

LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHIHUAHUA, CONVOCA A TODAS LAS PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES CON EXPERIENCIA EN PROPORCIONAR SERVICIOS EN EL RAMO DE CAFETERÍA Y/O SERVICIOS DE COMEDOR, PARA LAS INSTALACIONES DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHIHUAHUA Y SU UNIDAD ACADÉMICA BILINGÜE INTERNACIONAL Y SUSTENTABLE (B.I.S.), A PRESENTAR UN PROYECTO PARA PRESTAR EL SERVICIO DE "CAFETERÍA", LAS CUALES SERÁN SUJETAS A UN PROCESO DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN BAJO LAS SIGUIENTES:

**BASES**

PARTIDA	PERIODO DE CONCESIÓN	DESCRIPCIÓN
1	02 DE MAYO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022	SERVICIOS EN EL RAMO DE CAFETERÍA Y/O SERVICIOS DE COMEDOR PARA LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHIHUAHUA UBICADA EN: AV. MONTES AMERICANOS # 9501 COL. SECTOR 35, C.P. 31216 DE LA CIUDAD DE CHIHUAHUA, CHIH.
2		SERVICIOS EN EL RAMO DE CAFETERÍA Y/O SERVICIOS DE COMEDOR PARA LA UNIDAD ACADÉMICA BILINGÜE, INTERNACIONAL Y SUSTENTABLE (B.I.S.) UBICADA EN: CARRETERA CHIHUAHUA-ALDAMA #KM. 4.5, S/N, CHIHUAHUA, CHIH.

I.- Podrán participar todas las personas físicas o morales que tengan capacidad para ofrecer un servicio de Cafetería Universitaria y posean experiencia en el ramo del servicio mencionado.

II.- No podrán presentar proyecto ni celebrar contrato alguno las personas físicas o morales que formen parte de la nómina de la Universidad y/o aquellas impedidas por la normatividad vigente y aplicable. Art. 86 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

III.- Los interesados deberán presentar su proyecto por escrito, firmado por su representante legal, engargolado y rotulado con el nombre o razón social y en sobre cerrado, el cual deberá contener lo siguiente:

- A. Curriculum Vitae y documentación que soporte la experiencia en el ramo del servicio de cafetería universitaria.
- B. Documento en donde se especifiquen la clase de alimentos que expenderá, deberá incluir frutas y verduras, jugos naturales, aguas frescas preparadas con agua purificada, postres, guisados con poca grasa. No se recibirán propuestas que incluyan productos señalados como nocivos para la salud por las leyes en materia de salud (alcohol, tabaco, etc).
- C. Lista de precios de cada uno de los productos que expenderá, misma que deberá ser igual o menor a los existentes en el mercado común, salvo aquellos productos que estén sujetos a un control de precios oficial. Deberá presentarse si es posible en hoja membretada del

9

- participante, sin tachaduras, ni enmendaduras debidamente firmada con descripciones completas y sin abreviatura.
- D. Proyecto de mejora, ampliación de equipamientos, servicios debiéndose contemplar equipo de cocina (barra de servicios, aislamiento de vidrio, utensilios de cocina, etc.), y sistema de caja registradora.
- E. La vigencia del contrato de concesión será a partir del 02 de mayo de 2022 hasta el 31 de diciembre de 2022.
- F. Escrito donde el participante se compromete a:
- Preparar higiénicamente los alimentos con alto valor nutritivo.
  - Utilizar cofia, mandil, bata y cubre bocas en la elaboración y venta de alimentos, además de comprometerse a desinfectar las frutas y verduras.
  - Realizar su propia separación de residuos dentro de la cafetería.
  - Mantener en buenas condiciones de uso y servicio las instalaciones de gas, energía eléctrica, agua, servicios sanitarios y las instalaciones en general de la cafetería.
  - Atender la retroalimentación realizada por los organismos de salud en las visitas que se realicen.
  - Cumplir con las especificaciones y requerimientos establecidos por la COESPRIS y la Secretaría de Salud de Gobierno del Estado de Chihuahua.
- G. Documento donde manifieste el número de personal de atención.
- H. Documento donde manifieste si contará con equipo de limpieza, cuidado y conservación de la cafetería.
- I. Copia de la cédula del R.F.C.
- J. Copia de identificación oficial.
- K. Copia de un comprobante de domicilio
- L. Carta compromiso en caso de resultar ganador donde se compromete a prestar un servicio de calidad, higiénico, salubre, con precios competitivos, además de observar las medidas de higiene y sanitarias de la Universidad y autoridades federales, estatales y/o municipales.
- M. Cumplir con los protocolos sanitarios para la atención en cafeterías, tiendas y comedores escolares, los cuales se agregar a las presentes bases como **Anexo I**.

