

## **CONVOCATORIA PÚBLICA, PROCEDIMIENTO POR INVITACION A CUANDO MENOS TRES PERSONAS UTVAM No. 01/2019**

### **CONCESIÓN DEL ESTABLECIMIENTO CAFETERIA ESCOLAR UTVAM EJERCICIO 2019-2020**

La Universidad Tecnológica de la Zona Metropolitana del Valle de México (UTVAM), Organismo Descentralizado de la Administración Pública del Estado de Hidalgo, con personalidad jurídica y patrimonio propios, sectorizado a la Secretaría de Educación Pública de Hidalgo, de conformidad con su Decreto Gubernamental, mediante el cual se Modifica al Diverso que la Creo, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo, de fecha 05 de diciembre de 2016, misma que fue creada mediante Decreto Gubernamental publicado en el mismo órgano informativo el 03 de septiembre de 2012; con Registro Federal de Contribuyentes UTZ120904F78, considerando las demás disposiciones administrativas que apliquen y de conformidad con el artículo 4 del referido Decreto, tiene como parte de su objeto, entre otros:

- I. Ofrecer Programas cortos de Educación Superior de dos años con las características de intensidad, pertinencia, flexibilidad y calidad;
- II. Formar Técnicos Superiores Universitarios o Profesional Asociado, Ingenieros Técnicos nivel Licenciatura Profesional, aptos para la aplicación de conocimientos y la solución de problemas, con un sentido de innovación en la incorporación de los avances científicos y tecnológicos y ofrecer programas de continuidad de estudios que permitan a los estudiantes alcanzar todos los niveles académicos de tipo superior, previstos en la Ley General de Educación, en un marco de fomento de valores, impulsando la movilidad educativa a nivel nacional e internacional;
- III. Desarrollar estudios o proyectos en las áreas de su competencia, que se traduzcan en aportaciones concretas que contribuyan al mejoramiento, mayor eficiencia de la producción de bienes o servicios y a la elevación de la calidad de vida de la comunidad;
- IV. Desarrollar programas de apoyo técnico en beneficio de la comunidad; promover la cultura científica y tecnológica; desarrollar funciones de vinculación y movilidad con los sectores público, privado y social nacional o internacional, en un marco de sustentabilidad;
- V. Promover y difundir valores sociales y culturales de la nación, a fin de fomentar entre los educandos, una conciencia nacional, valores éticos y actitudes a favor

de la paz, la solidaridad, la democracia, el cuidado al medio ambiente, la no violencia, el respeto a los derechos humanos y la equidad de género.

**Se emiten las siguientes:**

## **BASES DE PARTICIPACIÓN**

**El Concursante deberá apegarse de manera estricta al contenido de la presente Convocatoria por lo que se recomienda leerla con detenimiento para evitar cualquier omisión que pudiera dar lugar a su descalificación en el procedimiento.**

1. Bajo los principios de economía, calidad, higiene y atención, sólo podrán expendirse alimentos y bebidas que reúnan condiciones de calidad nutrimental e higiene y deberán excluirse aquellos de nulo valor nutrimental, que fomenten problemas de obesidad o sobrepeso; para este efecto, quienes participen deberán cumplir lo dispuesto en el siguiente “Acuerdo Federal mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional” publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de mayo de 2014.
2. Para participar, los interesados deberán cumplir los siguientes requisitos:
  - a. Presentar original y copia de identificación oficial con fotografía, vigente. (DOCUMENTO 1).
  - b. Presentar original y copia de comprobante oficial de domicilio (antigüedad no mayor a 3 meses). (DOCUMENTO 2).
  - c. Escrito en formato libre, bajo protesta de decir verdad, que manifieste que se tiene solvencia económica suficiente para cubrir el monto de las aportaciones durante el ejercicio 2019 -2020 en el cual está participando, así como, estar al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales federales y estatales. (DOCUMENTO 3).
  - d. Presentar una constancia de radicación expedida por la autoridad municipal correspondiente (Firmada por Presidente, Secretario o Delegado). (DOCUMENTO 4).
  - e. Escrito en formato libre, donde haga constar que conoce el contenido y alcances de la convocatoria No. 01/2019, las presentes bases de participación. (DOCUMENTO 5).
  - f. Propuesta Económica: (DOCUMENTO 6). Se debe considerar lo siguiente:

- ✓ De la ambientación e implementación.
  - El Concesionario destinará los espacios entregados en concesión, exclusivamente a proporcionar los servicios de cafetería a estudiantes, directivos, académicos y personal de la Universidad.
- ✓ Listado de los productos a expender con nombre del producto, unidad de medida, descripción y precio de venta, utilizar la siguiente tabla:

TABLA 6.1				
No.	Nombre del Producto	Unidad Medida	Descripción	Precio de venta

- ✓ Para realizar la evaluación económica, se debe presentar la siguiente tabla requisitada con los precios de venta

TABLA 6.2			
Nombre del Producto	Unidad Medida	Descripción	Precio de venta
Tacos dorados	Orden de 4 piezas	Tortilla (4 piezas), pollo, queso, crema, salsa y lechuga.	\$
Desayuno (café o té, huevos al gusto, frijoles refritos y pan o tortilla)	Platillo	Café o té 125 ml, 2 huevos con (jamón o salchicha o chorizo o a la mexicana) 2 cucharadas soperas de frijoles refritos con queso rallado, 3 tortillas o una pieza de pan (bolillo o telera)	\$
Chilaquiles con salsa verde o roja	Orden	Tortilla de maíz 100 gr (mínimo), 125 ml de salsa, lechuga, queso, crema y una pieza de pan (bolillo o telera)	\$
Torta de milanesa de pollo	Pieza	Telera de 60 gr, mayonesa, milanesa de pechuga de pollo, chile chipotle, lechuga 1 rebanada de jitomate, 1 aro de cebolla y 1 rebanada de aguacate.	\$
Enchiladas con salsa verde o roja	Orden con 4 piezas	Tortillas de maíz, rellena de pechuga de pollo deshebrado, 125 ml de salsa verde o roja, lechuga, queso y crema.	\$

Sándwich de jamón	Pieza	2 rebanadas de pan de caja integral, mayonesa, rebanada de jamón, chile chipotle, lechuga, 1 rebanada de jitomate, 1 aro de cebolla y 1 rebanada de aguacate.	\$
Comida corrida (sopa o arroz, pollo en mole verde, frijoles de la olla, tortillas y un vaso de agua)	Platillo	Plato sopero, una pieza de pollo (pierna o muslo) con mole verde, 2 cucharadas soperas de frijoles de la olla, 5 tortillas de maíz y 250 ml de agua de fruta de temporada.	\$

- ✓ Presentar escrito referente a la aportación mensual por concepto de concesión del servicio de cafetería, de acuerdo a las cuotas y tarifas para el ejercicio 2019-2020

**TABLA 6.3**  
**64.21 UMAS/mensual**

MES	Tarifa
Octubre	\$5,425.10
Noviembre	\$5,425.10
Diciembre	\$5,425.10
Enero	\$5,425.10
Febrero	\$5,425.10
Marzo	\$5,425.10
Abril	\$5,425.10
Mayo	\$5,425.10
Junio	\$5,425.10
Julio	\$5,425.10
Agosto	\$5,425.10
Septiembre	\$5,425.10
Octubre	\$5,425.10
Noviembre	\$5,425.10
Diciembre	\$5,425.10
<b>Total</b>	<b>\$81,376.50</b>

- ✓ Presentar escrito de manifiesto de la donación de 56 becas alimentarias diarias para estudiantes del UTVAM, equivalente al 8% de la matrícula total del Organismo.



