

CONVOCATORIA No. 01/2026
CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA ESCOLAR
DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA ZONA
METROPOLITANA DEL VALLE DE MÉXICO

La Universidad Tecnológica de la Zona Metropolitana del Valle de México, creada mediante Decreto publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo el 03 de septiembre de 2012 así como con el decreto que Modifica al Diverso que Creo la Universidad Tecnológica de la Zona Metropolitana del Valle de México publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo el 05 de diciembre de 2016, es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública del Gobierno del Estado de Hidalgo, con personalidad jurídica y patrimonio propio, en lo sucesivo **"La Universidad"**, en apego a los principios constitucionales de eficiencia, eficacia, economía, transparencia y honradez, a través de la Dirección de Administración y Finanzas, con domicilio en: Blvd. Miguel Hidalgo y Costilla No. 5, Fraccionamiento Los Héroes Tizayuca, Tizayuca, Hidalgo, C.P. 43816, teléfono 771 247 4028, ext. 5072 y 5090, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1, 4, 5 fracción VII, de la Ley de Educación para el Estado de Hidalgo, y con el fin de concesionar de forma eficaz, imparcial y transparente, se emiten las siguientes bases de participación para esta Convocatoria.

GENERALIDADES

1. El SERVICIO DE CAFETERÍA se brindará en las instalaciones del espacio físico denominado "Cafetería" con 445.59 metros cuadrados, ubicado frente al Edificio Unidad de Docencia II, sita en Blvd. Miguel Hidalgo y Costilla No. 5, Fraccionamiento Los Héroes Tizayuca, Tizayuca, Hidalgo, C.P. 43816.
2. El horario del SERVICIO DE CAFETERÍA deberá ser de lunes a viernes de las 7:00 horas a las 16:00 horas, independientemente del tiempo que adicionalmente requiera la preparación de los alimentos, a excepción de los días festivos y aquellos asuetos que la "La Universidad" otorgue a sus empleados de conformidad con el calendario académico de la Universidad.
3. El contrato para la concesión del establecimiento escolar para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA tendrá vigencia del 01 de septiembre de 2026 y hasta las 17:00 horas del 31 de diciembre de 2026.
4. Los servicios de instalación, limpieza, fumigación (por lo menos cada 4 meses), mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos de fuego, hidráulicos, equipos de refrigeración, congelación, para asegurar su óptimo funcionamiento, reparación de filtros de agua necesarios para la preparación de los alimentos, pintura, etc. de las instalaciones del espacio físico denominado "Cafetería" para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA correrán por cuenta del prestador del servicio.
5. El suministro de Gas para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA correrá por cuenta del prestador del Servicio.
6. El listado de productos y/o servicios que el prestador proponga para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA no es limitativo. "La Universidad" se reserva el derecho de no autorizar la venta de ciertos productos y/o servicios. Los precios de los productos y/o servicios no podrán ser incrementados bajo ninguna circunstancia durante la

vigencia del contrato, o en su caso, deberá presentar mediante solicitud por escrito, para que estos sean revisados para su evaluación.

7. Es importante considerar que "La Universidad" proporciona el espacio físico para la instalación de la cafetería, por lo que toda obra civil relacionada con la adecuación del espacio físico denominado "Cafetería" para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA correrá a cargo del prestador, previa autorización de "la Universidad".
8. La PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA estará sujeta a revisiones mensuales por parte de "la Universidad".

GLOSARIO DE TÉRMINOS

Para efectos de esta Convocatoria se entenderá por:

Agua para uso y consumo humano (agua potable), agua que no contiene contaminantes objetables, químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.

Alimentos potencialmente peligrosos, aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de sus toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud humana y requieren condiciones favorables de conservación, en: almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Se consideran, por ejemplo: Frutas y hortalizas preparadas. Productos de la pesca, productos lácteos, carne de cualquier animal y huevo.

