

“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL SUR DEL ESTADO DE MÉXICO

CONVOCA

A las personas físicas y morales interesadas en prestar el **servicio de comedor escolar** en la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México, ubicada en el interior de la universidad a un costado del Edificio de Docencia I, con dirección en carretera Tejupilco-Amatepec km12, San Miguel Ixtapan, Tejupilco, México, teléfono 7 24 26 9 43 20; a participar en el concurso de asignación del servicio de comedor escolar.

I. GENERALIDADES:

La Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México requiere del servicio de comedor, para atender las necesidades alimenticias de la comunidad universitaria, bajo las normas de calidad e higiene que permitan una atención eficiente, en un ambiente agradable, además los precios de venta de los alimentos deberán ser accesibles, por lo que la asignación del espacio de comedor 2024 se realizará de conformidad con lo siguiente:

CALENDARIO DE EVENTOS:

EVENTO	FECHA Y HORA	LUGAR
Publicación de la convocatoria.	31/01/2024	Página web de la UTSEM.
Recepción de propuestas y documentación.	01/02/2024 al 07/02/2024	Dirección de administración y finanzas.



“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

Demostración de menús.	09/02/2024	A un costado del taller de Beneficios Agroindustriales.
Fallo.	09/02/2024	Sala de juntas del Edificio de Docencia I.
Firma del contrato.	12/02/2024	Oficina de la Dirección de Administración y Finanzas.
Inicio de actividades.	16/02/2024	Espacio asignado para el servicio del comedor.

II. BASES

Primera. - La presente convocatoria se declara abierta a partir del día treinta y uno de enero de 2024 a las 16:00 horas, y se cierra el día siete de febrero del presente a las 16:00 horas. El día ocho de febrero del año en curso, a las 12:00 horas se llevará a cabo un recorrido en las instalaciones asignadas para el servicio del comedor, por lo cual deberán presentarse los interesados a las 11:45 horas en la oficina del Departamento de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México, ubicada en el Edificio de Docencia I, planta baja.

Segunda. - Podrán participar todos los interesados ya sean personas físicas o morales para obtener la concesión del servicio de comedor escolar de la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en la presente.





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

Tercera. - El participante deberá:

- Ofrecer comida corrida y bebidas con estándares altos de calidad e higiene (Anexo 1).
- Contar con precios accesibles para la comunidad universitaria.
- Atender el comedor y equiparlo para su adecuado funcionamiento.
- Presentar escrito en el que se comprometa a que, en caso de resultar ganador, realizará la remodelación o adecuación del espacio físico que será designado para el comedor, contemplando todas aquellas que sean necesarias para el buen funcionamiento del servicio de comedor; los cuales correrán por su cuenta, debiendo presentarlo junto con su propuesta.
- Deberá realizar la limpieza de los espacios a su alrededor y llevar a cabo periódicamente la desinfección del espacio que está utilizando.
- Atender las prohibiciones acerca de las propagandas de proveedores, de mercancías o de marcas.

Cuarta. - El concesionario no podrá realizar convenios con sus proveedores para tener exclusividad, esto será responsabilidad de la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, con el objeto de contar con mejor equipamiento, productos y servicios.

Quinta. - La propuesta técnica, los menús, las listas de precios, así como todo aquel requisito señalado en las presentes bases, se entregarán a más tardar el 07 de febrero de 2024, a las 16:00 horas, en la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad.

NOTA: Los participantes deberán dar una demostración de menús, que evaluarán los miembros del Comité de Adquisiciones y Servicios de la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México, la cual se llevará a cabo el día 09 de febrero del año en curso en las instalaciones del comedor de la Universidad a las 14:00 horas, para ello cada participante deberá acondicionar los espacios y preparar los alimentos para la degustación de los evaluadores participantes.





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

Sexta. - El equipamiento de la cocina y comedor, los utensilios y los bienes muebles mínimos necesarios para prestar los servicios de la cafetería, serán aportados por el concesionario en proporción a las necesidades del servicio.

Séptima. - El concesionario será el único responsable de las relaciones laborales, con sus trabajadores que empleen para operar el comedor, por lo que reconoce que la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México, no será patrón sustituto de cualquier problema laboral, civil, penal o mercantil, que se susciten entre el concesionario y sus trabajadores, por lo que deberá contar con recurso humano técnico necesario por turno y capacitado en la preparación y distribución de alimentos, atención al cliente y respuesta a situaciones de higiene y seguridad alimentaria, así como a situaciones críticas que se deriven o puedan derivarse de la prestación del servicio del comedor escolar.