### Propuesta Técnica:

- Es obligación del Concursante aportar vajillas, cuchillería u otros artículos necesarios, para mantener un buen funcionamiento y adecuado servicio, en relación al número de usuarios y reposiciones que correspondan durante el período de vigencia del contrato.
- Será a cargo del Concursante, la manutención y reparación de sus instalaciones, equipos, artefactos y mobiliario, las cuales deberán realizarse tan pronto se detecte la anomalía o desperfecto en su normal funcionamiento, o en un plazo no mayor a 48 horas, si es solicitado por escrito por la Universidad.
- Las labores deberán realizarse evitando afectar las actividades universitarias. (emitir en presentación de ambientación y sugerencia de mobiliario a criterio del rector)

### El Mobiliario

- 2 Hornos de Microondas
  - 140 Sillas útiles
  - 33 Mesas para restaurante
  - 1 Teléfono
  - 1 Gabinete de garrafones
  - 1 Refrigerador de 3 puertas
  - 2 Refrigeradores de 2 puertas
  - 2 Vitrinas de acero inoxidable con 5 charolas
  - 10 Mesas con sombrilla de Jardín para el área exterior de la cafetería
  - Estufa uso industrial
  - Loza
  - Gas estacionario y elementos de instalación
  - Botes de basura
  - Código de colores para elaboración de alimentos para evita contaminación cruzada de alimentos
- ✓ El Concursante se compromete a mantener una ambientación adecuada a las actividades propias de la Universidad, proporcionando todo el mobiliario del interior y exterior (mesas para 4 y/o 6 personas con parasol) y equipamiento

adecuado a una cafetería, entendiéndose que dicho mobiliario podrá ser utilizado por la Comunidad Universitaria como un lugar de encuentro y estudio.

- ✓ Descripción específica de forma clara y concisa (DOCUMENTO 7), sobre la variedad de productos y del servicio de consumo que se dará a la comunidad estudiantil, de acuerdo a la tabla siguiente:

TABLA 7.1					
No.	Nombre del Producto	Elaboración	Contenido	Porciones o medidas	Aporte calórico

- ✓ Presentar escrito donde manifieste que deberá preparar por lo menos dos guisados (Plato fuerte) con base en el “Plato del Bien Comer” para el menú del día; en caso de que algún platillo por exceso de consumo se termine, deberá ser sustituido por otro, procurando sea lo más similar al que figura en el menú del día, respetando su precio. (DOCUMENTO 8)
- ✓ La concesión del servicio de cafetería comprende por el periodo del 07 de octubre 2019 al 20 de diciembre del 2020.
- ✓ El servicio de cafetería deberá ofrecer el desayuno y almuerzo de 8:00 a 13:00 horas y comida de 13:01 a 18:00 horas.
- ✓ Se deberá considerar que el número de personas que normalmente utilizan las instalaciones de la Universidad, de acuerdo a la matricula, la cual es en promedio de 700 personas incluyendo alumnos, personal y visitantes.
- ✓ La atención de suministro alimenticio deberá considerarse dentro de los tres rangos de alimentación diaria, es decir puede ser desayuno, almuerzo o comida completa.
- ✓ Las raciones, mezclas y preparaciones alimenticias deberán ser proporcionadas en estricto apego a lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, el plato del bien comer y la pirámide de la alimentación saludable (SENC 2004).
- ✓ Todas las personas que acudan a la cafetería y comedor deberán ser atendidas sin distinción, con gentileza y prontitud mediante la barra de servicio.

- ✓ Se deberán publicar y estar a la vista, la lista de precios de todos los alimentos y productos que se ofrezcan; además, se deberán publicar todos los menús del día (desayuno y comida corrida) en el exterior de la cafetería en pizarra.
- ✓ La lista de precios de los alimentos deberá incluir cualquier impuesto que corresponda.
- ✓ La revisión de los precios y la autorización de los mismos, será previo acuerdo y por escrito de la Universidad.
- ✓ El proveedor que se adjudique el concurso, deberá dar las facilidades al Comité de Higiene y Seguridad que designe la Universidad para realizar evaluaciones del servicio o en su caso del personal que designe la Secretaría de Salubridad y Asistencia en el Estado de Hidalgo, a petición de la Universidad. (REVISION MENSUAL).
- ✓ Los precios de los alimentos y productos que no se procesen en la cafetería, como son: galletas, yogurt, refrescos, dulces, frituras, entre otros, en todas sus presentaciones, deberán corresponder a los precios que normalmente se encuentran en cualquier otro establecimiento similar.
- ✓ El proveedor que se adjudique el concurso deberá apearse y dar estricto cumplimiento a los requerimientos y procedimientos establecidos por la Dirección de Administración y Finanzas por medio del Departamento de Servicios Generales.
- ✓ El proveedor que se adjudique el concurso deberá permitir al acceso a cualquier persona (estudiantes, empleados, docentes...etc...) a consumir alimentos y el uso de las instalaciones que así se requieran para tal propósito.
- ✓ Menú(s) que incluya todos alimentos o productos a ofertar y sus precios.
- ✓ Nombre de la persona encargada de la administración ejecutiva o encargada de establecimiento en caso que sea distinta al posible concesionario.
- ✓ Carta compromiso de NO ofertar alimentos chatarra (bajo nivel nutricional) y de NO utilizar utensilios o recipientes desechables que no sean amigables con el medio ambiente.
- ✓ Respetar y asumir los compromisos de contratos y concesiones de exclusividad firmados por parte de la Universidad.

## De las instalaciones y bienes adquiridos en la concesión

Las instalaciones, una vez otorgada la concesión correspondiente, quedarán bajo resguardo del Concesante del servicio, por lo que éste se obligará a mantenerlas en buenas condiciones, en caso de daño o avería, por su cuenta deberá reparar los desperfectos, o en el caso que así fuere necesario, sustituir los bienes relacionados por bienes similares en material, calidad y capacidad, reportando esta situación inmediatamente a la Dirección de Administración y Finanzas, en coordinación con el Departamento de Servicios Generales; el concursante responderá por rotura, pérdida, explosión o cualquier otra causa que redunde en la destrucción total o parcial de las instalaciones o bienes de la Institución.

Cualquier modificación o adecuación que se realice a las instalaciones deberá ser previamente acordada por ambas partes para su validación, y en caso de ser autorizada, los gastos serán cubiertos en su totalidad por parte del concesionario. Toda modificación a las instalaciones se considerará propiedad de la Universidad.

Cualquier mejora a la infraestructura de las instalaciones en materia No será susceptible de extracción o desprendimiento del ente Universitario por ningún motivo.

En el caso de que el concesionario requiera el ingreso de bienes muebles o equipos de su propiedad al interior de la Universidad, deberá informarlo a la Dirección de Administración y Finanzas para realizar el vale de ingreso respectivo y estará obligado a retirarlos de las instalaciones al término del periodo de la concesión.

El concesionario solamente podrá sustraer del espacio destinado a la cafetería, los bienes que en su caso requieran de servicio de reparación fuera de las instalaciones de la Universidad, y en todos los casos, ésta deberá autorizar la salida de los mismos, mediante los mecanismos que internamente se aplican al respecto.