Alimentos preparados, los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado, entre otros; físico químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo.

Comensal, cada una de las personas que consumen alimentos.

Centro de consumo, puntos de venta y establecimientos fijos que ofrecen alimentos y bebidas preparados listos para su consumo. No incluye establecimientos como: área de pescados, rosticería, panaderías independientes del área de cocina.

Contaminación, es la materia extraña, las sustancias químicas y/o los organismos presentes en alimentos, superficies vivas y/o superficies inertes, que pueden causar daño a la salud.

Desinfección, reducción del número de microorganismos presentes en una superficie o alimento mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, a un nivel de inocuidad.

Desinfección de manos, aplicación de un producto químico que reduzca el número de microorganismos presentes a un nivel de inocuidad.

Establecimientos fijos de servicios de alimentos y bebidas, los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos formalmente constituidos donde se manejan los alimentos y bebidas.

Fecha de caducidad, fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto pre envasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse, ni consumirse.

Fecha de consumo, fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto pre envasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto pre envasado puede ser consumido.

Higiene de los alimentos, las medidas necesarias que se realizan durante el manejo de los alimentos y que aseguran la inocuidad de los mismos.

Higiene, todas las acciones que tienen que ver con limpieza o mantenimiento de las condiciones higiénicas en un establecimiento, que van desde limpieza y desinfección de un equipo específico a actividades de limpieza periódica en el establecimiento (incluyendo edificio, estructura y actividades de limpieza de suelos).

Limpieza, Eliminación de polvo, residuos alimentarios, suciedad, grasa u otra materia objetable.

Manejo de los alimentos, el conjunto de procesos realizados desde la recepción, hasta el servicio al comensal.

Plaga, crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud.

Plaguicidas, sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.

Prestador de servicios de alimentos y bebidas, Persona física o moral dedicada al manejo de alimentos y bebidas.

Procedimiento PEPS (Primeras Entradas – Primeras Salidas), procedimiento que tiene como finalidad desplazar los alimentos conforme a su fecha de entrada, elaboración, y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier método los alimentos con dichas fechas y colocarlos de tal manera que se asegure la inocuidad de los mismos.

Proceso, conjunto de actividades relativas a la obtención, recepción, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento, expendio o suministro al público de alimentos.

Residuos sólidos urbanos, Los RSU generados en las casas habitación, que resultan de la eliminación de los materiales que utilizan en sus actividades domésticas, de los productos que consumen y de sus envases, embalajes o empaques; los residuos que provienen de cualquier otra actividad dentro de establecimientos o en la vía pública que genere residuos con características domiciliarias, y los resultantes de la limpieza de las vías y lugares públicos. (DOF 19-01-2018)

Servicio de alimentos, son todos aquellos factores materiales y humanos que intervienen directamente en el suministro de alimentos y bebidas a los comensales.

Signos de des-congelación y/o re-congelación, presencia de líquido (agua, sangre o ambos) en el empaque. La aparición de cristales grandes de hielo indica que el alimento ha sido descongelado y vuelto a congelar.

Superficie inerte, son todas las partes externas y/o internas de los utensilios que están en contacto con los alimentos (mobiliario y equipo), que deben cumplir con las características de superficie lisa con resistencia al desgaste, impacto, oxidación y corrosión.

Superficie limpia, aquella que se encuentra de forma visible libre de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que está hecha.

Superficies vivas, las áreas del cuerpo humano que entran en contacto con el equipo, utensilios y/o alimentos durante su preparación y servicio.

9. La contratación del Uso del Espacio Físico denominado "Cafetería" para la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA se sujetará a las siguientes:

BASES DE PARTICIPACIÓN

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, quien resulte adjudicado deberá sólo vender alimentos que se encuentren autorizados por la Secretaría de Educación Pública y/o Secretaría de Salud, es decir, menús con un alto estándar benéfico para la salud de los alumnos, docentes, administrativos y personal de apoyo a la educación, por lo tanto, deberá cumplir lo dispuesto en el 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, así como con las Normas Mexicanas NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

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.

