LA SEGURIDAD DE LAS INSTALACIONES.

1. Establecer amistad con el personal, visitante y principalmente con el sexo opuesto.
2. Dar información de la Dirección o del Personal.
3. Recibir visitas personales (solo en caso de emergencia familiar).
4. Recibir obsequios ni favores.
5. Permitir acceso a personal ajeno a la caseta de vigilancia.
6. Abandonar su punto de trabajo.
7. Ingerir bebidas embriagantes durante sus labores.
8. Presentarse a trabajar con aliento a alcohólico.
9. Leer a menos que sea manuales, protocolos de procedimientos o legislaciones.
10. Utilizar equipo o vehículos de la Dirección sin conocimiento y autorización de un supervisor.
11. Quitarse el uniforme, gafete o equipo de seguridad, solo hasta que haya terminado y entregado su turno.
12. Hacer transacciones económico-comerciales, ni permitir que lo haga otra persona.
13. Referirse a las personas por su apodo.
14. Usar en el servicio, ni por cambio de turno, ropa inadecuada.

RESPONSABILIDADES DEL POLICÍA.

1. Deberá Revisar que el equipo de seguridad que va a usar se encuentre en buenas condiciones.
2. Leer el reporte del compañero que entrega turno y firmar de recibido.
3. Recibir papelería, formas de control, consignas y actividades pendientes por realizar.
4. Comunicar a su jefe inmediato toda novedad que por su importancia así lo amerite.
5. Usar el teléfono en forma breve en asuntos de servicio.
6. Al terminar el turno entregara el reporte y papelería al compañero que lo relevara, y le explicara las consignas pendientes.
7. No permitir el acceso a proveedores o visitantes por el área de caseta, se le informara pasar al hall para su registro y control y asignarle el gafete de visitante.

FORMATOS.

1. Bitácora.
2. Reporte de incidentes.
3. Pases de salida de evidencias y equipo.
4. Entradas y salidas de personal.

CONTROL DE ACCESO DE PERSONAL EMPLEADO.

Objetivo: tener un control absoluto de las actividades que se realizan en la entrada principal, para minimizar riesgos de seguridad, previniendo pérdidas o accesos de personal no permitidos.

1. El policía asignado a la caseta deberá de mantener un riguroso control de acceso evitando la entrada de vendedores o cualquier persona no autorizada, así como controlar el flujo del personal de la Dirección y verificar que no sustraigan material propiedad de la misma, en forma ilícita.
2. El personal de vigilancia asignado tendrá acceso a las instalaciones de la Dirección, limitado este a las funciones correspondientes, estando en su turno y portando el uniforme reglamentario.
3. Cuando algún empleado de la Dirección, se presente a laborar sin su uniforme, el policía no debe permitir el acceso al edificio por las casetas, se le informará que acuda a la entrada principal para que se registre y se autorice el acceso.
4. En caso de que se tuviera que asistir al edificio, solicitará un relevo para evitar que el punto quede sin vigilancia, se le solicitara autorización al supervisor.
5. Todo incidente y/o accidente debe ser reportado inmediatamente vía radio o teléfono a supervisor y jefe inmediato y elaborar un reporte de incidentes, con todos los datos necesarios, de manera clara, ordenada y con la mayor presentación posible.
6. Cualquier situación o irregularidad que el policía identifique previo a la entrada, deberá ser reportada de inmediato al supervisor o jefe inmediato, no permitiendo la entrada o salida de persona inmiscuida hasta recibir instrucciones.
7. Se revisara al personal que entre o salga de las instalaciones cuando lleve consigo bultos o mochilas la revisión también se hará en vehículos ajenos a la Dirección.
8. Cualquier robo, indisciplina o violación a las normas establecidas será canalizada de inmediato al supervisor correspondiente.
9. El Policía llevara un control de entradas y salidas del personal administrativo y jefes de departamento, esto para poder informar cuando se trate de localizar a alguno de ellos.
10. En caso de encontrar a empleados peleando, fumando, ingiriendo bebidas embriagantes, etc., el policía deberá recopilar la información adecuada para llenar el informe de incidentes. Que se deberá entregar al supervisor o al jefe inmediato. El policía deberá obtener la mayor información posible que sea verídica. Este procedimiento es igual en caso de emergencias médicas, también se anotara la hora de entrada o salida de vehículos de emergencias, el número de ambulancia y hospital a donde se dirige.
11. Solo permitirá el acceso a oficinas cuando haya sido autorizado por el supervisor, deberá respetar y hacer respetar los horarios de atención al personal previamente establecidos.

CONTROL DE ACCESO DE ESTACIONAMIENTO INTERNO A LA DIRECCIÓN.

1. El estacionamiento interno es exclusivamente para los vehículos del personal administrativo, unidades policiales y proveedores de servicios, previamente autorizados y en caso del personal autorizado por parte de la Dirección de Seguridad Pública Municipal.
2. Todo personal que utilice el área del estacionamiento deberá seguir las reglas y medidas de seguridad indicadas, como respetar la velocidad de 10kph.
3. En la revisión de vehículos se pedirá al personal que muestre el interior de la cajuela, tanto como el interior de vehículo, esto a la salida de la Dirección.

CONTROL DE VISITAS Y PROVEEDORES

1. Se entenderá por visitante a todas aquellas personas ajenas al personal administrativo y operativo de Dirección de Seguridad Pública Municipal, que por relación de trabajo mantiene contacto con el personal de la misma.
2. Al llegar un visitante a la caseta de seguridad se confirmara vía telefónica o radio si puede ingresar. Cuando haya visitas programadas y que por lo tanto el personal de caseta ha sido previamente informado, ya sea verbalmente o por escrito, el policía procederá a notificar que ha llegado la visita. El policía deberá pedir una identificación al visitante o proveedor. Se registrara en la bitácora.
3. La visita se canalizara hacia el área correspondiente. En esta área el visitante esperara al empleado de la Dirección a que lo conduzca al área correspondiente.
4. Si el visitante trae consigo bolsas, maletas, bultos, etc., el número de bultos serán registrados por el policía. A fin de evitar la introducción de armas, explosivos, drogas, cámaras, etc.
5. Si la visita trae material o equipo de su propiedad, deberá anotarse en un formato especifico cuanto material entra, quedándose esta copia en la caseta de seguridad, cuando sale el visitante se reporta en caseta y se da de baja del control de materiales y equipo.
6. Al salir el visitante se le devolverá su identificación, se anotara la hora de salida en la bitácora y se revisara las bolsas, maletas o bultos con los que se registró al momento de entrada.
7. Queda estrictamente prohibida la entrada con Cámaras fotográficas, grabadoras, videograbadoras a la Dirección, solo podrá acceder con autorización por escrito firmada por algún funcionario de la Dirección.
8. Todo actividad que realice el policía debe registrase en la bitácora, y en caso de que suceda un incidente fuera de lo común deberá anotarlo en el reporte de incidentes, y dar parte al supervisor.

ATENCIÓN Y CONTROL DE PERSONAL PROVEEDOR DEL COMEDOR.

1. El encargado de la empresa que proporciona los servicios de comedor a Dirección de Seguridad Publica Municipal tendrá que proporcionar un gafete de la empresa a que pertenece y registrarse en la bitácora de control de acceso de Dirección.
2. Los empleados del comedor y proveedores tendrán estrictamente prohibido el acceso a las áreas ajenas al comedor.

3. En caso de ser necesario la recepción de víveres el personal de la Dirección realizará la revisión de la entrada y salida de la mercancía.
4. Toda carga y descarga vivieres y material deberá ser supervisada por personal de la Dirección.

CONTROL EN ENTRADA Y SALIDA DE PROVEEDORES EN EL PATIO DE MANIOBRA

1. Cualquier proveedor que necesite entrar en vehículo, camión, etc., al patio de la Dirección deberá contar con la autorización de la persona que va a recibir el material para poder hacer uso de un espacio o estén dentro del área de patios.
2. Para los recolectores de basura doméstica, se le dará acceso y se llevará un registro del servicio otorgado por la empresa de limpia, anotando en la bitácora la entrada y salida del camión recolector.