IV.- Los proyectos deberán sujetarse con base en un buen servicio de calidad e higiene, sin descuidar la economía del mismo.

V.- Sólo se recibirán dentro del acto de recepción de proyectos, los presentados en la forma y términos señalados. Por lo tanto, no se podrán hacer modificaciones a los proyectos presentados.

VI.- En caso de querer manejar exclusividad con algún proveedor, se solicitará permiso a la Universidad, la decisión es exclusiva de la institución.

VII.- Para la prestación del servicio, la Universidad concede un espacio físico de acuerdo con las características que se pueden observar en los planos anexos a la presente convocatoria; además ofrece los siguientes servicios: suministro de agua, tanque estacionario de gas butano, energía eléctrica, aire acondicionado. Así mismo la Universidad cuenta con equipamiento el cual se detallará en el contrato correspondiente.

La comunidad Universitaria está constituida por:

- a) Para las Instalaciones de la Universidad Tecnológica de Chihuahua aproximadamente 5,000 (cinco mil) personas entre estudiantes, personal docente y administrativo, mismas que en su momento podrán hacer uso el servicio objeto de las presentes bases.
- b) Para las Instalaciones de la Unidad Académica Bilingüe, Internacional y Sustentable (B.I.S.) aproximadamente 400 (cuatrocientas) personas entre estudiantes, personal docente y administrativo, mismas que en su momento podrán hacer uso el servicio objeto de las presentes bases.

El servicio que se concesionará tendrá un horario acorde a las actividades de la Universidad.

El concesionario tendrá bajo su entera responsabilidad el mantenimiento, conservación y resguardo del equipo, material e instalaciones y cualquier otro bien para que se preste el servicio, pudiendo establecer el horario que considere conveniente previa solicitud y autorización de la Universidad por escrito para el caso de mantenimiento preventivo, correctivo y acciones de limpieza, higienización, etc.

#### APORTACIONES NORMATIVAS

I.- A quien se le asigne la Concesión ubicada en campus principal, deberá otorgar un monto de \$55,000.00 (Cincuenta y cinco mil pesos 00/100 M.N.) mensuales a "LA UNIVERSIDAD". Dicho monto se dividirá en \$50,000.00 (Cincuenta mil pesos 00/100 M.N.) por concepto de becas alimenticias para los estudiantes y \$5,000.00 (cinco mil pesos 00/100 M.N.) por concepto de donación.

II.- A quien se le asigne la Concesión de la U.A. BIS, deberá otorgar un monto de \$8,000.00 (Ocho mil pesos 00/100 M.N.) mensuales a "LA UNIVERSIDAD". Dicho monto se dividirá en \$6,000.00 (seis mil pesos 00/100 M.N.) por concepto de becas alimenticias para los estudiantes y \$2,000.00 (dos mil pesos 00/100 M.N.) por concepto de donación.

Para los anteriores numerales I y II podrá variar más-menos 20% (Veinte por ciento) sobre las cantidades estipuladas en función de la rentabilidad del servicio.