2. Para participar, los interesados deberán cumplir los siguientes requisitos:

- En el caso de Personas Físicas deberán presentar original y copia de acta de nacimiento; en el caso de Personas Morales original y copia del acta constitutiva con todas sus modificaciones, cuyo objeto social comprenda el objeto de este procedimiento, debidamente inscrita en el Registro Público de Comercio correspondiente al domicilio de la Sociedad. **(DOCUMENTO 1)**
- En el caso de Personas Físicas deberán presentar original y copia de identificación oficial con fotografía vigente; en el caso de Personas Morales original y copia del Poder Notarial del Representante Legal en caso de no tratarse del señalado en el Acta Constitutiva, así como original y copia de su identificación oficial. **(DOCUMENTO 2)**
- Presentar original y copia de comprobante oficial de domicilio fiscal (antigüedad no mayor a 3 meses), en caso de que el domicilio fiscal sea de otro Estado, de manera adicional, deberá presentar un comprobante de domicilio del Estado de Hidalgo para oír y recibir notificaciones. **(DOCUMENTO 3)**
- Original de la Carta compromiso, en la cual manifiesta que tiene solvencia económica suficiente para cubrir en un plazo no mayor a 10 días hábiles posteriores a la formalización del instrumento jurídico, cheque certificado que avale la suma de UN MES del monto mensual comprometido en el contrato. **(DOCUMENTO 4)**
- Manifiestar por escrito su conformidad con los requisitos establecidos en la convocatoria para el establecimiento de consumo de alimentos (cafetería) en "la Universidad" para el periodo del 01 de septiembre de 2026 al 31 de diciembre de 2026 y además manifiestar su conocimiento de que el fallo que emita la convocante tiene carácter de inapelable **(DOCUMENTO 5)**

Propuesta Económica (DOCUMENTO 6).

Escrito que debe considerar lo siguiente:

Listado de los productos a expender con nombre del producto, unidad de medida, descripción y precio de venta, utilizar la siguiente tabla (6.1):

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

Se debe presentar la siguiente tabla (6.2) requisitada con los precios de venta a ofertar, los productos que se relacionan son a manera de ejemplo, si el participante desea relacionar más productos a ofertar no se tiene límite:

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 250 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 120 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 5 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 soper, una pieza de pollo (pierna o muslo) con mole verde, 2 cucharadas soperas de frijoles de la olla, 5 tortillas de maíz y 300 ml de agua de fruta de temporada.	\$
Coctel de frutas	Platillo	Combinación de 2 o 3 frutas de temporada (350 gr.), con miel o yogurt, granola.	\$
Ensalada mixta	Platillo	1 aguacate (250 gr), 2 jitomates (250 gr), 1 limón (30 gr), 1 pepino (350 gr), ¼ de lechuga (150 gr), 1/8 cebolla (70 gr), 4 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, 2 cucharadas de vinagre balsámico, pimienta al gusto, sal al gusto	\$
Café de olla	Vaso	Café de olla de 250 ml	\$

TABLA 6.2			
Nombre del Producto	Unidad Medida	Descripción	Precio de venta
Licuada de fresa	Vaso	250 ml de leche entera con 100 gr de fresa y 2 cucharadas cafeteras de azúcar.	\$

Presentar dentro de su propuesta, escrito referente a la aceptación de la aportación mensual por concepto de concesión del servicio de cafetería, de acuerdo a las cuotas y tarifas para el ejercicio 2026 publicadas en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo, y con base en la actualización del valor de la unidad de medida y actualización (UMA) que dió a conocer el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) en febrero de 2026.