LOS COLUMPIOS
BANQUETES Y ALIMENTOS

CHIHUAHUA, CHIH. 14 de febrero de 2017.

AT´N: C.P. LUIS RICO
SUB-DIRECTOR ADMINISTRATIVO DE SEGURIDAD PÚBLICA MUNICIPAL DE CHIHUAHUA
PRESENTE:

A continuación le hacemos llegar el presupuesto de los alimentos para la escuela de policía municipal (academia), alimentos a escoltas de seguridad pública municipal, alimentos a los operativos de policías y bomberos y así como también los alimentos de los detenidos de las dos comandancias (sur y norte).

1. **ALIMENTOS PARA LA ESCUELA DE POLICIA MUNICIPAL (ACADEMIA):**

- ✓ DESAYUNOS.- $49.50 más iva por persona. 57.42
- ✓ COMIDA.- $49.50 más iva por persona.
- ✓ CENA .- $49.50 más iva por persona

2. **ALIMENTOS ESCOLTAS DE SEGURIDAD PUBLICA MUNICIPAL:**

- ✓ DESAYUNOS.- $49.50 más iva por persona
- ✓ COMIDA.- $49.50 más iva por persona
- ✓ CENA.- $49.50 más iva por persona

3. **ALIMENTOS PARA OPERATIVOS DE POLICIAS Y BOMBEROS:**

- ✓ COSTO POR PLATILLO $49.50 más iva por persona

4. **ALIMENTOS A DETENIDOS DE COMANDANCIA SUR Y NORTE:**

- ➢ ALIMENTOS A DETALLE QUE SE ENTREGAN POR SEMANA ASI COMO SU COSTO SEMANAL:

- ✓ Sal 7kg.
- ✓ Maseca 28kg
- ✓ Azucar 56kg
- ✓ Frijol 28kg
- ✓ Arroz 28kg

- ✓ Tortillas 112kg
- ✓ Repollo 28kg
- ✓ Calabaza 21kg
- ✓ Zanahoria 21kg
- ✓ Cilantro 28 piezas
- ✓ Cebolla 14kg
- ✓ Jalapeño 3.5kg
- ✓ Papa 28kg
- ✓ Pollo 56kg

COSTO POR SEMANA $10,150.00 más iva

Sin más por el momento reciba un cordial saludo.

ATENTAMENTE

EDUARDO GARCIA LARDIZABAL
LOS COLUMPIOS ALIMENTOS Y BANQUETES
CEL. 614-1964513

LOS COLUMPIOS ALIMENTOS Y BANQUETES
AV. SILVESTRE TERRAZAS No. 10002-A
COL. MARTIN LOPEZ.
CEL. 614-1964513

Comedores Industriales **BON***appetit*

BERNARDO LÓPEZ DAUMAS

Propuesta de comedor

BON*appetit*

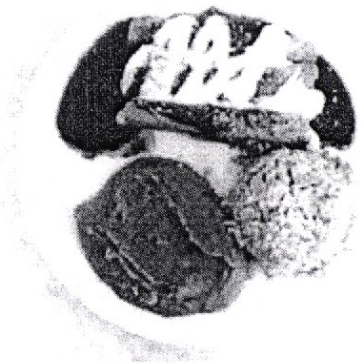
Comedores Industriales

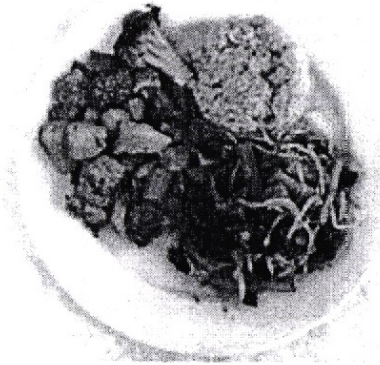
BONappetit

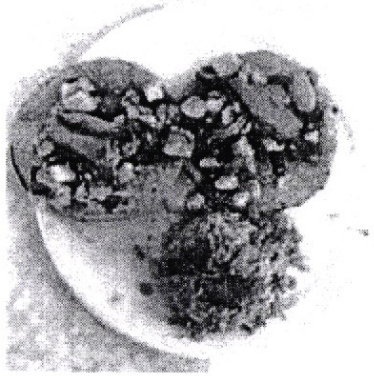
Ejemplos Menús

A continuación presentamos algunos de los menús que actualmente se manejan.

COMANDANCIA SUR







BONappetit

Menú desayuno

DESAYUNOS

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
SEMANA 1	Montados de chicharron	Subway	Hot Cakes	Huevo a la mexicana	Chilaquiles	Burritos	Menudo
	Fruta	Fruta	Yoghurt	Fruta	Fruta	Yoghurt	Pan Blanco
	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco
SEMANA 2	Huevo con Jamon	Gorditas Picadillo	Molletes	Burritos	Winnys a la diabla	Rajas	Torta de Barbacoa
	Yoghurt	Fruta	Yoghurt	Fruta	Huevo	Frijoles/Tortilla Harina	Frijoles
	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco
SEMANA 3	Huevo con Tocino	Banderillas	Chicharron	Jamon Empanizado	Gringas	Huevo con Chilaca	Pozole
	Fruta	Fruta	Huevo	Frijoles	Frijoles	Frijoles	Totopos
	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco
SEMANA 4	Huevo con Nopales	Choriquesos	Enfrijoladas	Mornias	Burritos	Pizzerolas	Torta del chavo
	Fruta	Yoghurt	Fruta	Fruta	Yoghurt	Fruta	Frijoles
	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco	Jugo/Refresco

BONappetit

Menú comida

COMIDA

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
SEMANA 1	Puerco en salsa verde	Tacos de Papa	Pollo Poblano	Fajitas de Res	Hamburguesa	Tacos de Alambre	Ensalada Pollo
	Arroz / Frijoles	Ensalada/Spaguetti	Arroz / Ensalada	Plumilla / Ensalada	Papas a la Francesa	Papa Asada	Arroz/ Galletas saladas
	Bocadin	Duvalin	Pulparindo	Natilla	Paleta	Duvalin	Natilla
	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco
SEMANA 2	Discada	Torta de Lomo	Mole	Chiles Rellenos	Chamorro	Tacos al pastor	Enchiladas Suizas
	Ensalada	Papas a la Francesa	Arroz / Frijoles	Ensalada	Tortillas	Ensalada Fria coditos	Frijoles / Ensalada
	Paleta de la Rosa	Pulparindo	Bocadin	Duvalin	Bocadin	Duvalin	Natilla
	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco
SEMANA 3	Salpicon	Milanesa	Comida China	Pastel de Carne	Pollo KFC	Empanadas Picadillo	Ensalada Pollo
	Arroz / Galletas Saladas	Pure de papa / Ensalada	Arroz / Germinado	Spaguetti / Frijoles	Ensalada KFC	Ensalada / Arroz	Arroz / Galletas
	Gelatina	Oblea	Palanqueta	Duvalin	Natilla	Paleta	Ate
	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco
SEMANA 4	Pastel Azteca	Tacos dorados	Costilla	Tortitas de Carne	Pollo a la Reina	Puerco en salsa de ciruela	Taquiza
	Arroz / Frijoles	Ensalada / Coditos	Frijoles	Arroz / Frijoles	Ensalada / Frijoles	Ensalada / Arroz	Ensalada
	Paleta	Pulparindo	Alfajor	Duvalin	Oblea	Gelatina	Bocadin
	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco	Refresco