**El Concesionario deberá contratar Fianza de Arrendamiento y Seguro de Responsabilidad Civil y la de productos estableciendo como beneficiario a la Universidad Tecnológica de la Zona Metropolitana del Valle de México (UTVAM).**

**De los horarios para carga y descarga de provisiones y para los proveedores externos.**

El concesionario deberá informar los horarios de carga y descarga de provisiones, así como los horarios que utilizarán los proveedores de servicios externos, tales como servicio de llenado de gas LP al tanque estacionario, proveedores de mercancía, etc., cuyo acceso será autorizado por el departamento de soporte técnico en coordinación



con el servicio de vigilancia. Estos horarios no podrán interferir con el horario de actividades docentes de la universidad.

**Del pago de servicios:**

El concesionario está obligado a pagar en su totalidad los servicios de suministro de gas LP, servicio de limpieza, transporte de basura, así como otros necesarios para la operación del inmueble.

### **De los servicios de mantenimiento:**

El concesionario deberá informar la calendarización de servicios de mantenimiento (y especificar la periodicidad de cada uno de ellos ejemplo mensual, quincenal, semanal), correspondientes a las siguientes actividades:

- Limpieza normal y profunda de las instalaciones.
- Lavado y desinfección de tinacos.
- Limpieza de la cubierta del inmueble (azotea).
- Revisión periódica de instalaciones de agua, drenaje, gas y drenaje.
- Manejo de desechos.
- Control de plagas.
- Otros (especificar).

### **Del manejo de desechos:**

La basura y los desechos generados por la operación del inmueble deberán ser depositados TEMPORALMENTE en contenedores suministrados por el concesionario y ser transportados fuera de la Universidad por lo menos una vez al día. Estos desechos no podrán depositarse en los contenedores para basura que existen en la Universidad.

### **De la supervisión del estado general de conservación y de la limpieza de las instalaciones, así como de la calidad del servicio.**

- ✓ La Universidad podrá supervisar periódicamente el estado general de conservación y de la limpieza de las instalaciones, así como la calidad del servicio, por lo que el concesionario está obligado a brindar todas las facilidades para la realización de esta actividad, la cual podrá realizarse de manera calendarizada, aleatoria o cuando sea requerida.
- ✓ En el caso de encontrarse deficiencias durante la supervisión del estado general de conservación y la limpieza de las instalaciones, así como la calidad del servicio, el concesionario se obliga a subsanar las observaciones realizadas en el término que sea establecido según sea el caso.

### **De las leyes, reglamentos y normas.**

- ✓ El concesionario está obligado a cumplir en todo momento con las normas y leyes aplicables en la materia, de las que se destaca la norma NOM-251- SSA1-2009, referente a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, cuyas disposiciones generales indican lo siguiente:

### Instalaciones y áreas:

- ✓ Evitar contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- ✓ Mantener en buenas condiciones de limpieza y mantenimiento: Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas, las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva o plagas, debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté.
- ✓ Las instalaciones, una vez otorgada la concesión correspondiente, quedarán bajo resguardo del concesionario de servicio y en consecuencia esté se obligará a mantenerlos en buenas condiciones y, por su cuenta deberá reparar o sustituir en caso necesario los bienes relacionados por bienes similares reportando inmediatamente a la Dirección de Administración y Finanzas. De igual manera, el concesionario se obliga a contratar una Fianza por daños totales y/o parciales a las instalaciones de la Universidad en caso de daños.
- ✓ Se deberán mantener limpios los trastos, utensilios y cubiertos en que se sirven alimentos y bebidas., así como deberá existir suficiencia de los mismos.
- ✓ Se deberán mantener las instalaciones de la cafetería y el comedor, limpias en todo momento, así como las mesas y manteles.
- ✓ En todas las mesas deberán colocarse azucareras, saleros, servilletas y manteles.
- ✓ El concursante ganador deberá de establecer y hacer efectivas las medidas de seguridad necesarias, tendientes a desaparecer los riesgos de accidentes para su personal y de los usuarios del servicio, deberá contar con un botiquín de primeros auxilios debidamente dotado con el material que marque la norma correspondiente, así como con extintores.

El concesionario no podrá hacer uso de las instalaciones con fines distintos a los establecidos, tampoco podrá ceder o traspasar la concesión.

Expuesto. Equipo y utensilios:

- ✓ Deberán ser lisos, lavables y sin roturas, de manera tal que permitan su limpieza y desinfección.
- ✓ Evitar acumulación de agua en equipos de refrigeración y congelación.

- ✓ Contar con termómetro o dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones y colocados en un lugar accesible para su monitoreo.

### **Servicios:**

- ✓ Iluminación adecuada, que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.
- ✓ Evitar el calor y condensación excesiva, goteos y acumulación de humos y polvos.
- ✓ Mantenimiento y limpieza adecuados de baños, retrete, lavabo, depósito de basura, rótulos que promuevan la higiene personal.

### **Control de materias primas:**

- ✓ Almacenar de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera que permitan un sistema PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas)
- ✓ Materias primas: clasificadas, identificadas, con fecha de caducidad, sin características de rechazo.
- ✓ Cuando aplique, mantenerlas en envases cerrados y eliminar las no aptas. Control del envasado:
- ✓ Envases protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña, limpios y en buen estado antes de su uso.
- ✓ Envase primario que proteja al producto. Manejo de residuos:
- ✓ Adoptar medidas de remoción y almacenamiento de residuos.
- ✓ Contar con recipientes identificados y con tapa para residuos.
- ✓ Retirar residuos mínimos una vez al día del área de operación.

### **Transporte:**

- ✓ Mantener vehículos limpios para evitar contaminación.
- ✓ Mantener las temperaturas recomendadas para cada producto (refrigeración, congelación, etc.).

### **Almacenamiento:**

- ✓ Tener controles que prevengan la contaminación.
- ✓ Almacenar agentes químicos, de limpieza y sustancias tóxicas en un lugar separado y delimitado, deben estar cerrados e identificados.
- ✓ Evitar el rompimiento y exudación de empaques y envolturas. Control de operaciones:
- ✓ Contar con un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
- ✓ Dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones
- ✓ Evitar contaminación cruzada.
- ✓ Mantener una temperatura máxima de 7 grados centígrados en equipos de refrigeración.



### Salud e higiene del personal:

- ✓ Personal aseado, con ropa de trabajo y calzado limpios.
- ✓ Lavado de manos cuando estén sucias o contaminadas.
- ✓ No fumar, comer, beber, escupir o mascar en áreas de producción o de contacto directo con el producto.
- ✓ Guardar ropa y objetos personales fuera del área de producción.
- ✓ Excluir la operación de personal que pueda contaminar.

### Control de plagas:

- ✓ Contar con un sistema o plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva.
- ✓ Limitar el uso de plaguicidas y que éstos estén aprobados.
- ✓ Áreas de producción libres de insectos, roedores, pájaros y no permitir la entrada a animales domésticos o mascotas.
- ✓ Llevar un registro de fumigación preventiva.

### Control del agua:

- ✓ Cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de coliformes totales y fecales (NOM-127-SSA1-1994).
- ✓ El vapor utilizado no debe contaminar el producto.

### 13. Mantenimiento y limpieza:

- ✓ Mantener limpieza y desinfección después del mantenimiento.
- ✓ Utilizar lubricantes grado alimenticio y evitar contaminación.
- ✓ Emplear los productos de limpieza de acuerdo a sus instrucciones.

### 14. Capacitación:

- ✓ Sobre temas de higiene personal, naturaleza de los productos, forma en que se procesan, condiciones de recibo y mantenimiento, conocimiento de antes citada NOM, etc...

### Preparación y presentación de alimentos

Los alimentos deberán ser preparados el mismo día en que se ofrezcan para su consumo. Los alimentos deberán ser preparados con ingredientes de primera calidad.