Tabla 6.3		
2026	42.60 UMAS/MES	FECHA LÍMITE DE PAGO
MES	TARIFA	
Septiembre 2026	\$4,997.41	5 de octubre 2026
Octubre 2026	\$4,997.41	5 de noviembre 2026
Noviembre 2026	\$4,997.41	5 de diciembre 2026
Diciembre 2026	\$4,997.41	5 de enero de 2027

Se considerará el pago proporcional en los meses en los que aplique periodo vacacional, **con base en el Calendario Escolar.**

Propuesta Técnica: (DOCUMENTO 7).

Se debe considerar lo siguiente:

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

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

Presentar escrito en el que manifieste que cuenta con las vajillas, cuchillería u otros artículos necesarios, para mantener un buen funcionamiento y brindar un adecuado servicio, con relación al número de usuarios y reposiciones que correspondan durante el período de vigencia del contrato. Además de indicar que estará 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. **(DOCUMENTO 8)**

El equipo, utensilios de cocina, mobiliario y equipo mínimo requerido para el funcionamiento de la cafetería será el siguiente:

- ✓ 10 Mesas de 4 plazas
 - ✓ 40 Sillas
 - ✓ 1 Rack para garrafrones de agua purificada
 - ✓ 1 Refrigerador de 3 puertas para expedición de productos
 - ✓ 1 Refrigerador de 2 puertas
 - ✓ 1 Horno de Microondas, el cual podrá ser ocupado por personal administrativo y alumnos para calentar comida, aun cuando no se hayan adquirido alimentos en la cafetería.
 - ✓ Estufa uso industrial
 - ✓ Losa y utensilios de cocina
 - ✓ Tanque de Gas
 - ✓ 6 Botes de basura, 2 para tenerlos en el área común de cafetería, 2 para la cocina y 2 para el exterior del establecimiento, considerando basura orgánica e inorgánica.
 - ✓ Código de colores para elaboración de alimentos para evitar contaminación cruzada de estos.
- Presentar escrito donde manifieste que deberá preparar por lo menos dos guisados (Plato fuerte) con base en el "Plato del Buen 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. Además, deberá indicar que los platillos del menú del día no deberán repetirse por un periodo máximo de 15 días. De igual forma, deberá especificar que tendrá de manera adicional un menú a la carta o en opción de bufet. **(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 12)**
 1. Logística para la prestación del servicio (DOCUMENTO 12.1)
 2. Plan de trabajo (DOCUMENTO 12.2)
 3. Esquema estructural de organización (organigrama) para atender una población de aproximadamente 300 personas.

Nota: El participante ganador deberá proporcionar un servicio de calidad siempre, por lo que en el caso de incrementarse la demanda y el personal resulte insuficiente, adicionará el personal necesario para continuar con un servicio de calidad, en el entendido que estos elementos serán sin costo para "la Universidad".

El personal que prestará el servicio en la cafetería, deberá presentarse aseado, incluyendo la limpieza del cabello, manos, uñas (invariablemente deberán estar cortas) y calzado; cofia o gorro y cubrebocas; las mujeres deberán traer el cabello recogido; se deberán utilizar guantes para la preparación y manipulación de los alimentos.

Se aplicarán al final de cada cuatrimestre "Encuestas de satisfacción" dirigidas a los alumnos, con el propósito de medir, monitorear, analizar y evaluar los servicios prestados por el personal de la cafetería, así como de los productos ofrecidos.