BERNANDO LÓPEZ DAUMAS

BONappetit

COTIZACIÓN

	$ 24.00	DESAYUNOS
CADETES	$ 45.00	COMIDAS
	$ 605.00	ATOLE 20 LTS
DETENIDOS	$ 840.00	CALDO DE POLLO 20 LTS
	$ 26.00	DESAYUNO
	$ 47.00	COMIDA
ESCOLTAS	$ 47.00	CENA
OPERATIVOS Y	$ 26.00	DESAYUNO
BOMBEROS	$47.00	COMIDA
EXTRAORDINARIOS	$ 47.00	CENA

MUNICIPIO DE CHIHUAHUA

GENERALES

NUMERO DE PROVEEDOR	**2704**
NOMBRE DE LA EMPRESA	**BERNARDO LOPEZ DAUMAS**
NOMBRE COMERCIAL	**BON APPETIT**
RFC	**LODB 540610 D31**
AÑOS DE SERVICIO	**8 AÑOS**
ASOCIACIONES A LAS QUE PERTENECE	**CANACO**

TI [redacted]OS

PERMISOS VIGENTES	
EXPERIENCIA Y CERTIFICACIONES	**8 AÑOS E EXPERIENCIA EN COMEDORES DE MAQUILA, CURSOS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA, MANEJO DE ALIMENTOS**
PERSONAL CALIFICADO	**2 CHEFS, 8 COCINEROS, 1 NUTRIOLOGO**
RECONOCIMIENTOS	

FINANCIERO

TOTAL DE ACTIVOS	**352,012.00**
TOTAL PASIVOS	**763,420.00**
VENTAS MENSUALES PROMEDIO	**23,000.00**
PRINCIPALES ACTIVOS	

[redacted]

OTROS

INFORMACION GENERAL	**EMPRESA DEDICADA A DAR SERVICIO A COMERDORES INDUSTRIALES,**
	CUMPLIENDO CON LAS NORMAS DE SERVICIOS EN MAQUILADORAS

FIRMA Y SELLO DEL REPRESENTANTE LEGAL

LOS GIGANTES
supermercado

CAMILO ABAID ABAID

AAAC590224LP9

Coronado y Mina S/N

Col. Centro

C.P. 33980

Cd. Jiménez, Chihuahua

Tel 5420939

SERVICIO DE ALIMENTO
PROCESADO FRÍO Y CALIENTE
SERVICIO DE COMEDOR
INDUSTRIAL Y DE BANQUETES

ANTECEDENTES

Super Mercado los Gigantes, es una empresa familiar establecida en 1983, con décadas de trayectoria dentro del ramo del comercio, que ofrece un surtido amplio en el área de abarrotes, detergentes, perfumería, lácteos, bebidas, carnicería, frutas y verduras.

SERVICIO DE ALIMENTO
PROCESADO FRÍO Y CALIENTE
SERVICIO DE COMEDOR
INDUSTRIAL Y DE BANQUETES

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Dar atención personalizada al cliente.
- Precios bajos al público en general y precios aún mejores en mayoreos.
- Servicio a domicilio todos los días.

SERVICIO DE ALIMENTO
PROCESADO FRÍO Y CALIENTE
SERVICIO DE COMEDOR
INDUSTRIAL Y DE BANQUETES

DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Empresa de iniciativa privada dedicada al menudeo de abarrotes en general.

La clasificación de la empresa es la siguiente:

- Comercial. Intermediaria entre el productor y el consumidor, su función primordial es la compra - venta de productos terminados.
- Menudeo. Se venden productos tanto en grandes cantidades como por unidad ya sea para su reventa o para uso del consumidor final.

SERVICIO DE ALIMENTO
PROCESADO FRIO Y CALIENTE
SERVICIO DE COMEDOR
INDUSTRIAL Y DE BANQUETES

UBICACIÓN

La empresa se ubica en la Ciudad de Jiménez, Chihuahua, con domicilio Coronado y Mina S/N, Colonia Centro, frente al mercado, contando además con una sucursal entre las calles Bustamante I Tagle y Álvaro Obregón #1501, Colonia López Dávila.

SERVICIO DE ALIMENTO
PROCESADO FRÍO Y CALIENTE
SERVICIO DE COMEDOR
INDUSTRIAL Y DE BANQUETES

MISIÓN

Ofrecer una gran variedad de productos de calidad, buen precio y servicio personalizado, buscando obtener una rentabilidad justa.

VISIÓN

Ser el supermercado líder en la región a través de nuestros diferentes establecimientos, que cuenta con el personal más motivado, amable y capacitado para proporcionar la mejor atención a nuestros clientes.

SERVICIO DE ALIMENTO
PROCESADO FRÍO Y CALIENTE
SERVICIO DE COMEDOR
INDUSTRIAL Y DE BANQUETES

VALORES

• Ética

Estudio moral y acción humana, es una afirmación que contendrá términos tales como "malo", "bueno", "correcto", "incorrecto", etc. Refiriendo a una acción o decisión. Cuando se emplean sentencias éticas se está valorando moralmente a personas, situaciones, cosas o acciones.

• Honestidad

Cualidad humana por la que una persona se determina a actuar siempre con base en la verdad y en la auténtica justicia (dando a cada quien lo que le corresponde, incluida ella misma).

• Respeto

Es la consideración de que alguien o incluso algo tienen un valor por sí mismo y se establece como reciprocidad. El término se refiere a cuestiones morales y éticas.

El respeto en las relaciones interpersonales comienza en el individuo, en el reconocimiento del mismo como entidad única. Consiste en saber valorar los intereses y necesidades de otro individuo.

• Responsabilidad

Es un valor que está en la conciencia de la persona, que le permite reflexionar, administrar, orientar y valorar las consecuencias de sus actos, siempre en el plano de lo moral.

Una vez que pasa al plano ético (puesta en práctica), se establece la magnitud de dichas acciones y de cómo afrontarlas de la manera más positiva e integral.

OBJETIVOS INSTITUCIONALES

- Atender y satisfacer las necesidades de compra de nuestros clientes.
- Ofrecer calidad al cliente mediante un servicio personalizado, cordial, respetuoso y amigable.
- Tener los mejores productos a un bajo costo.
- Alcanzar altos niveles de venta mensuales.
- Actualizar la gama de productos en base a la demanda del cliente.
- Fomentar un sano ambiente de trabajo entre los empleados y a la vez hacer respetar las reglas y políticas de la empresa.

CAMILO ABAID ABAID LOS GIGANTES supermercado

PROPUESTA ECONÓMICA

CADETES	DESAYUNO	$29.00
	COMIDA	$49.00
DETENIDOS	ATOLE 20 Lt.	$690.00
	CALDO DE POLLO	$870.00
ESCOLTAS	DESAYUNO	$31.00
	COMIDA	$49.00
	CENA	$49.00
OPERATIVOS Y	DESAYUNO	$31.00
BOMBEROS	COMIDA	$49.00
EXTRAORDINARIOS	CENA	$49.00

SERVICIO DE ALIMENTO
PROCESADO FRÍO Y CALIENTE
SERVICIO DE COMEDOR
INDUSTRIAL Y DE BANQUETES

CHIHUAHUA
Juntos, una mejor ciudad
GOBIERNO MUNICIPAL 2016-2018

CONSTANCIA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL

Chihuahua, Chih., a 06 de Marzo de 2017.

Dependencia:	Dirección de Seguridad Pública Municipal

Nombre del proyecto:	Contratación de servicios de Alimentos preparadas para escoltas, cadetes, detenidos y operativos de la Dirección de Seguridad Publica Municipal.

Monto del proyecto:	$ 6, 068,000.00 (son seis millones sesenta y ocho mil pesos 00/100 M.N.)