Octava. - En ninguna circunstancia, el personal de la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México participará en la prestación del servicio del comedor escolar; ni sus familiares en línea recta en cualquier grado.

Novena. - El concesionario deberá fijar en carteleras ubicadas en lugares visibles del propio establecimiento, la relación de los productos que oferta y sus precios.

Décima. - Queda prohibida la introducción y venta de bebidas alcohólicas, cigarrillos y cualquiera sustancia que pongan en peligro a la comunidad universitaria.

Décima primera. - El concesionario no podrá hacer uso de las instalaciones con fines distintos a los establecidos, ni alterar el orden y paz de la comunidad universitaria, así mismo respetará todas y cada una de las disposiciones legales de la Universidad.





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

Décima segunda. – El concesionario ofrecerá comida bajo las siguientes normas:

- En el expendio de alimentos de consumo directo no envasado previamente (pan, sándwiches, fruta, ensalada, etc.) las personas destinadas a su manejo no podrán manipular dinero o realizar tareas que impliquen contaminación de los alimentos exceptuando aquellas que utilicen pinzas metálicas y eviten contacto con los productos alimenticios.
- Todo alimento de consumo directo no envasado deberá estar protegido en vitrinas o por mamparas a efectos de impedir la posible manipulación del expendedor o de los clientes.
- Los trabajadores del comedor estarán obligados a realizar un cuidadoso lavado de manos con agua y jabón cada vez que inician sus actividades o siempre que se requiera durante su jornada de trabajo, así como el uso de cubre bocas, cofia y todo el equipo necesario para mantener una correcta higiene en la preparación de los alimentos.
- Colocar dispensadores de gel antibacterial para el uso de los consumidores.
- Todos los alimentos perecederos de fácil descomposición deberán ser mantenidos en refrigeración.
- Se contará con menús de comida que puedan ser suministrados en cualquier horario de servicio.

Décima tercera. - Se deberá incluir en la propuesta técnica lo siguiente:

- 1- Nombre de la persona física o moral interesada en la prestación del servicio.
- 2- En caso de personas morales presentar copia simple del acta constitutiva de la empresa.
- 3- Copia de su registro federal de contribuyente expedido por la secretaría de hacienda y crédito público.
- 4- Copia de una identificación oficial, en el caso de personas morales deberá presentarse la del representante legal, así como el poder notarial que lo acredite como tal.
- 5- Currículum comercial de máximo 2 cuartillas con un resumen de la experiencia en la prestación del servicio a concesionar.





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

- 6- Escrito en el que se compromete en caso de resultar adjudicado a realizar la remodelación o adecuación del espacio físico que será designado para el comedor. (Tercera parte de las bases).
- 7- Proyecto para la prestación de los servicios que deberá contener:
- Menú que incluya todos los productos a ofertar y sus precios.
 - Métodos para el manejo y conservación de los alimentos.
 - Descripción del personal que participara en la prestación del servicio (tipo de personal y cantidad exclusivamente).
 - Nombre de la persona encargada del establecimiento en caso de que sea distinta al del posible concesionario.
 - Medidas de seguridad e higiene, limpieza, manejo de basura, fumigación, entre otros.

III. REQUISITOS:

PERSONA FISICA	PERSONA MORAL
Acta de nacimiento y clave única de registro de población.	Copia simple de su acta constitutiva, debidamente inscrito en el registro público correspondiente al domicilio de la sociedad.
Identificación oficial de la persona que suscribirá el instrumento jurídico (credencial de elector IFE/INE, pasaporte, etc.) copia simple.	Copia simple del poder notarial del representante legal en su caso de no contratarse del señalado en el acta constitutiva. Así como la identificación oficial de la persona que firmará el contrato.
Copia simple de cédula de identificación fiscal y/o cédula de inscripción al registro federal de	Copia de la última declaración del pago de impuestos para acreditar