- Escrito bajo protesta de decir verdad donde manifieste que las personas que conforman la estructura de organización están capacitadas o cuentan con los conocimientos necesarios referentes a las "prácticas de higiene para el proceso de alimentos o bebidas". **(DOCUMENTO 13)**
- 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)**
- Presentar curriculum empresarial o de negocio, donde manifieste la experiencia con documentos probatorios (cartas de recomendación, certificaciones, reconocimientos, capacitaciones, contratos, verificaciones sanitarias, etc.), que incluya correo electrónico y número telefónico de casa y personal **(DOCUMENTO 15)**
- Incluir documento de constancia de situación fiscal con cédula de identificación fiscal con fecha actualizada de los últimos dos meses. **(DOCUMENTO 16)**
- Presentar la Opinión de cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitido por el SAT, la cual deberá ser positiva o inscrita sin obligaciones fiscales, la cual será requisito indispensable para la adjudicación del contrato. **(DOCUMENTO 17)**
- Presentar copia del Registro Estatal de Proveedor emitido por el Gobierno del Estado de Hidalgo, Persona Física o Persona Moral, actualizado. **(DOCUMENTO 18, deseable, pero no obligatorio)**
- 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 19)**
- Manifestar por escrito y bajo protesta de decir verdad, que no tiene algún parentesco de consanguinidad hasta el cuarto grado con personal directivo, personal docente, personal administrativo, o personal de apoyo, incluido personal implicado en el presente proceso de la Universidad. **(DOCUMENTO 20)**
- 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 21)**
- En caso de haber proporcionado el servicio sujeto de esta convocatoria con anterioridad en la Universidad, presentar escrito bajo protesta de decir verdad que durante el periodo cumplió con lo estipulado en el contrato o título de concesión, 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 80%. **(DOCUMENTO 22)**

- Escrito de aceptación de que el personal que manipule alimentos, deberá someterse a un examen médico a través del Centro de Salud del Municipio de Tizayuca. En caso de que se cuente, 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 cuatro meses. **(DOCUMENTO 23)**
- 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)**
- Presentar carta de ausencia de conflicto de interés. **(DOCUMENTO 25). Se anexa formato a la presente.**
- Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en la Universidad, para el periodo del 01 de septiembre de 2026 al 31 de diciembre de 2026, está de acuerdo en que la Universidad realice el seguimiento y evaluación sobre la prestación del servicio, y de los resultados y acciones de mejora, dependerá la continuidad o rescisión del título de concesión. **(DOCUMENTO 26).**
- Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en la Universidad, está de acuerdo en que la vigencia de la misma es a partir del 01 de septiembre de 2026 al 31 de diciembre de 2026, por lo que la Universidad no está obligada a la renovación del título de concesión. **(DOCUMENTO 27).**
- Manifestar por escrito que en caso de resultar beneficiado con el Título de Concesión del establecimiento de consumo de alimentos (Cafetería) en la Universidad para el periodo del 01 de septiembre de 2026 al 31 de diciembre de 2026, 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).**
- Durante el mes de septiembre de 2026, el concesionario se obliga a poner a la vista del público el Aviso de Funcionamiento para Productos relacionados a Alimentos, expedido 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.
- Comprometidos con el medio ambiente en el programa "100% libre de plástico de un solo uso", el concesionario adjudicado con la concesión del establecimiento escolar, deberá presentar un escrito donde se compromete a no proporcionar lo descrito en el artículo 4, fracción VI Bis, de la Ley de Prevención y Gestión Integral de Residuos del Estado de Hidalgo, como son: popotes, botellas, envases y/o bolsas de plástico de un solo uso, para los alimentos que no son consumidos en la

cafetería, en su lugar, **deberá utilizar productos biodegradables. (DOCUMENTO 29)**

Las propuestas que presenten deberán contener las siguientes consideraciones/requisitos:

- Preferentemente deberán 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 y dirigidos a la Universidad.
- En idioma español exclusivamente.
- Sin tachaduras, raspaduras ni enmendaduras.
- Firmada por el participante interesado o su representante legal (TODOS LOS DOCUMENTOS). Aquellos documentos con más de una página, bastará con que se firme en la última página.
- La propuesta presentada deberá ser elaborada con una vigencia mínima de 30 días hábiles, lo cual de ninguna manera significa una obligación, ni compromiso alguno para la Universidad.
- Deberá de entregar los documentos de su propuesta en un sobre, carpeta o folder cerrado manteniendo el orden solicitado, identificando cada uno de los documentos con separador u hoja de color para su mayor visibilidad y recepción de los mismos.
- Cada uno de los documentos que integren la proposición y aquéllos distintos a ésta, deberán estar foliados en todas y cada una de las hojas que los integren. al efecto, se deberán numerar de manera individual las propuestas técnica y económica, así como el resto de los documentos.