CUENTA	MONTO
01-51211010001-999999-04-10021-131-000-02E0801-22101-1-4-GCAM-000	$ 5,618,000.00
01-51211010001-999999-04-10004-131-000-02E0702-22101-1-4-GCAM-000	$ 450,000.00

Saldo presupuestal al:

31 de Diciembre del 2017

C.P. y M.A.P. Verónica Estela Rodulfo Borunda

Oficial Mayor

C.P. Miriam Gabriela Lopez Sánchez

Subdirector Administrativo

ESTUDIO DE MERCADO PROVEEDORES DE ALIMENTOS PREPARADOS DSPM

	2400 EN COMEDOR			6330 PARA LLEVAR			990 DETENIDOS	
	DESAYUNO	COMIDA	CENA	DESAYUNO	COMIDA	CENA	OLLA DE CALDO	ATOLE
LOS GIGANTES	$ 29.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 31.00	$ 49.00	$ 49.00	$ 870.00	$ 690.00
LOS COLUMPIOS BANQUETES	$ 57.42	$ 57.42	$ 57.42	$ 57.42	$ 57.42	$ 57.42	$ 725.00	
BON APPETIT	$ 26.00	$ 47.00	$ 47.00	$ 26.00	$ 47.00	$ 47.00	$ 840.00	$ 605.00

RESTAURANTE EXTERNO

EN COCINA DE LA DSPM

CADETES	DESAYUNOS			COMIDAS			CENAS			TOTALES
	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	
LOS GIGANTES	800	$ 29.00	**$ 23,200.00**	800	$ 49.00	**$ 39,200.00**	800	$ 49.00	**$ 39,200.00**	**$ 101,600.00**
LOS COLUMPIOS BANQUETES	800	$ 57.42	**$ 45,936.00**	800	$ 57.42	**$ 45,936.00**	800	$ 57.42	**$ 45,936.00**	**$ 137,808.00**
BON APPETIT	800	$ 24.00	**$ 19,200.00**	800	$ 45.00	**$ 36,000.00**	800	$ 47.00	**$ 37,600.00**	**$ 92,800.00**

PARA LLEVAR

ESCOLTAS Y OPERATIVOS	DESAYUNOS			COMIDAS			CENAS			TOTALES
	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	CANT.	$ UNIT.	TOTAL	
LOS GIGANTES	2110	$ 31.00	$ 65,410.00	2110	$ 49.00	$ 103,390.00	2110	$ 49.00	$ 103,390.00	**$ 272,190.00**
LOS COLUMPIOS BANQUETES	2110	$ 57.42	$ 121,156.20	2110	$ 57.42	$ 121,156.20	2110	$ 57.42	$ 121,156.20	**$ 363,468.60**
BON APPETIT	2110	$ 26.00	$ 54,860.00	2110	$ 47.00	$ 99,170.00	2110	$ 47.00	$ 99,170.00	**$ 253,200.00**

le Gourut 40.60 54.52 54.52

PERSONAL

LOS GIGANTES	$ 373,790.00
LOS COLUMPIOS BANQUETES	$ 501,276.60
BON APPETIT	$ 346,000.00

COCINA DSPM

	DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS		
	CANT.	$ UNIT.	TOTAL
CADETES	2400	$ 42.16	**$ 101,184.00**
ESCOLTAS Y OPERATIVOS	6330	$ 42.16	**$ 266,872.80**
			$ 368,056.80

CUADRO COMPARATIVO PROSPECTOS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS COCINA DSPM				
		CURRICULUM DE PROVEEDORES		
DATOS GENERALES:	PROVEEDOR 1	PROVEEDOR 2	PROVEEDOR 3	PROVEEDOR 4
	LOS COLUMPIOS	BON APPETIT		
PERMISO COESPRIS		INCLUYE		
DISTINTIVO "H"				
ANTIGÜEDAD EN EL MERCADO	23 AÑOS	4 AÑOS		
SERVICIOS QUE OFRECE:				
COMEDOR	INCLUYE	INCLUYE		
COCINA	INCLUYE	INCLUYE		
PARA LLEVAR	INCLUYE	INCLUYE		
CLIENTES:	SRIA. DE ECONOMIA DE GOB DEL EDO. DE CHIH	VTC WEST SA DE CV (MAQUILADORA)		
	INSTITUTO DE LA CULTURA DEL EDO DE CHIH	TRILEX S.C. (MAQUILADORA)		
	COLEGIO DE ARQUITECTOS	GRUPO AMEX (MAQUILADORA)		
	MAQUILADORA TELEFLEX	CONSTRUCTORA HIDRÁULICA SIG		
	DIRECCIÓN DE SEGURIDAD PUBLICA MUNICIPAL	MUSEO SEMILLA		
		DIF		
		GRUPO ATLAS		
SEGURO MÉDICO		AR MÉDICA		
NUTRIOLOGO	INCLUYE	CAPACITADORA LIC. MARIANA VALDÉZ DÍAZ DE LEÓN		
CONSULTOR H SECTUR #286		CAPACITADORA LIC. MAGDALENA TORRES RAMÍREZ		
APLICA EXÁMENES MÉDICOS A EMPLEADOS		INCLUYE		
TIENE SERVICIOS MEDICO PARA EMPLEADOS		IMSS		
CURSOS DE CAPACITACIÓN A EMPLEADOS		COCINA INTERNACIONAL		
ESTRATEGIAS DE MEJORA:		ROTACIÓN DE PERSONAL DE COCINA		
		NUTRIÓLOGO ESTÁ EN DISPOSICIÓN DE EVALUACION DE COMENSALES (QUIÉN LO DESEE)		
		FILTROS SANITARIOS A EMPLEADOS AL INGRESAR Y CADA 3 MESES		
		PERIÓDICAMENTE EL PERSONAL ES CAPACITADO EN RECETAS INNOVADORAS Y MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS		
		CURSOS PARA MEJOR LA ATENCIÓN Y EL SERVICIO ASÍ COMO EL MANEJO DE ALIMENTOS.		

CUADRO COMPARATIVO PROSPECTOS PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS COCINA DSPM				
CURRICULUM DE PROVEEDORES				
DATOS GENERALES:	PROVEEDOR 1	PROVEEDOR 2	PROVEEDOR 3	PROVEEDOR 4
	LOS COLUMPIOS	BON APPETIT		
PERMISO COESPRIS		INCLUYE		
DISTINTIVO "H"				
ANTIGÜEDAD EN EL MERCADO	23 AÑOS	4 AÑOS		
SERVICIOS QUE OFRECE:				
COMEDOR	INCLUYE	INCLUYE		
COCINA	INCLUYE	INCLUYE		
PARA LLEVAR	INCLUYE	INCLUYE		
CLIENTES:	SRIA. DE ECONOMIA DE GOB DEL EDO. DE CHIH	VTC WEST SA DE CV (MAQUILADORA)		
	INSTITUTO DE LA CULTURA DEL EDO DE CHIH	TRILEX S.C. (MAQUILADORA)		
	COLEGIO DE ARQUITECTOS	GRUPO AMEX (MAQUILADORA)		
	MAQUILADORA TELEFLEX	CONSTRUCTORA HIDRÁULICA SIG		
	DIRECCIÓN DE SEGURIDAD PÚBLICA MUNICIPAL	MUSEO SEMILLA		
		DIF		
		GRUPO ATLAS		
SEGURO MÉDICO		AR MÉDICA		
NUTRIOLOGO	INCLUYE	CAPACITADORA LIC. MARIANA VALDÉZ DÍAZ DE LEÓN		
CONSULTOR H SECTUR #286		CAPACITADORA LIC. MAGDALENA TORRES RAMÍREZ		
APLICA EXÁMENES MÉDICOS A EMPLEADOS		INCLUYE		
TIENE SERVICIOS MEDICO PARA EMPLEADOS		IMSS		
CURSOS DE CAPACITACIÓN A EMPLEADOS		COCINA INTERNACIONAL		
ESTRATEGIAS DE MEJORA:		ROTACIÓN DE PERSONAL DE COCINA		
		NUTRIÓLOGO ESTÁ EN DISPOSICIÓN DE EVALUACION DE COMENSALES (QUIÉN LO DESEE)		
		FILTROS SANITARIOS A EMPLEADOS AL INGRESAR Y CADA 3 MESES		
		PERIÓDICAMENTE EL PERSONAL ES CAPACITADO EN RECETAS INNOVADORAS Y MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS		
		CURSOS PARA MEJOR LA ATENCIÓN Y EL SERVICIO ASÍ COMO EL MANEJO DE ALIMENTOS.		



GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Somos Reconocidos por servir comida, pero en realidad nuestro proposito es servir a las personas en un ambiente cálidode restaurante

Quienes Somos?

Grupo Legourmet es una empresa nacida en 1986 en la ciudad de Chihuahua, dedicada a la administración de servicios alimentarios.
Hoy en día estimulamos a mas de 14 mil personas con tazas de café por dia y el mismo numero de servicios alimenticios diariamente, ofreciendo platillos, variados, ricos y nutritivos, teniendo presencia en la actualidad en varias partes de la república.
Orgullosamente compartimos con ustedes que nuestro primer cliente de 1986, a la fecha continua siendo nuestro socio de negocios.

Misión

Proveer a la industria y gobierno un servicio de alimentación personalizado, guardando las mas estrictas medidas de higiene y calidad a un precio altamente competitivo.

Visión

Ser lideres en el mercado y lograr aportar un beneficio a la comunidad, generando empleos y recursos, teniendo como objetivo común el crecimiento de la empresa para elevar el nivel de vida de todos nuestros colaboradores dentro de un buen ambiente de trabajo.

Valores

Nuestros colaboradores, ya que con el impulso hacia ellos en temas como capacitación continua, motivación laboral y un buen ambiente de trabajo, automaticamente obtenemos comensales satisfechos





GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Trabajamos en negocios chicos y grandes, algunos estan cerca y otros estan en zonas lejanas, también queremos trabajar para tu empresa, somos grupo Legourmet y estamos orgullosos de servirte.

Clientes Actuales

KEY PLASTICS L.L.C.

Empresa automotriz con la cual llevamos 15 años trabajando

SAFRAN
AEROSPACE DEFENCE SECURITY

LABINAL.-
Empresa Maquiladora con la cual llevamos 10 años trabajando.

Stoneridge

ALPHABET -
Empresa Maquiladora con la cual llevamos 29 años trabajando.

Calsonic Kansei

Empresa Automotriz con la cual llevamos 2 años trabajando

EMERSON
Network Power

Empresa Maquiladora con la cual llevamos 5 años trabajando.

PHILIPS
sense and simplicity

Empresa Maquiladora con la cual llevamos 15 años trabajando.

MAXION WHEELS

Empresa maquiladora con la cual tenemos 3 años trabajando

SOISA AEROSPACE.

Empresa Maquiladora con la cual llevamos 2 año trabajando.

J.M. Romo

Empresa Maquiladora Que se tomo recientemente. 1 año Aguascalientes





GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Servicios a clientes (experiencia)

• Nuestros servicios van desde un comedor para la industria maquiladora (de hasta 3500 comensales), eventos masivos temporales, hasta un comedor en las minas instaladas en zonas remotas serranas, contando para este fin con una logística de operación completa y eficaz que garantiza el proceso y nos permite darle fluidez.

• Contamos con la experiencia de servicios para eventos masivos, tales como: Olimpiadas Nacionales, Olimpiadas Estatales y Olimpiadas Regionales , las cuales hemos atendido con el servicio de alimentación ofreciendo menús elaborados por Nutriologos expertos con el balanceo requerido por los Organismos del Deporte como CONADE .
Nuestro primer cliente, Industria Maquiladora Alphabet de Mexico, sigue siendo de manera ininterrumpida después de 29 años de servicio, esta continuidad es nuestra principal carta de presentación.

• Manejamos todos nuestros procesos bajo los lineamientos y criterios del Distintivo H, (Galardon que se otorga a empresas del ramo alimenticio por cumplir con altos estandares de calidad en sus procesos) ya que contamos con ésta Certificación, la cual la tenemos de manera ininterrumpida por 7 años en varios de nuestros establecimientos de servicio y comedores, y es la base de nuestro sistema de trabajo., mismo que ofrecemos para darles confiabilidad y certeza del buen manejo de los alimentos.

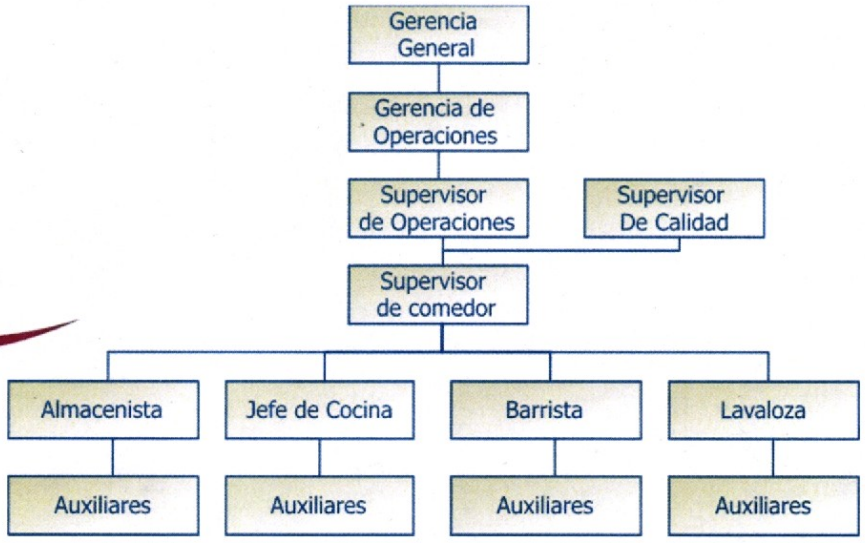
GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES



Estructura Organizacional



Estructura Operativa







GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Es cumplir con los requerimientos de nuestro cliente de acuerdo a lo negociado, haciendo las cosas bien, a la primera y siempre, siendo congruentes con lo que se piensa, se dice y se hace.

Calidad

En La actualidad contamos con 30 **certificaciones de distintivo H**, somos una empresa ocupada en garantizar un servicio de calidad e higiene con alimentos inocuos.
Nuestro compromiso es certificar todas las unidades de negocio que cuenten con las infraestructura y equipo adecuado, de lo contrario seguimos la norma al pie de la letra coadyuvando tanto en procesos y operaciones para llevar a cabo los más altos estándares de calidad.
Preocupados por estas razones en la actualidad estamos desarrollando en nuestra empresa la implementación del ISO 22000, enfocado en la gestión de la inocuidad de los alimentos.
Contamos con un departamento corporativo ocupado en brindar apoyo a las diferente unidades de negocio:

1.- Recursos Humanos: responsables de la selección, capacitación, filtro y contratación del personal, nomina, paquete de uniformes, seguro social, etc. Motivación y detecciones de capacitación y crecimiento de nuestros colaboradores.

2.- Compras: Selección y contratación de los diferentes proveedores de los diferentes rubros, negociación de precios y calidades, valores agregados, etc. Detección de productos dentro y fuera de temporada para ofrecer a nuestros clientes las mejores materias primeas dentro del rango adecuado.

3.- Operaciones: Trato directo con nuestros clientes, negociaciones de valor agregado, atención directa en tiempo y forma y nuestra medio para la mejora continua de acuerdo a comunicación con nuestros socios de negocio.

4.- Producción: departamento ocupado en la capacitación y supervisión de los procesos operacionales, desde recetarios, formas de preparación, tiempos y movimientos, estructura organizacional y funcional en las diferentes unidades de negocio, da seguimiento a la mejora continua de acuerdo a auditorias operacionales con nuestros distintos gerentes y chefs de unidad.

5.- Calidad e Higiene: departamento ocupado en la mejora de la calidad, procesos de higiene, limpieza, monitorea, supervisa, capacita y audita las diferentes unidades de negocio para llevar una mejora continua, basada en planes de acción realizados con acciones correctiva y preventivas.