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

contribuyentes, donde se muestra el domicilio fiscal. copia simple.	que se encuentre al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales.
Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales emitida por el servicio de administración tributaria (con una antigüedad no mayor a 5 días hábiles).	Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales emitida por el servicio de administración tributaria (con una antigüedad no mayor a 5 días hábiles).
Constancia de inscripción en el padrón de proveedores del gobierno del estado de México (optativa).	Descripción del padrón de proveedores del gobierno del estado de México (optativa).
Comprobante de domicilio fiscal (con vigencia no mayor a 2 meses). copia simple.	Comprobante de domicilio fiscal y legal (con vigencia no mayor a 2 meses) copia simple.
Carta en la que expresamente indique su correo electrónico para efectos fiscales.	Carta en la que expresamente indique su correo electrónico para efectos fiscales.
2 cartas de referencia y/o recomendación del ramo, copia simple.	2 cartas de referencia y/o recomendación del ramo. copia simple.
Escrito bajo protesta de decir verdad que no tiene algún parentesco, por consanguinidad o afinidad hasta el cuarto grado con las autoridades educativas implicadas en el proceso, ni son estudiantes adscritos a este plantel.	Escrito bajo protesta de decir verdad que no tiene algún parentesco, por consanguinidad o afinidad hasta el cuarto grado de las autoridades educativas implicadas en el proceso, ni son estudiantes adscritos a este plantel.





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

Currículum comercial de la persona física, especificando su experiencia en la prestación del servicio.	Currículum de la persona moral, especificando su experiencia en la prestación del servicio del comedor.
Carta compromiso en la que se establezca que el personal que labore en el comedor contará con uniforme y el equipo necesario para el buen manejo de los alimentos.	Presentarán una carta compromiso en la que se establezca que el personal que labore en el comedor contará con uniforme y el equipo necesario para el buen manejo de los alimentos.
Carta compromiso donde manifieste que cumplirán con el “ acuerdo conjunto de los titulares de la secretaría de educación pública y de salud del estado, por el que se establecen los alimentos autorizados para la venta o expendio en los establecimientos de consumo escolar en los planteles que conforman el sistema educativo estatal”.	Presentarán una carta compromiso donde manifieste que cumplirán con el “ acuerdo conjunto de los titulares de la secretaría de educación pública y de salud del estado, por el que se establecen los alimentos autorizados para la venta o expendio en los establecimientos de consumo escolar en los planteles que conforman el sistema educativo estatal”.

Nota: Los documentos serán entregados en un sobre manila en copia simple al momento de la entrega, deberán exhibirse en original o copia certificada y serán devueltos una vez que sean cotejados. (Acta de Nacimiento, Acta Constitutiva, Poder Notarial, Identificaciones, Comprobante de domicilio, Cartas).

Quedan impedidos para realizar la subconcesión o cualquier otro subcontrato que altere la materia de la concesión de operación del comedor.





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

IV. OPERACIÓN:

- a) La operación del servicio del comedor escolar se realizará mediante el régimen de contrato.
- b) Deberá cubrirse el horario de servicio de lunes a viernes de 8:00 a 19:00 horas.
- c) El personal que opere el comedor deberá hacerlo con una vestimenta adecuada al servicio y otorgar un trato respetuoso, con una presentación decorosa e higiénica.
- d) El equipamiento correrá exclusivamente por cuenta del concesionario, quién afrontará los riesgos y gastos provenientes de daños y deterioros.
- e) No podrán expendirse ni almacenarse en el comedor bebidas alcohólicas, cigarrillos, publicaciones, productos farmacéuticos o cualquier otro producto que la universidad considere inconveniente.
- f) No se podrán realizar ningún tipo de actividad con fines de proselitismo de cualquier especie, ni conductas que contravengan el orden de la universidad.
- g) Cualquier modificación al espacio concesionado deberá ser autorizado por el titular de la Dirección de Administración y Finanzas.
- h) El concesionario será responsable de contar con los permisos necesarios para el funcionamiento de cafetería y cumplir con las obligaciones fiscales, administrativas y de protección civil, correspondientes.

V. ESPACIO:

El concesionario acondicionará el lugar que garantice el cumplimiento de los lineamientos de seguridad e higiene.

VI. ALIMENTOS:

Equipar una cocina que ofrezca alimentos con estándares de calidad en higiene, variedad y precio.

Los alimentos que expenderá deberán ser con valor nutritivo e higiénicamente preparados, debiendo incluir frutas y verduras, jugos naturales, aguas frescas preparadas con agua purificada, postres, guisados con poca grasa, recomendándose





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

además bufete. Así mismo, es importante señalar que no se recibirán propuestas que incluyan productos señalados como nocivos para la salud por las leyes en materia de salud.