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

Para esta convocatoria, no habrá junta de aclaraciones, los interesados que requieran de alguna aclaración, deberán presentar sus preguntas a través de los correos **d.finanzas@utvam.edu.mx y adquisiciones@utvam.edu.mx**, con el fin de agilizar sus respuestas, deberán enviarlas en un archivo de WORD, de conformidad con el calendario de actividades visible en la última página de la presente convocatoria, mismas que serán contestadas y enviadas a su correo a más tardar a las 15:00 hrs. del día establecido.

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 la Universidad.

4. 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 2 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.

5.- Desechamiento de propuestas y descalificación de participantes.

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

- Que incumplan al menos con uno de los requisitos especificados en esta convocatoria, que afecte la solvencia de la propuesta.
- Cuando no reúnan las condiciones legales, técnicas, administrativas o económicas solicitadas en esta convocatoria y demás normas aplicables a las bases.
- Si el documento de constancia de situación fiscal con cédula de identificación fiscal, no corresponda el giro del servicio de la presente convocatoria.

6. 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 viable, estará en posibilidad de que se le adjudique mediante título de concesión.

Ninguna condición de las bases, ni de las propuestas presentadas podrán ser negociadas en detrimento de la Universidad.

El cumplimiento de los requisitos le permitirá continuar con la evaluación y calificación de sus propuestas técnica y económica, su incumplimiento, inconsistencia o falta de coherencia 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 título 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 la Universidad, 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 la Universidad, podrá sin necesidad de una nueva convocatoria, designar al participante observando el orden de prelación.

7. Notificación del 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 al final 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 de la Dirección de Administración y Finanzas.

8. 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 de la Universidad, para el seguimiento de la prestación del servicio, y al cumplimiento del título de concesión, en caso de incumplimiento en cualquiera de las obligaciones para la prestación del servicio, se rescindirá el título de concesión, previa notificación por escrito.

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 título de concesión de operación del establecimiento de consumo escolar (cafetería).

El participante ganador aportará a la Universidad una cantidad económica de acuerdo al calendario de pagos, por concepto de concesión del establecimiento escolar, de acuerdo a las cuotas y tarifas para el ejercicio 2026 publicadas en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo, y con base en la actualización del valor de la unidad de medida y actualización (UMA) que dio a conocer el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) en febrero de 2026.

Los pagos de las cuotas por el derecho de la concesión del establecimiento escolar, se realizarán mensualmente, en la cuenta aperturada para el ejercicio 2026, de la Institución Bancaria BBVA, **número 0127015062** con clabe interbancaria para realizar los depósitos **012290001270150626**, conforme al siguiente calendario de pagos:

CALENDARIO DE PAGOS**Tabla 6.3**

2026	42.60 UMAS/MES	FECHA LÍMITE DE PAGO
MES	TARIFA	
Septiembre 2026	\$4,997.41	5 de octubre 2026
Octubre 2026	\$4,997.41	5 de noviembre 2026
Noviembre 2026	\$4,997.41	5 de diciembre 2026
Diciembre 2026	\$4,997.41	5 de enero de 2027

Se considerará el pago proporcional en los meses en los que aplique periodo vacacional, días de asueto, con base en el Calendario Escolar.

El escaneo del comprobante original de estos depósitos, deberá remitirse a la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad al correo d.finanzas@utvam.edu.mx, quien previo a la confirmación de los pagos en la cuenta bancaria, emitirá el comprobante respectivo, en los términos de las disposiciones fiscales vigentes.