6.- finanzas y contabilidad: Departamento dedicado a llevar las cuentas por pagar y por cobrar de todos los rubros, haciéndolo en manera adecuada en tiempo y forma, para conseguir con esto que seamos un empresa sana financieramente hablando.

7.- Dirección General: Nuestro soporte para la toma de decisiones, nuestra guía para poder dirigir nuestros horizontes, fomentado en la disciplina, organización y profesionalismo, todo esto direccionado a una satisfacción de nuestro cliente y a una mejora continua.







GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Nuestros proveedores son socios de negocio en una relación basada En el ganar, ganar

Proveedores

Por la importancia que tiene el que nuestros insumos sean de la mejor calidad, los proveedores con los que contamos son certificados en cuestiones de calidad.
Se realizan auditorias a sus instalaciones con el fin de hacer revisión de las condiciones higiénicas y de infraestructura, además periódicamente son monitoreados microbiológicamente por el laboratorio de control.
De esta manera se evalúa la calidad de su servicio tanto por el departamento de compras como por el de calidad y producción .

ALBACHISA
VISA DEL NORTE Carne Suprema de Engorda
BACHOCO
INZUNZA
ABARROTES INSTITUCIONALES
Nestlé
SAM'S CLUB
CARNE SELECTA DE ENGORDA. FRUTERIA DISTRIBUCIONES GALVIC
zaragoza
CITY CLUB
Kellogg's
Café Combate
Chihuahua's BEEF
Sigma
Blue
TORTILLERIA EL PROGRESO
mi pan de fruta de horno PAN Y PASTELES FRUTA DE HORNO
PLM
ARCA
84 PRODUCTOS Calidad
GRUPO BIMBO
La Purísima Panificadora
EMPACADORA GANADERA DE CHIHUAHUA S.A. DE C.V. ESTABLECIMIENTO T.I.F. 55
La Huerta. Siempre Fresco y Natural..





GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Nuestro Personal

En grupo Legourmet nos ocupamos de que nuestros colaboradores cumplan con las características de servicio adecuadas para poder brindar a nuestro socio de negocios la mejor calidad en nuestros diferentes servicios, así mismo, se brinda un capacitación continua y hay una detección de necesidades para su crecimiento, por lo cual se ofrecen planes de estudio o cursos que coadyuven a su crecimiento tanto personal como laboral.
Cabe mencionar que nuestros colaboradores en su mayoría son personas que hacen carrera en nuestra empresa contando con personas de hasta 16 años de antigüedad, mismos que abrieron nuestra primer unidad de negocio.

Capacitación

Cursos obligatorios dentro de su capacitación y con recordatorios cada 6 y 12 meses
Inducción a la empresa
Manejo higiénico de los alimentos
Introducción a las normas
Manejo de químicos
Ergonomía
Seguridad ambiental
Calidad en el servicio

Archivo Clínico

Cada empleado cuenta con expediente clínico en el cual se incluye examen médico, filtros sanitarios y seguimiento de éstos.
Estos filtros se realizan alternadamente cada seis meses por parte del laboratorio regional de salud pública y por el laboratorio de control "PYRSA" en Chihuahua y en otros igual de calificados dentro de las diferentes partes de la republica. Este filtro incluye exudado faríngeo, reacciones febriles, coproparasitoscópico y coprocultivo. Además realizamos exámenes antidoping de manera aleatoria a nuestro personal.

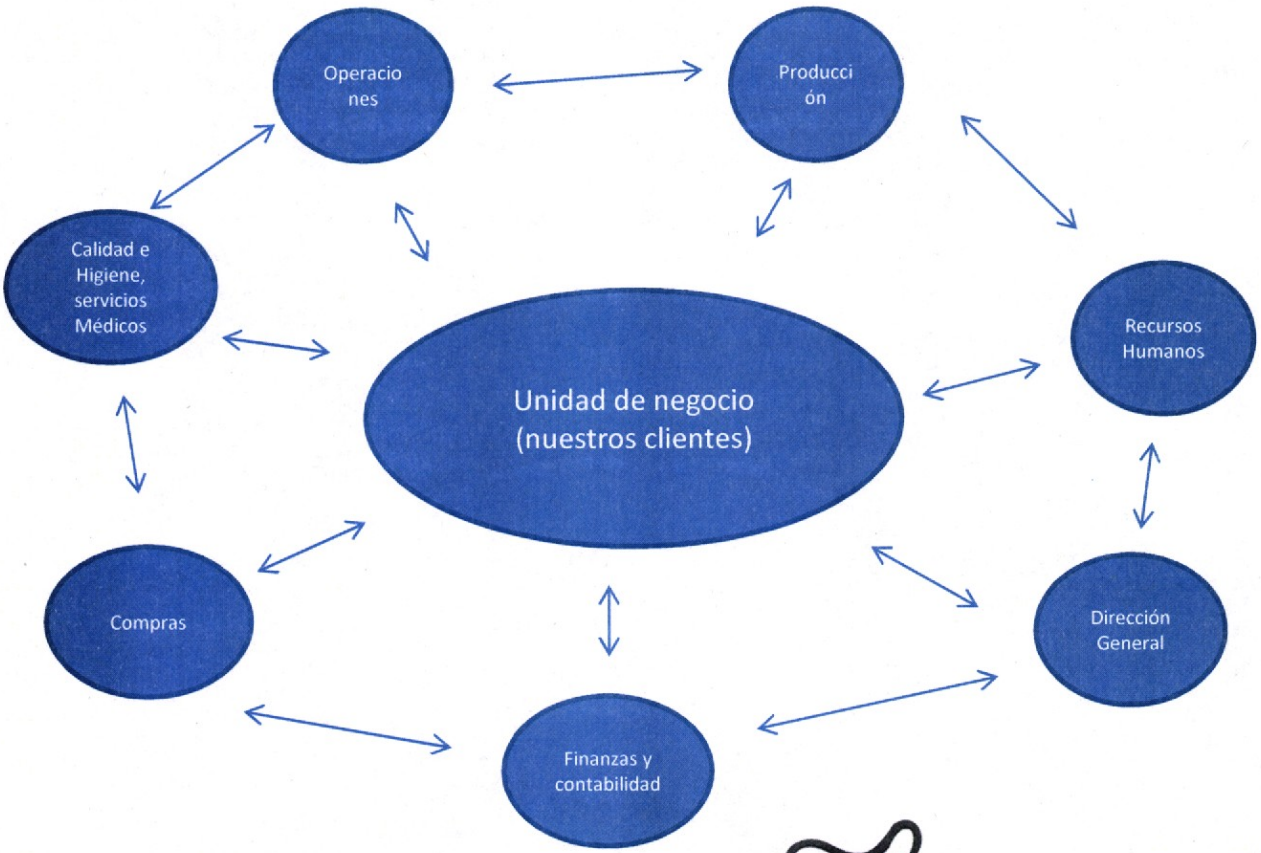




GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Operación y administración de servicios

Grupo Legourmet promueve la creatividad de sus gerentes y chefs de servicio, por lo cuál no se maneja un sistema operativo centralizado, mismo que decida sobre menús compras y toma de decisiones desde una oficina central. Estamos convencidos que cada unidad de negocio es diferente tanto de manera geográfica como cultural, así como las diferentes actividades laborales de nuestro clientes.
Trabajamos para que nuestro departamento corporativo sea una unidad de apoyo a las diferentes unidades de negocio, pero sabedores que gracias a estas somos Grupo Legourmet, por lo mismo se le otorga a cada unidad la capacitación y herramientas adecuadas para llevar a cabo nuestra misión de servicio.







GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Evaluación y supervisión

Debido a estas áreas de responsabilidad tan importantes, en grupo Legourmet dividimos los diferentes procesos de la siguiente manera:

1.- Gestión de menú: dentro de nuestro departamento de calidad e higiene contamos con nutriólogo altamente capacitados así como en nuestro departamento de producción se cuenta con nuestro chef corporativo mismos que coadyuvan a formar ciclos de menús en las diferentes unidades de negocio basados en la colorimetría, variedad de géneros alimentarios, variedad de recetas, funcionalidad operacional, valores nutrimentales, maridaje, temporalidad geográfica y sin repetición en ciclos de 8 y hasta 12 semanas según necesidades.