En la preparación de los alimentos es obligatorio el uso de agua potable.

La ración de los alimentos servidos deberá consistir en una porción razonable.

Se deberán ofrecer desayunos, comidas, postres y otros productos como son: tortas, sándwich, hamburguesas, quesadillas, sopes, jugos de frutas naturales, licuados, cócteles de frutas, comidas a la carta y demás alimentos que se consideren necesarios.

- Los desayunos deberán incluir como mínimo:
- 1 vaso de jugo o plato de fruta. (250 ml. o 200 grs.)
- 1 vaso de leche, té, atole o café. (250 ml.)
- 1 pieza de pan dulce (100 grs.)
- 1 guisado o huevos al gusto. (230 grs.)
- Frijoles
- Tortillas o pan

En los paquetes de desayunos y comidas que ofrezca el concesionario de la cafetería, invariablemente deberá existir suficiencia.

Se deberá proporcionar sin costo, agua para beber (purificada natural) a quien lo solicite. Los alimentos deberán ser servidos a la temperatura apropiada según el tipo de alimento.

No se podrán introducir ni vender ningún tipo de bebidas alcohólicas, cigarrillos o enervantes tóxicos. Se deberá ofrecer variedad de menús diariamente.

Se deberá permitir sin costo el uso de los hornos de microondas, disponibles en las barras laterales del comedor; y el uso del comedor a quien así lo requiera, para consumir alimentos que no sean preparados en la cafetería.

- Atole: de diferentes sabores o arroz con leche.
- Jugos: de fruta fresca natural y no se le podrá agregar agua o azúcar, excepto de que el cliente lo solicite.
- Pan: de dulce, telera, bolillo, tostado o blanco.
- Arroz: blanco, rojo, amarillo, con verduras, etc. (chícharos, zanahoria, rajas, elote, etc.). Sopas: de pasta, verduras, lentejas, habas, consomé de pollo o cremas, etc.
- Plato fuerte: comida casera a sugerencia de quien resulte ganador, con el visto bueno de la Universidad.
- Agua: de frutas naturales de temporada.
- Tortillas: consumo a libre demanda.
- Postre: fruta natural, gelatina, flan, arroz con leche etc. (excepto dulces empacados).
- Tortas y sándwich: Deberán ser preparados por lo menos con dos ingredientes (jamón, queso de puerco, pierna, milanesa, etc. y queso blanco o queso Oaxaca).

Adicionalmente se podrán poner otros ingredientes según lo requieran los clientes y su costo podrá variar según los ingredientes.

Hamburguesas: Deberán llevar carne de res, queso amarillo, queso blanco, mostaza, salsa, cátsup, lechuga etc. Si el cliente pide algún ingrediente adicional tendrá un costo adicional.

Cóctel de frutas: Deberá prepararse el mismo día con frutas de temporada y adicionar miel, yogurt o granola, quesos, etc.

### **Del personal a cargo del servicio.**

- La contratación, manejo y control del personal que ofrezca el servicio en la cafetería, es únicamente bajo la responsabilidad de la persona que resulte ganador del concurso y bajo ningún motivo y en ningún caso la Universidad tendrá responsabilidad alguna sobre obligaciones laborales o legales derivadas del presente contrato, por lo que es obligación del concesionario dar cumplimiento a las prestaciones laborales, de salud y demás disposiciones legales vigentes en materia laboral.
- El personal deberá portar identificación, uniforme, cofia y cubre bocas.
- Es obligación del personal a cargo del servicio de cafetería, atender a los clientes con higiene, amabilidad y eficiencia.
- Es obligación del concesionario, que el personal a su cargo cumpla con las normas de higiene y limpieza personal, propias del servicio a contratar.
- Se deberá designar una persona exclusivamente para el cobro de los alimentos.
- El personal deberá ser suficiente para prestar en todo momento, un servicio de eficiencia durante el horario establecido.
- La persona que resulte ganador de este concurso será el responsable de que su personal utilice las instalaciones, el mobiliario y equipo, así como cualquier otro accesorio, con responsabilidad y de acuerdo a las normas aplicables.
- El concesionario del servicio estará obligado a resarcir cualquier daño o perjuicio que el personal a su cargo ocasione a la Universidad.
- El ingreso del personal y proveedores de la cafetería a la Universidad, será a través de los accesos oficiales, con la identificación y autorizaciones correspondientes.
- Es obligación de la persona que resulte ganador, mantener a su personal capacitado en las funciones que desempeñe.
- Es obligación del concesionario mantener en todo momento las mesas y piso de la Cafetería, libres de basura y residuos de alimentos.

### **De las instalaciones y utensilios**

Las instalaciones una vez otorgada la concesión correspondiente, quedarán bajo resguardo del concesionario de servicio y en consecuencia éste se obligará a mantenerlos en buenas condiciones y, por su cuenta deberá reparar o sustituir en caso necesario los bienes relacionados por bienes similares reportando inmediatamente al Departamento de Servicios y Mantenimiento.

Se deberán mantener limpios los trastos, utensilios y cubiertos en que se sirven alimentos y bebidas., así como deberá existir suficiencia de los mismos.

Se deberán mantener las instalaciones de la cafetería y el comedor, limpias en todo momento, así como las mesas y manteles.

En todas las mesas deberán colocarse azucareras, saleros, servilletas y manteles.

El concursante ganador deberá de establecer y hacer efectivas las medidas de seguridad necesarias, tendientes a desaparecer los riesgos de accidentes para su personal y de los usuarios del servicio, deberá contar con un botiquín de primeros auxilios debidamente dotado con el material que marque la norma correspondiente, así como con extintores.

El concesionario no podrá hacer uso de las instalaciones con fines distintos a los establecidos, tampoco podrá ceder o traspasar la concesión.

### **Relativo al servicio de limpieza y mantenimiento.**

Se deberán mantener limpios los patios de acceso y servicio a la Cafetería, así como las instalaciones sanitarias para uso de su personal, así como los de uso comunitario con que cuenta la Cafetería.

La basura y desechos que se generen en el comedor, deberán ser retirados continuamente, a efecto de mantenerlos limpios en todo momento.

### **Adicionales.**

Será responsabilidad del concesionario, cubrir a las personas comensales, todos los gastos médicos y de traslado, que se originen por ingerir alimentos en mal estado ofrecidos por la misma, previa determinación por la autoridad competente en la materia.

El concesionario, deberá de contratar a favor de la Universidad, un seguro de accidentes que prevea cualquier eventualidad.