9. 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, será firmado por personal de la Universidad y del participante ganador con motivo de la concesión del establecimiento de consumo de alimentos, en la oficina de la Subdirección Jurídica de la Universidad.

10. Vigencia de la Autorización.

El periodo de concesión del establecimiento escolar será a partir del día 01 de septiembre de 2026 al 31 de diciembre de 2026, mismo que no será prorrogable.

A partir del día 01 de septiembre de 2026 deberá proporcionar al 100% el servicio y los horarios de atención deben ser de lunes a viernes de 7:00 a 16:00 horas.

11. Suspensiones para los ejercicios 2026.

No se deberá suspender el consumo escolar a que se refieren las presentes bases en ningún día del calendario escolar, salvo en los periodos vacacionales, días de asueto de acuerdo al calendario oficial autorizado o cuando la Dirección de Administración y Finanzas le notifique al concesionario por algún evento especial.

12. Declaración de convocatoria desierta y/o cancelación de la convocatoria.

Se declarará desierta cuando:

- Ningún participante presente propuestas en el acto respectivo o las presentadas no reúnan los requisitos solicitados.
- 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.

13. Cancelación de la convocatoria.

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

- 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 la Universidad.

14. Pena convencional.

LAS PARTES acuerdan que en caso de que "EL CONCESIONARIO" no cubra el importe señalado en el punto 8 (calendario de pagos), dentro del plazo establecido, o no brinde el servicio dentro del plazo estipulado, se conviene que EL CONCESIONARIO otorgará en especie, becas alimentarias a los alumnos, equivalentes al 3% (tres por ciento) del monto mensual total que corresponda. En caso de reincidencia en este supuesto, la Universidad procederá a la terminación anticipada del Título de Concesión, sin perjuicio de reclamar las cantidades adeudadas, incluyendo las correspondientes a los retrasos.

15. Del Inmueble.

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

Las medidas totales del inmueble son de **445.59 m2**, en las siguientes áreas específicas:

Área para comensales es de: 224.69 m2

Área barra de atención es de: 18.00 m2

Área bodega para almacenar es de: 12.93 m2

Área de cocina es de: 18.78 m2 con 3 barras con loseta.

Área de terraza: 96.57 m2

Patio de servicio: 36.69 m2

Baños: 37.93 m2

Es de exclusiva responsabilidad del concesionario adjudicado, cumplir con sus obligaciones fiscales, así como del manejo y contratación de su personal, por lo cual, se obliga a dejar salvo a la Universidad de cualquier conflicto laboral que se llegara a presentar con sus empleados.

Al concesionario ganador se le informa que está prohibido subarrendar la concesión del establecimiento escolar, de hacerlo, será motivo para rescindir el título de concesión de manera inmediata.

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

Los residuos sólidos urbanos RSU (basura) que se genere con motivo de la prestación del servicio, serán recolectados en bolsas de plástico negra calibre 400 por personal del concesionario y serán depositados sin que las bolsas se rompan, en el lugar destinado para tal fin, es su responsabilidad que los RSU no se manejen a la vista de los comensales.

El concesionario será responsable por los daños o perjuicios que sus empleados pudieran causar al inmueble o a la Universidad, 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. Severo Marcos Aguilar Flores
Encargado 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. 01/2026, 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 36, 37, y 43, de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental para el Estado de Hidalgo.

Los datos personales que obren en poder de la Universidad Tecnológica de la Zona Metropolitana del Valle de México, se conservarán dentro del expediente que contiene la documentación correspondiente a la presente convocatoria.