2.- Gestión de las compras: Grupo Legourmet maneja un sistema operacional de hojas de producción que permite tener una orden de compra automática de acuerdo a el pronostico de los platillos y el numero e comensales a trabajar, siendo flexible en sus diferentes opciones de menú para evitar desabasto, manejando con esto los mejores proveedores y la mejor calidad de acuerdo a lo negociado, coadyuvado por nuestro departamento de compras.

3.- recepción de mercancías: La calidad de grupo legourmet es recibir toda la mercancía registrando su recepción de los diferentes rubros: calidad, características organolépticas de los productos, fechas de caducidad, envase y embalaje, productos pasteurizados en caso de ser aplicable, limpieza, transporte e higiene del proveedor, etc. se etiquetan todos los productos con fechas PEPS (primeras entradas, primeras salidas) se lavan y desinfectan todas las frutas y verduras a excepción aquellas que por su naturaleza no sea posible dejando a estas el lavado y sanitización durante el proceso en producción.

4.- almacenamiento y conservación: la calidad de Legourmet es seguir todos los procesos de almacenamiento y conservación de los alimentos y materias primas, siguiendo los procesos estipulados y registrándolos para tener una trazabilidad tangible de la calidad e higiene, en esto aporta mucho nuestro departamento de calidad e higiene con monitoreo, capacitaciones, supervisiones y auditorias internas para su mejora continua.

5.- Producción: La Calidad Legourmet determina que todos los procesos de producción deberán de realizarse bajo el esquema de hojas de producción y minutas, mismas que son aportadas por nuestro chef corporativo, donde se manejan los siguientes conceptos: con que, cuanto, como y de manera, siguiendo las normas de conservación , controles de producción y temperaturas de cocciones de los distintos alimentos y registrándolos para su trazabilidad.

6.- servicio: La calidad de Legourmet determina que todos los alimentos ofrecidos a nuestro cliente deberán ser supervisados de acuerdo a su presentación, sazón, temperaturas y muestras testigo, para poder ofrecer a nuestro comensal la mas alta calidad alimenticia, siempre atendidos con una sonrisa y cordialidad.

Todos los procedimientos anteriores están medidos por medio de nuestro departamento corporativo, los cuales coadyuvan a evaluar, realizar planes de mejora continua y poder prevenir a futuro con medidas de contención para evitar malos procesos.





GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Nuestro Servicio

En la actualidad nuestros servicios están basados en la alimentación empresarial mismos que nos adaptamos a cualquier propuesta de nuestros clientes tales como:

- Ciclo de menús normales con dos opciones de platillo principal y opciones de grill y huevos
- Ciclos de menús basados en desayunos, comidas, meriendas y cenas sencillos pero cuidando el balance nutricional requerido.
- Barras energéticas de desayuno y cena basadas en frutas y alimentos para estos horarios.
- Barra de ensaladas para comidas basadas en verduras y legumbres, así como ensaladas preparadas con diferentes aderezos.
- Líneas ligeras basadas en el concepto de haga su propia ensalada con diferentes ingredientes y proteicos a escoger
- Platillos especiales diferentes preparaciones por día
- Platillos ligeros de diferentes preparaciones por dia basados en una estructura de alimentación sana y nutritiva
- Diferentes esquemas de opciones tales como sushis, bagels, hamburguesas de diferentes preparaciones, días gastronómicos, días gastronómicos regionales e internacionales tales como el día de la pasta, festivales gastronómicos de comidas mediterráneas, orientales, etc.
- Preparación del pan de servicio dentro de las instalaciones si esta no lo permiten.
- Carta de servicios especiales
- Eventos foráneos con mantelería y meseros,
- Elaboración de comida gourmet, chocolatería, pastelería, confitería, repostería, decoración y tallado de frutas y mantequilla, figuras de hielo y de azúcar, patillaje, etc.
- Líneas de sacó y servicio rápido con alimentos tales como hot dogs, hamburguesas, pollo tipo Kentucky , antojitos mexicanos, pizzas, etc. todo esto servido en box lunch con fruta de mano y refresco.
- Taquizas, servicios especiales para sus eventos
- Coffe break distintos
- Bocadillos y canapés.





GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Nuestro principal giro es la alimentación, complementándonos con Construcción y Administración de Campamentos Mineros.

División Minas

Diseñamos servicios que suponen un apoyo, ofreciendo soluciones que satisfacen las necesidades de nuestros clientes, modelo que consolida a proveedores y colaboradores en un único contrato bajo nuestra responsabilidad.

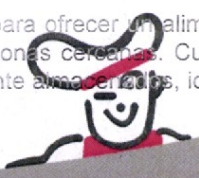
En sitios remotos y aislados como minas administramos todos los servicios necesarios para que la vida en la comunidad se desarrolle en un ambiente acogedor, satisfactorio y así contribuir al incremento de la productividad



Servicios a Campamentos



Grupo Le Gourmet brinda servicio de alimentación y administración de servicios tanto a minas, contratistas, empresas y complejos industriales.
Contamos con el personal, equipo y experiencia para hacer llegar nuestros servicios a los sitios más remotos del desierto o la montaña.
En campamentos nos preocupamos por cuidar todos los detalles para ofrecer un alimento sano, rico y nutritivo. Un alimento con productos frescos y naturales, provenientes de las zonas cercanas. Cuidando desde la selección de proveedores, hasta la recepción de los insumos que son debidamente almacenados, identificados y controlados para asegurar su calidad.



GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES



Servicios a Campamentos

1. Alojamiento



Damos hospedaje a su personal que llega para laborar en el campamento. Nos encargamos de la recepción, alojamiento y todos los detalles necesarios para asegurar la comodidad de los huéspedes y lograr que se sientan como en casa.

2. Limpieza



Mantenémos todo perfectamente limpio y ordenado para que nuestros huéspedes disfruten de alojamiento y descanso placentero. Con detalles que no solo aseguran orden, limpieza y seguridad sino una atención cálida y personalizada que hace sentir bien a nuestros huéspedes.

3. Lavandería



Recogemos y Entregamos su ropa personal así como de cama debidamente limpia y ordenada.

4. Servicios Generales



LE GOURMET se encarga también de tareas como el mantenimiento del campamento, brindando servicios técnicos que hacen que la infraestructura funcione eficientemente siendo nuestro principal objetivo asegurar siempre la continuidad de las instalaciones y equipos.





GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Transportación VIP

Transportamos a ejecutivos a los centros de trabajo en los horarios que ellos lo requieran.





GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

Área Limpia, mantenimientos de equipo y manejo de inventarios

Para cumplir satisfactoriamente con las tareas propias de limpieza. Sanitización, mantenimiento y manejo del equipo de nuestros clientes se da un seguimiento continuo mediante:

- Programa de limpieza semanal por áreas, equipo, actividades, responsables y registrado semana por semana para su trazabilidad
- Programa de mantenimiento preventivo y correctivo presentado ante nuestro clientes para verificar el cuidado de los equipos
- Manejo de inventarios de equipo menor, mayor, loza y cubierto de manera mensual manejado con inventario inicial, inventario final, diferencia y stock a alcanzar.

Nuestro Compromiso

Desarrollo continuo de programas en busca del mejoramiento de la calidad.
Acelerar la aceptación de la misma como una estrategia para alcanzar una ventaja competitiva.
Proponer las medidas preventivas y correctivas con el objetivo de minimizar e incluso eliminar los riesgos de contaminación en nuestro servicio de alimentación.
Trabajar continuamente para satisfacer las expectativas de nuestros clientes.



GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES



¿Porqué Nosotros?