- ✓ Describir los productos industrializados a expender, indicando su marca y especificaciones. (DOCUMENTO 9)
- ✓ Presentar escrito donde se compromete a implementar la Norma NOM-251-SSA1-2009 referente a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas (DOCUMENTO 10).
- ✓ Describir la propuesta de trabajo, la cual debe contener lo siguiente: (DOCUMENTO 11)
  - Logística para la prestación del servicio (DOCUMENTO 11.1)
  - Plan de trabajo (DOCUMENTO 11.2)



- Esquema estructural de organización (organigrama) para atender una población de aproximadamente 700 personas. (DOCUMENTO 11.3)
- ✓ Escrito bajo protesta de decir verdad donde manifieste que las personas que conforman su estructura de organización están capacitadas o cuentan con los conocimientos necesarios para la atención al cliente. (DOCUMENTO 12)
- g) Presentar escrito libre donde se hará constar, bajo protesta de decir verdad, que tiene conocimiento, experiencia, habilidad y especialidad en el ramo de la preparación y expedición de alimentos y bebidas. (DOCUMENTO 13)
- h) Presentar curriculum empresarial o de negocio, donde manifieste la experiencia con documentos probatorios (cartas de recomendación, certificaciones, reconocimientos, capacitaciones, contratos, verificaciones sanitarias, etc.). (DOCUMENTO 14)
- i) Incluir documento de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (Cédula de Identificación Fiscal); en caso de que el giro no corresponda en lo referente a la presente convocatoria, se desechará su propuesta. (DOCUMENTO 15)
- j) Proporcionar correo electrónico y número telefónico de casa y personal. (DOCUMENTO 16)
- k) Escrito de declaración de integridad en la que manifieste, bajo protesta de decir verdad, que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes. (DOCUMENTO 17)
- l) Manifiestar por escrito y bajo protesta de decir verdad, que no tiene algún parentesco de consanguinidad o afinidad hasta el tercer grado con personal directivo, personal docente, administrativo, o de apoyo, o del personal implicado en el presente proceso, del Instituto. (DOCUMENTO 18)
- m) Presentar escrito bajo protesta de decir verdad que no se encuentra inhabilitado para celebrar contratos con las Entidades del Gobierno del Estado de Hidalgo de conformidad con la normatividad aplicable. (DOCUMENTO 19)
- n) En caso de haber proporcionado el servicio sujeto de esta convocatoria con anterioridad en el UTVAM, presentar escrito bajo protesta de decir verdad que durante el periodo cumplió con lo estipulado en el contrato, así mismo, que no tuvo observación alguna respecto al servicio otorgado y los resultados de la

encuesta de satisfacción al cliente fueron favorables superior al 75%.  
(DOCUMENTO 20)

- o) Manifestar por escrito y bajo protesta de decir verdad, que no tiene algún parentesco de consanguinidad o afinidad hasta el tercer grado con personal que haya prestado el servicio sujeto de esta convocatoria con anterioridad a cuatro años en el UTVAM. (DOCUMENTO 21)
- p) Escrito de aceptación de que su personal que manipule alimentos, deberá someterse a un examen médico a través del servicio médico de la convocante, este mismo indicará los exámenes de laboratorio, mismos que correrán por cuenta del concesionario, para sus trabajadores manipuladores de alimentos. De igual forma, el concesionario se compromete a realizar análisis buco faríngeos, copro-parasitoscópicos y raspado de manos de su personal, cada seis meses en la **Secretaría de Salud / COPRISEH**, siendo supervisado por personal del Dirección De Administración y Finanzas del Área de Coordinación de Servicios Generales. (DOCUMENTO 22)
- q) Manifestar por escrito que se evitará la venta de cigarrillos, bebidas embriagantes y energéticas, así como la realización de prácticas o conductas de intermediación que encarezcan los productos. (DOCUMENTO 23)
- r) Presentar carta de ausencia de conflicto de interés. (DOCUMENTO 24). Se anexa formato a la presente.
- s) Manifestar por escrito su conformidad con los requisitos establecidos en la convocatoria para el establecimiento de consumo de alimentos (cafetería) en el UTVAM para el año 2019 -2020 y además manifestar su conocimiento de que el fallo que emita la convocante tiene carácter de inapelable (DOCUMENTO 25).

Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en el UTVAM para el año 2019-2020, está de acuerdo en que el Instituto realice el seguimiento y evaluación sobre la prestación del servicio, y de los resultados y acciones de mejora, dependerá la continuidad o rescisión del contrato. (DOCUMENTO 26).

- t) Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en el UTVAM para el año 2019 -2020, está de acuerdo en que la vigencia de la misma es a partir del día 07 siete de octubre de 2019 -2020 y concluye el día 20 veinte de diciembre de 2020, por lo que la Universidad no está obligado a la renovación del título de concesión. (DOCUMENTO 27).

- u) Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en la UTVAM para el año 2019-2020, se obliga a cumplir todas y cada una de las leyes, reglamentos, decretos, acuerdos, lineamientos y demás disposiciones legales que le sean aplicables, especialmente las relacionadas con la preparación, expendio o distribución de alimentos y bebidas, nutritivas, higiénicas y saludables; así como de la prevención de accidentes y riesgos derivado del uso de las instalaciones, debiendo pagar por su cuenta todos los impuestos, derechos, multas y demás prestaciones que establezca cualquier autoridad con motivo y derivados de las actividades que lleve a cabo por el servicio. (DOCUMENTO 28).
- v) A partir del mes de octubre, el concesionario se obliga a poner a la vista del público la licencia sanitaria o autorización expedida por la Secretaría de Salud de Hidalgo (SSH) y cumplir estrictamente con todas las disposiciones de dicha dependencia, en materia de preparación, conservación y expendio de alimentos y bebidas.

**Las propuestas que presenten deberán contener los siguientes requisitos:**

- a) Elaborarse en papel membretado del participante, mecanografiadas o impresas, no aceptándose la forma manuscrita por implicar riesgos en la lectura por ilegibilidad y por no ser un medio de impresión uniforme para todos los participantes.
- b) En idioma español exclusivamente.
- c) Sin tachaduras, raspaduras ni enmendaduras.
- d) Firmada por el participante o su representante legal (TODOS LOS DOCUMENTOS). Aquéllos documentos con más de una página, bastará con que se firme en la última página.
- e) La propuesta deberá ser elaborada con una vigencia mínima de 60 días hábiles, lo cual de ninguna manera significa una obligación, ni compromiso alguno para “EL INSTITUTO”.
- f) Deberá de entregar los documentos de su propuesta en un sobre, carpeta o folder manteniendo el orden solicitado, identificando cada uno de los documentos con separador para su mayor visibilidad y recepción de los mismos.

**NOTA IMPORTANTE:** En dado caso de faltar alguno de los documentos tal y como se solicitan en la presente convocatoria, al momento de realizar la evaluación de las propuestas, se desechará automáticamente, toda vez que es necesario cumplir con todos y cada uno de los requisitos solicitados.



### 3. Derechos y Obligaciones derivadas del otorgamiento de autorización

El participante que resulte seleccionado para operar el establecimiento de consumo escolar, tendrá derecho de expender alimentos y bebidas señaladas en su propuestas técnica y económica; tendrá la obligación de sujetarse a lo que disponen las normas en materia de salud, particularmente al Acuerdo Federal que se ha mencionado y a las visitas de inspección y verificación que la autoridad en materia de salud determine, así mismo estará sujeto a la verificación por parte de los representantes del Instituto para el seguimiento de la prestación del servicio, y al cumplimiento del contrato.

Cabe hacer mención que la persona que resulte autorizada para operar el establecimiento de consumo escolar, deberá atender el establecimiento de manera física, de no ser así se procederá a iniciar procedimiento de revocación de la autorización y cancelación del contrato de operación del establecimiento de consumo escolar.

El participante ganador aportará al Instituto una cantidad económica de acuerdo al calendario de pagos, por concepto de concesión del establecimiento escolar, de conformidad con las cuotas y tarifas autorizadas para el ejercicio fiscal 2019 -2020, publicadas en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo.