(Membrete de la persona física o moral)

DOCUMENTO 25
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA ZONA METROPOLITANA DEL VALLE DE MÉXICO
CONVOCATORIA No. 01/2026

Lugar y Fecha:
No. de convocatoria: 01/2026

Carta de ausencia de conflicto de interés

El suscrito, (nombre del licitante o representante legal), en su carácter de-----a nombre de la persona física C.----- o moral-----S.A. de C.V. quienes participan en las contrataciones públicas, con fundamento en el Anexo Segundo numeral 2(Física) o 3 (Moral), del "Acuerdo que contiene el protocolo de actuación de los servidores públicos que intervienen en contrataciones públicas, otorgamiento y prórroga de licencias, permisos, autorizaciones y concesiones para el Estado de Hidalgo", publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo, el 23 de noviembre de 2017, bajo protesta de decir verdad declaro lo siguiente:

a) Conozco y entiendo las obligaciones en materia de conflicto de interés; que no desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público; tampoco tengo vínculos o relaciones entre el particular y los servidores público, y en caso resultar adjudicado con un título de concesión éste no actualizara un conflicto de intereses.

Persona Física. (Según sea el caso)

b) No tengo ningún interés personal, familiar o de negocios en el procedimiento de convocatoria No. 01/2026 de contratación pública, y me consta que del mismo no puede resultar algún beneficio para el suscrito, ni para las siguientes personas: mi cónyuge, (concubina o concubinario); mis parientes consanguíneos o por afinidad hasta el cuarto grado o parientes civiles; terceros con los que tengo relaciones profesionales, laborales o de negocios.

Persona Moral. (Según sea el caso)

c) No tengo ningún interés personal, familiar o de negocios en el procedimiento de convocatoria No. 01/2026 de contratación pública, y me consta que del mismo no puede resultar algún beneficio para el suscrito, ni para las siguientes personas: parientes civiles; terceros con los que tengo relaciones profesionales, laborales o de negocios; las sociedades de las que formo o he formado parte; los Integrantes del consejo de administración o administradores; Director general, gerente general, o equivalentes; Representantes legales; y Personas físicas que posean directa o indirectamente cuando menos el diez por ciento de los títulos representativos del capital social de la persona moral.

PROTESTO LO NECESARIO

**(Nombre y firma del concursante
o representante legal)**

CALENDARIO DE ACTIVIDADES

CONVOCATORIA No. 01/2026 PARA LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA ESCOLAR DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE LA ZONA METROPOLITANA DEL VALLE DE MÉXICO

Evento	Fecha/Hora	Lugar
Publicación de la Convocatoria	Del 5 de agosto de 2026	En la página oficial de la universidad https://utvam.edu.mx/
Recepción de preguntas para aclaraciones. Deberá presentar escrito de interés en participar en el procedimiento (debidamente firmado); así como remitir las preguntas en archivo Word (ambos documentos adjuntos al correo).	6 de agosto de 2026 de las 10:00 a 15:00 hrs.	A través de los correos d.finanzas@utvam.edu.mx y adquisiciones@utvam.edu.mx.
Aclaración de preguntas	7 de agosto de 2026 de las 12:00 a las 15:00 hrs.	A través de los correos d.finanzas@utvam.edu.mx y adquisiciones@utvam.edu.mx.
Presentación y apertura de propuestas.	10 de agosto de 2026 a las 12:00 hrs.	Sala de Juntas de Rectoría de la Universidad, Edificio Rectoría, en el domicilio de la Universidad.
Acto de notificación del fallo	10 de agosto 2026 a las 16:00 hrs.	Sala de Juntas de Rectoría de la Universidad, Edificio Rectoría, en el domicilio de la Universidad.
Firma de título de concesión y contrato.	11 de agosto 2026 a las 10:00 hrs.	Oficinas de la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, Edificio Rectoría, en el domicilio de la Universidad.
Inicio y termino del Servicio	Inicio: 01 de septiembre 2026 a las 7:00 hrs. Termino: 31 de diciembre de 2026 a las 17:00 hrs.	

Domicilio de la Universidad: Blvd. Miguel Hidalgo y Costilla No. 5, Fraccionamiento Los Héroes Tizayuca, Tizayuca, Hidalgo, C.P. 43816, teléfono 771 247 4028, ext. 5090.