VII. PRECIOS:

Los precios deberán ser accesibles, así como la lista de precios de cada uno de los productos que expenderá deberá ser menores o iguales a los existentes en el mercado común, salvo aquellos productos que estén sujetos a un control de precios oficial; deberán presentarse en hoja membretada del participante, sin tachaduras, ni enmendaduras, la lista de precios será autorizada por el titular de la Dirección de Administración y Finanzas.

VIII. ENERGIA ELECTRICA:

El costo por el servicio de energía eléctrica será solventado por la universidad.

IX. BECAS ALIMENTICIAS:

El concesionario se obliga a brindar 30 becas alimenticias que podrá ser desayuno o comida, de lunes a viernes a alumnos por programa educativo, de nivel TSU, ingeniería o licenciatura, la relación de dichos becarios será proporcionada por las carreras de la universidad una vez que hayan hecho la selección mediante un estudio socioeconómico de su matrícula.

X. FECHAS:

- a) Los invitados a participar en la concesión del servicio de comedor escolar deberán entregar a más tardar el 07 de febrero del presente a las 16:00 horas, en la Dirección de Administración y Finanzas ubicada en el Edificio de Docencia I planta baja, de la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México, tanto la propuesta y los requisitos solicitados en la presente.



“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

- b) Los resultados del fallo serán dados a conocer de manera oficial el día 09 de febrero del presente.
- c) El fallo de la comisión será de carácter inapelable y definitivo.

CONSIDERACIONES FINALES:

El participante que resulte adjudicado deberá firmar el contrato respectivo con la Universidad Tecnológica del Sur del Estado de México, el día 12 de febrero de 2024 a las 12:00 horas. en la oficina que ocupa la Dirección de Administración y Finanzas, ubicada en la planta baja del edificio de docencia I y tendrá una vigencia de medio año. Con el apercibimiento que en caso de incumplimiento deberá desocupar los espacios físicos y bienes concedidos, reservándose la universidad la facultad de ocuparlos cuando lo considere pertinente.



“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

ANEXO UNO

(SOLICITUD DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS)

PARTIDA	BIENES O SERVICIOS SOLICITADOS/ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	<p>SERVICIO DE CAFETERÍA</p> <p>GENERALIDADES: La Universidad Tecnológica Del Sur Del Estado De México requiere del servicio de comedor escolar, para atender las necesidades alimenticias de la comunidad universitaria, bajo las normas de calidad e higiene que permitan una atención eficiente, en un ambiente agradable, además los precios de venta de los alimentos deberán ser accesibles, por lo que la adjudicación del servicio de comedor 2024 se realizará de conformidad con lo siguiente:</p> <p>1.- INFORMACIÓN ESPECÍFICA DEL SERVICIO:</p> <p>1.1.- El Prestador del servicio deberá contratar al personal suficiente para la atención de más de 1000 clientes potenciales de lunes a viernes, este número varía en proporción al cupo de alumnos por cuatrimestre.</p> <p>1.2.- El horario que regirá para la cafetería será de 08:00 a 19:00 horas, ininterrumpidamente de lunes a viernes, el horario de comida será de 13 a 18 horas.</p> <p>1.3.- Estos horarios podrán ser modificados por la Dirección de Administración y Finanzas, en función de las variaciones que pudieran establecerse en la jornada oficial de trabajo del personal, el cual se le notificará en tiempo y forma de manera escrita en caso de ser necesario.</p> <p>1.4.- En el supuesto de que se establezca un horario distinto al especificado en el párrafo anterior, el prestador del servicio deberá proveerse de los medios personales y materiales necesarios para brindar un servicio correcto y completo.</p> <p>1.5.- Queda prohibida la venta de cigarros y bebidas embriagantes, y organización de cualquier otro evento a nombre y/o de la Institución.</p> <p>1.6.- Atender a todas las personas que acudan al servicio, quienes deberán ser debidamente atendidas en tiempo y forma con amabilidad, gentileza y prontitud.</p> <p>1.7.- El prestador del servicio está obligado a exhibir la lista de precios al inicio del servicio, de todos sus productos, bebidas y servicios al público, así como una muestra diaria del platillo a ofertar (desayuno, comida y antojitos), tal y como se servirá a los comensales (alumnos, becados y administrativos), que deberá ser la misma porción para todos.</p>	1	SERVICIO