CALENDARIO DE PAGOS MESES	IMPORTE A PAGAR POR MES	FECHA LÍMITE DE PAGO
Octubre	\$5,425.10	07/10/2019
Noviembre	\$5,425.10	07/11/2019
Diciembre	\$5,425.10	06/12/2019
Enero	\$5,425.10	07/01/2020
Febrero	\$5,425.10	07/02/2020
Marzo	\$5,425.10	07/03/2020
Abril	\$5,425.10	07/04/2020
Mayo	\$5,425.10	07/05/2020
Junio	\$5,425.10	08/06/2020
Julio	\$5,425.10	07/07/2020
Agosto	\$5,425.10	07/08/2020
Septiembre	\$5,425.10	07/09/2020
Octubre	\$5,425.10	07/10/2020
Noviembre	\$5,425.10	09/11/2020
Diciembre	\$5,425.10	07/12/2020
<b>TOTAL</b>	<b>\$81,376.50</b>	-----



El comprobante original de estos depósitos, deberá entregarse en la Caja de cobro del UTVAM, en un horario de 09:00 a 16:00 horas en días hábiles de lunes a viernes, quien previo a la confirmación de los pagos en la referida cuenta bancaria, **BBV NUMERO DE CUENTA 01126532030, NO. DE CUENTA CLABE 012290001126532301**, a la entrega de boucher a la Dirección de Administración y Finanzas, se emitirá el comprobante respectivo, en los términos de las disposiciones fiscales vigentes.

**BBVA**

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA ZONA METRO DEL VALLE DE M  
BLVD MIGUEL HIDALGO Y COSTILLA 5  
LOS HEROES TIZAYUCA  
TIZAYUCA MEXICO CP 43816

034

**Estado de Cuenta**  
CASH MANAGEMENT MORALES MN  
PAGINA 1 / 28

Periodo	
Fecha de Corte	
No. de Cuenta	0112653230
No. de Cliente	A6937689
R.F.C	UTZ120904F78
No. Cuenta CLABE	012290001126532301

SUCURSAL : 7694 GOBIERNO HIDALGO  
DIRECCION: BLVD. FELIPE ANGELES 1402 COL. SANTA JULIA MEX HI  
PLAZA: PACHUCA  
TELEFONO: 7171289

#### 4. Del Título de Concesión.

El contenido del Título de Concesión será firmado por personal del Instituto y del participante ganador con motivo de la concesión del establecimiento de consumo de alimentos.

#### 5. Vigencia de la Autorización.

- ✓ El periodo de concesión del establecimiento escolar será a partir del día 07 siete de octubre de 2019 hasta el día 20 de diciembre de 2020, no será prorrogable.
- ✓ Este plazo no regirá en los casos contemplados en este contrato y que signifiquen el término inmediato por incumplimiento de las obligaciones asumidas por el Concesionario.

#### 6. Junta de aclaraciones a la presente Convocatoria. (Opcional para los concursantes)

Los interesados deberán **presentar por escrito** su interés en participar y sus preguntas en el domicilio de "EL INSTITUTO", con el fin de agilizar sus respuestas deberán anexar un ejemplar electrónico en WORD, respetando los días y el horario indicados de lunes a viernes, de conformidad con el calendario de actividades visible en la última página de la presente convocatoria, el escrito que contiene las preguntas se recibirá en la Dirección de Administración y Finanzas, y se acusará de recibido, indicando la fecha y hora de recepción.

Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en la presente convocatoria, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona.

**NOTA: Las solicitudes de aclaración que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por EL INSTITUTO.**

Todas las preguntas de personas interesadas recibidas, se asentarán en el Acta que al efecto se levante, y se contestarán en la Junta de Aclaraciones y se incluirán todas las respuestas en el acta que al efecto se formule. Así mismo, el acta se pone a disposición de los interesados para efectos de consulta, en la página web <http://www.utvam.edu.mx/> de “EL INSTITUTO”.

Los participantes que bajo su responsabilidad no asistan al acto de aclaración a las bases de convocatoria, podrán acudir para que les sea entregada copia del acta de la junta, en días hábiles en horario de 09:00 a 16:00 horas, en la oficina del Dirección de Administración y Finanzas del Área de Coordinación de Servicios Generales, en el domicilio expresado en el párrafo inicial de esta convocatoria.

Los puntos que no se han tratado en esta convocatoria se puntualizaran en de la junta de aclaraciones.

### **Presentación y apertura de propuestas y documentación distinta a las propuestas.**

La presentación y entrega de las propuestas, la verificación de los documentos a que se refiere el numeral 01 de esta convocatoria, se llevará a cabo en la fecha y hora señaladas en el calendario de actividades, visible en la última página de estas bases, este acto se llevará a cabo en el domicilio de la convocante, acto del cual se levantará acta correspondiente.

#### **7. Fallo.**

El fallo se sustentará en el dictamen correspondiente, que estará respaldado por la evaluación técnica y económica y será de carácter inapelable.

La forma en que se dará a conocer el Fallo de la convocatoria será mediante junta pública, que se celebrará en la fecha y horario indicado, de conformidad con el Calendario de Actividades visible en la última página de estas bases, con los participantes que se encuentren presentes. De este acto se levantará el acta correspondiente, misma que se entregará copia a los participantes presentes, poniéndose a disposición de los no asistentes en la oficina del Departamento de Recursos Materiales y Servicios.

## 8. Firma del título de concesión.

La fecha para la firma del título de concesión adjudicado, se hará dentro del plazo indicado, en la fecha y horario que se fije, de conformidad con el Calendario de Actividades visible en la última página de esta convocatoria, misma que se notificará en el Fallo de las presentes bases, para que el participante o su representante legal se presente en la oficina de la Apoderada Legal de “EL INSTITUTO”.

## 9. Criterios que se aplicarán para la evaluación y adjudicación del título de concesión.

Se realizará el análisis legal, administrativo, financiero y técnico de las propuestas recibidas, y quien cumpla con todos los requisitos solicitados y su propuesta resulte solvente, estará en posibilidad de que se le adjudique el concepto mediante título de concesión.

En caso de encontrarse errores de cálculo, diferentes de los factores de redondeo, en centavos, sólo habrá lugar a su rectificación por parte de “EL INSTITUTO”, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios.

Ninguna condición de las bases, ni de las propuestas presentadas podrá ser negociada en detrimento del UTVAM.

El cumplimiento de los requisitos le permitirá continuar con la evaluación y calificación de sus propuestas técnica y económica, su incumplimiento será motivo para desecharlas.

**Como resultado del análisis de requisitos, la evaluación realizada a sus propuestas técnica y económica, se emitirá el dictamen para la asignación, mediante el cual se adjudicará el contrato de concesión a una persona que de entre los participantes, haya cumplido satisfactoriamente con los requisitos solicitados y los principios de una alimentación correcta por ser completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada, con higiene, economía, calidad, y esmerada atención, como se prevé en el Acuerdo Federal antes citado.**

En caso de existir empate entre dos o más participantes, la adjudicación del título de concesión se determinará bajo los siguientes términos: primero, quien proponga mayor variedad de productos con valor nutrimental y mejores precios; segundo, será a favor del concursante que resulte ganador del sorteo por insaculación que realice EL INSTITUTO, el cual consistirá en depositar en una urna o recipiente transparente, las boletas con el nombre de cada concursante empatado, acto seguido se extraerá en primer lugar la boleta del concursante ganador y posteriormente las demás boletas de los participantes que resultaron empatados.



Para el caso de que no se realice la suscripción del título de concesión dentro de los 10 días naturales de la comunicación del fallo, se considerará desistido al ganador y EL INSTITUTO, podrá sin necesidad de una nueva convocatoria, designar al participante observando el orden de prelación.