#### EVALUACIÓN

El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Universidad Tecnológica de Chihuahua, será el órgano que llevará a cabo el concurso y vigilará en todo momento el cumplimiento de lo señalado en la presente convocatoria, así mismo, realizará el análisis y elección de la mejor propuesta, elaboración de dictamen, notificación de resultados, resolver los casos no previstos y las demás actividades necesarias para cumplir con el objeto de la presente convocatoria.

### PROCEDIMIENTO PARA EL OTORGAMIENTO DE LA CONCESIÓN

Los interesados en obtener la concesión de la Cafetería deberán sujetarse al siguiente procedimiento:

1. Visita a las Instalaciones (Universidad Tecnológica de Chihuahua y Unidad Académica Bilingüe, Internacional y Sustentable (B.I.S.) los días **19 y 20 de abril** del presente año en un horario comprendido de 10:00 am a 2:00 pm.
2. El acto de recepción de propuestas se realizará el **25 de abril de 2022** en la Sala de Juntas de Rectoría, ubicada en el edificio "R" de la Universidad, sito en Ave. Montes Americanos No. 9501, Sector 35, de esta Ciudad de Chihuahua, Chih., a las 10:00 horas
3. Revisión de las propuestas se llevará a cabo los días **26 y 27 de abril de 2022** por el Comité de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios de la Universidad.  
  
Nota: los sobres con las propuestas registradas se abrirán sin la presencia de los participantes; solo estará presente el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Universidad.
4. Emisión del fallo se realizará el **29 de abril de 2022** en la Sala de Juntas de Rectoría, ubicada en el edificio "R" de la Universidad, sito en Ave. Montes Americanos No. 9501, Sector 35, de esta Ciudad de Chihuahua, Chih., a las 10:00 horas. Así mismo, la notificación a los participantes que no asistan se hará a través de la publicación del acta de fallo en los tableros informativos de la Universidad Tecnológica de Chihuahua.
5. La fecha para comenzar a ofertar el servicio será a partir del 02 de mayo de 2022 y hasta el 31 de diciembre de 2022.
6. Se podrán hacer preguntas relativas a las bases al siguiente correo electrónico: [comite\\_adquisiciones@utch.edu.mx](mailto:comite_adquisiciones@utch.edu.mx)

### FIRMA DEL CONTRATO

El representante acreditado del participante ganador deberá presentarse a firmar el contrato respectivo dentro a más tardar el día **2 de mayo de 2022**, a las 12:00 horas en la oficina del Abogada General de la Universidad, ubicada en el edificio "R" de la Universidad, sito en Ave. Montes Americanos No. 9501, Sector 35, de esta Ciudad de Chihuahua, Chih. En caso de no presentarse se podrá otorgar el contrato al siguiente participante que reúna los requisitos establecidos en las bases de la presente convocatoria.



Lo no previsto en la presente convocatoria, será resuelto por el **COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS, DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHIHUAHUA.**

**CHIHUAHUA, CHIH., A 08 DE ABRIL DE 2022.**

*[Handwritten signature]*  
**C.P. RICARDO GUEVARA VELÁZQUEZ,  
PRESIDENTE DEL COMITÉ  
COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS, DE LA UNIVERSIDAD  
TECNOLÓGICA DE CHIHUAHUA**



**SECRETARÍA  
DE EDUCACIÓN  
Y DEPORTE**

*"2022, Año del Centenario de la llegada de la Comunidad Menonita a Chihuahua"*  
Av. Montes Americanos No. 9501, Sector 35. C.P. 31216, Chihuahua, Chih.  
Tel. (614) 432-2000 Ext. 1159  
[www.utch.edu.mx](http://www.utch.edu.mx)