Empresa con amplia experiencia en el manejo de alimentos y gran capacidad de satisfacer los requerimientos de servicio de nuestros clientes en toda la república .

Empresa sana y transparente al corriente en sus pagos de impuestos y proveedores con una estructura administrativa sólida, dictaminada para efectos fiscales y administrativos desde el 2004 por un despacho externo certificado.

Gran capacidad de trabajo en la mejora continua buscando ser aliados de nuestros clientes bajo un esquema ganar –ganar; siendo flexible ante cualquier requerimiento de inversión ya sea en equipo o en mejorar las áreas de servicio.

Nuestra experiencia incluye dar servicio a plantas con 4,000 comensales y eventos masivos de hasta 10,000 comensales.

Contamos con una fianza de Responsabilidad Civil de un millón de dólares para cualquier contingencia en nuestro servicio.

Estamos dictaminados por un despacho externo para el oportuno y correcto pago del Seguro Social, siendo esto una garantía para nuestros clientes, pues evitan riesgos.

Contamos con 30 certificaciones del Distintivo "H", máximo galardón otorgado por el Gobierno Federal para la calidad en el servicio de los procesos de nuestra empresa.

Unica empresa del ramo con la continuidad de Recertificación de Distintivo H por 9 años ininterrumpidos Ofrecemos trabajar con nuestro cliente para obtener el Distintivo "H" en su comedor .

Ofrecemos una persona de Calidad en cada uno de nuestros comedores con estudios a nivel licenciatura en el área de Nutrición o Químico en Alimentos.

Capacitación continua de nuestro personal (siendo éste nuestro mayor valuarte en la empresa) para lograr la satisfacción del cliente.

Tenemos convenio con la Facultad de Nutriología en el que año con año los estudiantes de últimos semestres realizan sus prácticas profesionales en nuestros comedores, enriqueciendo aún mas nuestro servicio.

Contamos con el mejor equipo de trabajo que es nuestro personal operativo, los cuales tienen un gran nivel de pertenencia a nuestra empresa.





GRUPO
"LE GOURMET"
COMEDORES INDUSTRIALES

A quien corresponda:

Sirva la presente para saludarle y a su vez agradecer la oportunidad que nos brinda al recibir esta presentación curricular, así como su fina atención al presente documento.

Grupo Legourmet es una empresa dedicada a la administración de servicios del ramo gastronómico, misma que propone a su organización cambios e innovaciones de una mejor calidad dentro del que se maneja actualmente.

Administrar servicios y administrarlos de una mejor manera que nuestra competencia nos ha dado un lugar de reconocimiento entre nuestros actuales clientes de negocio, mismo que han podido satisfacer y superar las expectativas de dicho mercado.

Por esta razón nos dirigimos a usted para ofrecer nuestros programas de calidad continua y filosofías de administración alimentaria basadas en la excelencia, estratégicamente planeadas a las necesidades financieras y operativas acordes a sus requerimientos.

Grupo Legourmet pretende hacer de sus clientes socios de calidad y de negocios, logrando con esto establecer relaciones comerciales duraderas.

Agradecemos su valioso tiempo y atención brindada y lo invitamos a que visite nuestra pagina en www.grupolegourmet.com o bien le brindamos una cordial invitación para que visite nuestras instalaciones, cuando a usted le sea posible

Sin más que agregar y en espera de vernos favorecido con su llamado para profundizar esta información y lograr establecer una relación de negocios , quedo de usted

Edgar Pizarro Chavez (Rep. Legal de Alicom)
Tel directo cel. (614) 4 885558



NUESTRA PROPUESTA DE ALIMENTOS COMANDANCIA SUR

ESTRUCTURA BÁSICA DEL MENÚ

COMIDA Y CENA

	Descripción
Sopa Caldosa	Variedad de Pastas, Sopas, Consomés, puchero, Cremas, etc. Porción 250 ml por persona.
Sopa Seca	Variedad de Arroz, Pastas, guarnición de vegetales, verduras al vapor, a la mantequilla, papas, etc. Porción 120 gr por persona.
Guisados a elegir	Guisados a base de Pollo, Carnes Rojas y Pescado, antojos, carnes frías y embutidos. Gramaje: Carnes rojas. 120 gr crudo Pollo y pescado. 130 gr en crudo Pollo con hueso. 300 gr en crudo Gramaje al servir alimento terminado 230gms.
Opción Guisados tipo antojo o fritanga	Los antojos como tacos, flautas y enchiladas se sirven 4 pzas por persona, Tortas, hamburguesa, 1 pza por persona, Tostadas: 1 grande o 2 medianas mixtas, Hot dogs y burritos, 2 pzas por persona, Tortitas de atún, croquetas 2 pzas grandes.
Opción Box lunch	Variedad de baguettes, sándwiches, burritos mixtos (3), Hamburguesas, Tortas, Montados, combinado con ensaladas preparadas, fruta y jugo.
Frijoles	Gran Variedad de presentaciones: De la olla, Con Tocino, Charros, Refritos, con Queso, sazonados, adobados, Diariamente opciones diferentes. **Porción por persona 100 gr,**
Postre	Dulcería, Gelatinas, Flanes Pastelería, Paletas, Confitería, Postres Elaborados, etc. **Porción por persona de 75 gr, en tazón pequeño, o en empaque individual según sea el caso.**
bebida	Agua fresca en 6 sabores diferentes, Bluzz,o California servida en máquina post mix, (A discreción del comensal)

NUESTRA PROPUESTA DE ALIMENTOS

DESAYUNO o MERIENDA

ESTRUCTURA BÁSICA DEL MENÚ

	Descripción
2 Opciones de Guisado de desayuno	Se ofrece una opción de guisado en desayuno que varía diariamente, más opción de huevos preparados en diferente presentación en barra de servicio. Frijoles en diferente presentación. Jugo, leche, Café, Atole o avena. A discreción.
Opción de fruta de temp.	Plato de fruta (2 de temporada).Con yogurth y granola.
Opción de Cereal	Cereales en tres presentaciones diferentes diariamente con plátano. Jugo de naranja, leche, chocomilk, café a discreción del comensal. **Pan dulce a elegir en cualquier opción.**

PRECIO DESAYUNO-MERIENDA: $ 35.00 MAS IVA

40.60

ESTRUCTURA BÁSICA DEL MENÚ TIPO BOX LUNCH

	Descripción
COMIDAS TIPO BOX LUNCH	Tortas de jamón, sándwich caliente o tostado, , pambazos Burritos, Sincronizadas, Papanachos,con agua fresca a discreción etc.

COSTO POR PERSONA $45.00 PESOS MAS I. V. A.



TORTILLAS De maíz **A discreción (Porcionada individual 3 pza. para su consumo)**

SALSA

PRECIO MENU TIPO COMIDA O CENA POR PERSONA $ 47.00 MÁS I.V.A SA. 52

(INCLUYE AGUA FRESCA BLUZZ O CALIFORNIA A DISCRECION)



COSTO POR LITRO DE ATOLE: $ 24.00 MAS IVA

COSTO POR LITRO DE CALDO DE POLLO: $ 28.00 MAS IVA

NOTA IMPORTANTE:
Es importante mencionar que si es aceptada esta propuesta, requerimos de 4 a 5 semanas para iniciar operaciones, si no hay inconveniente. Requerimos del inventario de equipo mayor y menor actualizado propiedad de su empresa para prever necesidades de equipo.
Esta propuesta tiene una vigencia de un año a partir del inicio de operaciones y se hará un pequeño ajuste anual dependiendo del porcentaje de inflación que dicte el Banco de México, generalmente fluctúa entre un 3 y 4 %.



GRACIAS POR CONOCERNOS.

ATENTAMENTE

GRUPO "LE GOURMET" COMEDORES INDUSTRIALES

Edgar Pizarro Ch

Grupo Legourmet Comedores Industriales

Tel. directo 614-4885558

Of. 614-4142440, ext 111