Al concesionario que resulte adjudicado, deberá manifestar por escrito el compromiso de la donación de 8% de becas alimentarias diarias, de lunes a viernes para apoyo ALIMENTICIO.- Se otorga a los estudiantes un vale canjeable por una comida diaria en la cafetería de la Universidad, durante el cuatrimestre vigente a quienes reúnan los siguientes requisitos: a) Ser estudiante inscrito regularmente, con promedio general mínimo de 8.5; b) Para los estudiantes que comprueben que su padre o tutor no percibe ingreso mensual igual o menor a tres salarios mínimos mensuales, según la zona geográfica en que se encuentre la localidad de residencia del solicitante, y c) No haber incurrido en faltas de conducta y disciplina en materia administrativa, académica y/o extracadémica., siendo la Dirección Académica el área facultada para su asignación y control, dicho documento deberá integrarlo dentro de su propuesta económica.

### **Suspensiones para el ejercicio 2019 -2020.**

No se deberá suspender el consumo escolar a que se refieren las presentes bases en ningún día del calendario escolar, salvo las siguientes causas:

EL INSTITUTO gozará de dos periodos vacacionales, *el primero, en el mes de abril y el segundo, en el mes de diciembre*, así mismo, *un receso de actividades docentes y administrativas en el mes de julio*, con un periodo de dos semanas cada uno, esta convocante hará entrega al concesionario adjudicado, el calendario oficial autorizado que indica los periodos antes referidos.

### **10. Desechamiento de propuestas y descalificación de participantes.**

La convocante podrá desechar la propuesta del o los participantes en los casos siguientes:

1. Que incumplan al menos con uno de los requisitos especificados en esta convocatoria, que afecte la solvencia de la propuesta.
2. Cuando no reúnan las condiciones legales, técnicas, administrativas o económicas solicitadas en esta convocatoria y demás normas aplicables a las bases.
3. La comprobación de que algún participante ha acordado con otro, obtener algún documento para aventajar sobre los demás participantes.
4. El participante que por sí mismo o a través de interpósita persona, adopte conductas para que personal de "EL INSTITUTO" que participan en este procedimiento, induzcan o



alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes.

5. Si el documento de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, no corresponda el giro.

### **11. Declaración de convocatoria desierta y/o cancelación de la convocatoria.**

Se declarará desierta cuando:

- a) Ningún participante presente propuestas en el acto respectivo o las presentadas no reúnan los requisitos solicitados.
- b) Si las ofertas presentadas para obtener la concesión del establecimiento no reúnen las condiciones legales, técnicas, administrativas y económicas requeridas y/o no garanticen el cumplimiento de la obligación requerida.

### **12. Cancelación de la convocatoria.**

La convocante podrá cancelar esta convocatoria, en cualquiera de los siguientes casos:

**a) Caso fortuito o de fuerza mayor.**

**b) Cuando existan circunstancias debidamente justificadas**, que provoque la extinción de la necesidad para concesionar el establecimiento objeto de la presente convocatoria y que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a “EL INSTITUTO”.

### **13. Pena convencional.**

LAS PARTES acuerdan que en caso de que “EL CONCESIONARIO” no cubra el importe señalado en el **punto 3** (calendario de pagos), dentro del plazo establecido, o no brinde el servicio dentro del plazo estipulado, se conviene que al momento del pago, a partir de su retraso se actualizará con un cargo del **20% (veinte por ciento)** del monto mensual total que corresponda, por cada día natural de atraso. En caso de reincidencia en este supuesto “EL INSTITUTO” procederá a la terminación anticipada del Título de Concesión, sin perjuicio de reclamar las cantidades adeudadas, incluyendo las correspondientes a los retrasos.

El incumplimiento y debilidad que experimente el servicio durante la vigencia del contrato, facultará a la Universidad para intervenir en primera instancia con la aplicación de multas, las cuales el Concesionario deberá pagar dentro de los 5 días hábiles siguientes de haber sido informado por escrito por parte de la Universidad. En caso de incumplimiento de otros aspectos administrativos establecidos en el presente contrato, se podrán hacer efectivas las multas que se detallan en cuadro siguiente:

Tipo de Incumplimiento	Infraacción	Multa (UMAS/evento)
Calidad de los productos y servicios	Por incumplimiento de los horarios de atención definidos.	5
	Por falta de personal de acuerdo al equipo de trabajo establecido.	3
	Por reiteración de reclamos fundados por parte de la comunidad universitaria.	2
	Por falta de insumos (bebidas, confites, etc.).	1
	Por detección de productos vencidos, o parte de éstos y sus componentes en mal estado.	5
	Por falta de refrigeración y conservación de los alimentos.	2
Administración	Por operar sin patente al día, ni permisos legales y sanitarios correspondientes.	5
	Por permitir personas ajenas y no acreditadas al servicio en el sector destinado a preparación y manipulación de alimento	1
	Por no enviar a La Universidad los certificados de pago de remuneraciones y	5
De higiene y aseo	Si se detectan las instalaciones sucias y desordenadas durante el día.	2
	Si su personal opera sin el equipo correspondiente o manipulando alimentos inadecuadamente o fuera de las normas sanitarias.	1

## 14. Del Inmueble.

El Instituto únicamente proveerá al concursante ganador de los servicios de agua y energía eléctrica, los demás servicios que requiera para su operatividad serán por su cuenta.

Las medidas totales del inmueble son de 13.80 mts x 13.80 mts. =190.44 m2.

Área para comensales es de: 462m2

Área barra de atención es de: 18 m2

Área bodega para almacenar es de: 18 m2

Área de cocina es de: 12 m2 con 3 barras con loseta y una traja

Al concursante que se le adjudique el contrato, se le proporcionará la ubicación de otro espacio físico, donde podrá colocar ya sea estanquillos, remolque móvil y/o módulo de comida, mismo que deberá cumplir estrictamente con las medidas de seguridad e higiene aplicables.

El concursante será responsable por los daños o perjuicios que sus empleados pudieran causar al inmueble o al Instituto, como fuga de gas, explosión, incendio, etc., y ante el gravamen que pudiese ocasionar será el responsable de la reparación de daños y perjuicios en los términos establecidos por la legislación civil aplicable para el Estado de Hidalgo; asimismo, sin consentimiento expreso de la convocante, no podrá hacer ninguna modificación al inmueble.

**ATENTAMENTE.**

**L.C. Celia Gómez Serrano**  
**Encargada de la Dirección de**  
**Administración y Finanzas**

### AVISO DE PRIVACIDAD

Los datos personales se recaban con la finalidad de ser identificadas las personas y con el objeto de dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la convocatoria No. 1/2019, solicitados a los participantes para obtener la concesión del establecimiento escolar, mismos que quedan resguardados en su expediente personal, para ser salvaguardados y respetar la privacidad de los mismos, con fundamento en los artículos 37, 38, y 42, de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental para el Estado de Hidalgo.