**ANEXO I**

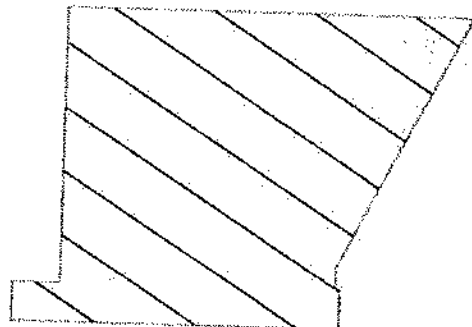
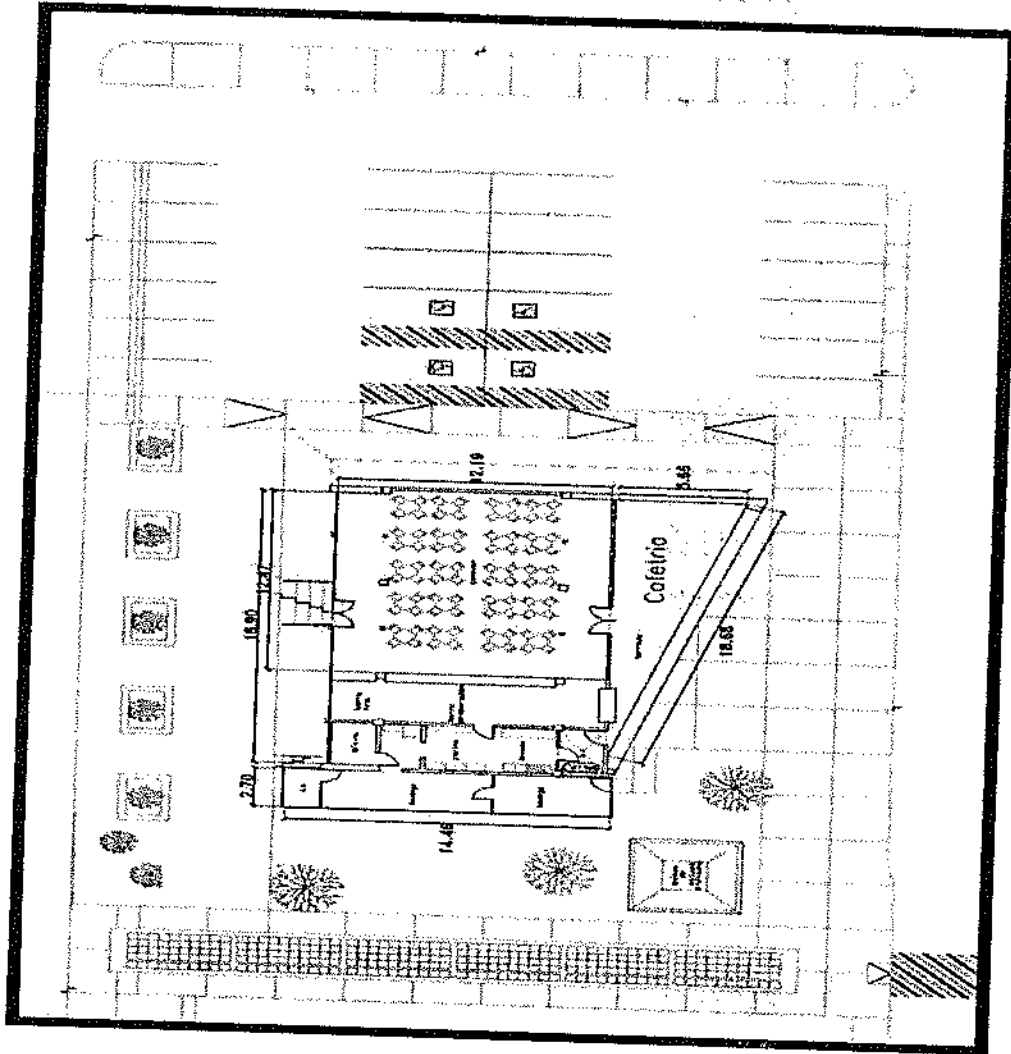
**Protocolos sanitarios para la atención en cafeterías, tiendas y comedores escolares**

Rubro	Protocolos específicos medidas a considerar
Consumo en y/o cafetería comedor	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aforo. Se respetará el aforo permitido según el semáforo epidemiológico estatal en que se encuentre el plantel.</li> <li>2. Aforo restringido por semáforo rojo, solo se utilizará el espacio en consumo para llevar</li> <li>3. Cuando el semáforo epidemiológico permita el consumo en comedor, el aforo será definido por las autoridades, para procurar el distanciamiento social de 1.5 metros con el reacomodo estratégico de mesas y sillas. (las medidas e indicaciones de restaurantes emitidas en el acuerdo 072/2022 publicado en el Periódico Oficial del Estado)</li> <li>4. El tiempo que permanezcan los alumnos será únicamente para consumo de alimentos, evitando la socialización.</li> <li>5. En la entrada de la cafetería o comedor deberá operar un despachador de gel y medidor de temperatura para que los que ingresen hagan uso del mismo.</li> <li>6. Instalar bandas separadas para ingresar y salir del espacio.</li> <li>7. Uso obligatorio de cubre bocas, solo retirar al momento de consumir los alimentos.</li> <li>8. Ventilación adecuada.</li> <li>9. Receso escalonado y cortos para evitar socialización</li> <li>10. Instruir a las y los alumnos para que se laven las manos antes del consumo de alimentos</li> <li>11. Se organizará una fila para la compra de alimentos conservando la sana distancia. En caso de que la infraestructura lo permita se podrá organizar más de una fila para venta.</li> <li>12. Se permitirá únicamente la venta de productos de origen cerrado o emplayado</li> <li>13. Si la infraestructura lo permite considerar diferentes puntos de venta externa.</li> </ol>
Venta-pagos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La persona que cobre no deberá manejar los alimentos</li> <li>2. El espacio de cobro deberá contar con un dispensador de gel.</li> <li>3. El espacio de cobro deberá tener un lugar fijo de acuerdo al flujo de alumnos cuidando la sana distancia.</li> <li>4. El menú se mostrara con costo para anticipar su pedido.</li> </ol>
Limpieza y desinfección del espacio (forma y frecuencia)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se llevara a cabo una bitácora en la que se anotará las labores de limpieza de cada día, se limpiara antes y después de cada servicio y en forma general cada 24 horas.</li> </ol>
cocina	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La concina deberá estar aislada del servicio de comedor</li> <li>2. Limpieza y desinfección de forma constante</li> <li>3. Contar con ventilación adecuada</li> </ol>

proveedores	<p>4. Uso adecuado de alimentos debidamente desinfectados</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Al ingresar, tomar temperatura, uso de gel antibacterial y uso de cubre bocas en todo momento</li> <li>2. Evitar contacto con los estudiantes, procurando horarios de atención diferentes al establecido para el alumnado</li> </ol>
Acondicionamiento de Infraestructura	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Distribuir áreas de acuerdo a los flujos de sana distancia</li> <li>2. Señalamientos de flujo y sana distancia en el piso o pared</li> <li>3. Instalar separadores para entrada y salida de personas</li> <li>4. Instalar cinta protectora para el área de servicio de entrega del producto adquirido.</li> </ol>
Personal que atiende	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El personal encargado:</li> <li>2. Deberá estar capacitado para atender y servir con eficacia y orientación sobre las medidas de seguridad sanitaria.</li> <li>3. Portar guantes, cubre boca, gorro y bata durante toda la jornada laboral</li> <li>4. No portar anillos, pulseras, reloj, etc.</li> <li>5. Realizar el lavado de utensilios de concina, realizar con agua caliente o 50 a 1 de cloro.</li> </ol>

ANEXO II

Plano de Universidad Tecnológica de Chihuahua



Área=330m<sup>2</sup>



**ANEXO III**

Plano de Unidad Académica Bilingüe, Internacional y Sustentable (B.I.S.)