Los datos personales que obren en poder del Instituto, se conservarán dentro del expediente que contiene la documentación correspondiente a la presente convocatoria

**CONVOCATORIA PÚBLICA, PROCEDIMIENTO POR INVITACION A CUANDO  
MENOS TRES PERSONAS  
UTVAM No. 01/2019  
CONCESIÓN DEL ESTABLECIMIENTO CAFETERIA  
ESCOLAR UTVAM EJERCICIO 2019**

**Formato en el que señalan la documentación requerida para participar e integrar las propuestas, relacionadas con los puntos específicos de la invitación.**

NÚMERO DE CONTROL	CONCEPTO	CUMPLE		
		1	2	3
DOCUMENTO 1	a. Presentar original y copia de identificación oficial con fotografía, vigente.			
DOCUMENTO 2	b. Presentar original y copia de comprobante oficial de domicilio (antigüedad no mayor a 3 meses).			
DOCUMENTO 3	c. Escrito en formato libre, bajo protesta de decir verdad, que manifieste que se tiene solvencia económica suficiente para cubrir el monto de las aportaciones durante el ejercicio 2019 en el cual está participando, así como, estar al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales federales y estatales.			
DOCUMENTO 4	d. Presentar una constancia de radicación expedida por la autoridad municipal correspondiente (Firmada por Presidente, Secretario o Delegado).			
DOCUMENTO 5	e. Escrito en formato libre, donde haga constar que conoce el contenido y alcances de la convocatoria No. 01/2019, las presentes bases de participación.			
DOCUMENTO 6	f. Propuesta Económica: Se debe considerar lo siguiente:			
DOCUMENTO 7	✓ Descripción específica de forma clara y concisa			
DOCUMENTO 8	✓ Presentar escrito donde manifieste que deberá preparar por lo menos dos guisados (Plato fuerte) con base en el "Plato del Bien Comer" para el menú del día; en caso de que algún platillo por exceso de consumo se termine, deberá ser sustituido por otro, procurando sea lo más similar al que figura en el menú del día, respetando su precio.			



DOCUMENTO 9	✓ Describir los productos industrializados a expender, indicando su marca y especificaciones.			
DOCUMENTO 10	✓ Presentar escrito donde se compromete a implementar la Norma NOM-251-SSA1-2009 referente a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas			
DOCUMENTO 11	✓ Describir la propuesta de trabajo, la cual debe contener lo siguiente:			
DOCUMENTO 11.1	○ Logística para la prestación del servicio			
DOCUMENTO 11.2	○ Plan de trabajo			
DOCUMENTO 11.3	○ Esquema estructural de organización (organigrama) para atender una población de aproximadamente 700 personas.			
DOCUMENTO 12	✓ Escrito bajo protesta de decir verdad donde manifieste que las personas que conforman su estructura de organización están capacitadas o cuentan con los conocimientos necesarios para la atención al cliente.			
DOCUMENTO 13	g) Presentar escrito libre donde se hará constar, bajo protesta de decir verdad, que tiene conocimiento, experiencia, habilidad y especialidad en el ramo de la preparación y expedición de alimentos y bebidas.			
DOCUMENTO 14	h) Presentar curriculum empresarial o de negocio, donde manifieste la experiencia con documentos probatorios (cartas de recomendación, certificaciones, reconocimientos, capacitaciones, contratos, verificaciones sanitarias, etc.).			
DOCUMENTO 15	g) Incluir documento de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (Cédula de Identificación Fiscal); en caso de que el giro no corresponda en lo referente a la presente convocatoria, se desechará su propuesta.			
DOCUMENTO 16	h) Proporcionar correo electrónico y número telefónico de casa y personal.			

DOCUMENTO 17	i) Escrito de declaración de integridad en la que manifieste, bajo protesta de decir verdad, que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los servidores públicos de la convocante, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.			
DOCUMENTO 18	j) Manifestar por escrito y bajo protesta de decir verdad, que no tiene algún parentesco de consanguinidad o afinidad hasta el tercer grado con personal directivo, personal docente, administrativo, o de apoyo, o del personal implicado en el presente proceso, del Instituto.			
DOCUMENTO 19	k) Presentar escrito bajo protesta de decir verdad que no se encuentra inhabilitado para celebrar contratos con las Entidades del Gobierno del Estado de Hidalgo de conformidad con la normatividad aplicable.			
DOCUMENTO 20	l) En caso de haber proporcionado el servicio sujeto de esta convocatoria con anterioridad en el UTVAM, presentar escrito bajo protesta de decir verdad que durante el periodo cumplió con lo estipulado en el contrato, así mismo, que no tuvo observación alguna respecto al servicio otorgado y los resultados de la encuesta de satisfacción al cliente fueron favorables superior al 75%.			
DOCUMENTO 21	m) Manifestar por escrito y bajo protesta de decir verdad, que no tiene algún parentesco de consanguinidad o afinidad hasta el tercer grado con personal que haya prestado el servicio sujeto de esta convocatoria con anterioridad a cuatro años en el UTVAM.			

DOCUMENTO 22	n) Escrito de aceptación de que su personal que manipule alimentos, deberá someterse a un examen médico a través del servicio médico de la convocante, este mismo indicará los exámenes de laboratorio, mismos que correrán por cuenta del concesionario, para sus trabajadores manipuladores de alimentos. De igual forma, el concesionario se compromete a realizar análisis buco faríngeos, copro-parasitoscopicos y raspado de manos de su personal, cada seis meses en la <b>Secretaría de Salud / COPRISEH</b> , siendo supervisado por personal del Dirección De Administración y Finanzas del Área de Coordinación de Servicios Generales.			
DOCUMENTO 23	g) Manifestar por escrito que se evitará la venta de cigarros, bebidas embriagantes y energéticas, así como la realización de prácticas o conductas de intermediación que encarezcan los productos.			
DOCUMENTO 24	h) Presentar carta de ausencia de conflicto de interés.			
DOCUMENTO 25	i) Manifestar por escrito su conformidad con los requisitos establecidos en la convocatoria para el establecimiento de consumo de alimentos (cafetería) en el UTVAM para el año 2019 y además manifestar su conocimiento de que el fallo que emita la convocante tiene carácter de inapelable (DOCUMENTO 25).			
DOCUMENTO 26	Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en el UTVAM para el año 2019, está de acuerdo en que el Instituto realice el seguimiento y evaluación sobre la prestación del servicio, y de los resultados y acciones de mejora, dependerá la continuidad o rescisión del contrato.			
DOCUMENTO 27	j) Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en el UTVAM para el año 2019, está de acuerdo en que la vigencia de la misma es a partir del día 07 siete de octubre de 2019 y concluye el día 20 veinte de diciembre de 2019, por lo que la Universidad no está obligado a la renovación del título de concesión.			

DOCUMENTO 28	<p>k) Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en la UTVAM para el año 2019, se obliga a cumplir todas y cada una de las leyes, reglamentos, decretos, acuerdos, lineamientos y demás disposiciones legales que le sean aplicables, especialmente las relacionadas con la preparación, expendio o distribución de alimentos y bebidas, nutritivas, higiénicas y saludables; así como de la prevención de accidentes y riesgos derivado del uso de las instalaciones, debiendo pagar por su cuenta todos los impuestos, derechos, multas y demás prestaciones que establezca cualquier autoridad con motivo y derivados de las actividades que lleve a cabo por el servicio.</p>			
--------------	--	--	--	--



**CONVOCATORIA PÚBLICA, PROCEDIMIENTO POR INVITACION A CUANDO  
 MENOS TRES PERSONAS  
 UTVAM No. 01/2019  
 CONCESIÓN DEL ESTABLECIMIENTO CAFETERIA  
 ESCOLAR UTVAM EJERCICIO 2019**

**Calendario de actividades para la concesión de cafetería**

FECHA	HORA	ACTIVIDAD
01 de octubre	9:00:00 a. m.	Visita guiada para conocer las instalaciones
01 de octubre	1:00:00 p. m.	Aclaraciones
02 de octubre	9:00:00 a. m.	Proyección de mobiliario en la cafetería (muestra de tipo de mobiliario que traerán e la UTVAM, virtual para aprobación)
03 de octubre	9:00:00 a. m.	Entrega de propuestas
04 de octubre	9:00:00 a. m.	Evaluación de propuestas
04 de octubre	1:00:00 p. m.	Fallo