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

	<p>1.8.- Por lo que se refiere al servicio de comedor (desayunos, comidas y bebidas) los precios se mantendrán vigentes de acuerdo con su propuesta económica, en el entendido de que por ningún motivo deberán incrementarse sin previo aviso. (de lo contrario será motivo de rescisión de contrato).</p> <p>1.9.- El prestador del servicio si desea incrementar o actualizar sus precios, solo podrán ser modificados con el consentimiento de la Dirección de Administración y Finanzas, la cual aceptará, en todo o en parte, de las propuestas sean justificadas de manera razonable, considerando un incremento justo que no se exceda de acuerdo con el valor mercado comercial local o de la zona y contemplando como un apoyo a la comunidad universitaria.</p> <p>1.10.- En el horario de la comida se debe preparar por lo menos dos guisados (plato fuerte) para el menú de comida y contemplando un platillo del buen comer, el cual será sugerido al concesionario y por parte del titular del servicio médico de la Universidad.</p> <p>1.11.- Con base en las sugerencias de los propios usuarios o iniciativa propia, en cuanto a la diversidad y calidad de alimentos balanceados nutricionalmente, el prestador podrá formular otro tipo de menús o una carta variada de alimentos para prepararse, incluyendo una de alta cocina, en todo caso los precios se fijarán con previa autorización de la Dirección de Administración y Finanzas. Esta carta de alimentos se entregará en la junta de propuestas.</p> <p>1.12.- Será por cuenta del prestador del servicio indemnizar de acuerdo con la legislación vigente, por los daños y perjuicios que pueda causar a terceros, por cualquier tipo de accidente que se produzca como consecuencia del servicio contratado.</p> <p>2.- información del personal que brindará el servicio</p> <p>2.1.- El prestador del servicio entregará su plan de trabajo expuesto o presentado en su Propuesta Técnica al Departamento de Servicios Generales con los siguientes datos:</p> <p>I. Número de personas que se adscribirán al servicio diario ordinario con sus horarios y los refuerzos previstos.</p> <p>II. Identificar a la persona que se quedará como responsable del servicio, así como su suplente en caso de ausencia.</p> <p>III. Perfil de cada una de las personas del equipo que conformará y la determinación de las tareas que desarrollará cada persona.</p> <p>IV. Programación de los menús semanales o mensuales.</p> <p>2.2.- Se obliga entregar un listado de los prestadores, para que desarrollen funciones propias de su trabajo, dentro de los horarios y días del servicio.</p> <p>2.3.- El prestador del servicio deberá asegurarse de que el personal a su cargo y los suministradores de alimentos y</p>		
--	--	--	--





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

	<p>materiales respeten las normas generales de régimen interior y las relativas a los controles de entrada y de circulación en el interior de la Universidad.</p> <p>2.4.- El horario y el lugar de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio se realizará en horarios donde la cafetería esté abierta y haya un responsable para recibirlos, el cual estará vigilancia dando el acceso en horarios establecidos.</p> <p>2.5.- Será de absoluta responsabilidad del prestador del servicio el manejo y control de su personal, el cual no tendrá ninguna relación contractual con la Universidad, en consecuencia, esta Institución no asumirá ninguna responsabilidad derivada del incumplimiento a las disposiciones legales vigentes en materia laboral.</p> <p>2.6.- El prestador del servicio exigirá en atención a las normas de convivencia, las condiciones de presencia, modales, compostura, del personal o su servicio. El personal que atienda la cafetería llevará una vestimenta adecuada y uniforme. El vestuario correrá por cuenta del prestador del servicio.</p> <p>2.7.- El personal asignado para prestar el servicio, deberá presentarse a trabajar aseado, incluyendo la limpieza del cabello, manos y uñas; usar su uniforme, cofia o gorro y cubre boca. Si algún miembro del personal de quien resulte seleccionado no cumpliera con esta cláusula, el Departamento de Recursos materiales y Servicios Generales le reportará al prestador del servicio por escrito con copia al área de Abogado General y la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad, quien apercibirá al prestador del servicio para corregir lo que se reporta, y si se continua con la irregularidad, se notificara por escrito al prestador del servicio para que lo separen del servicio de esta Casa de Estudios.</p> <p>2.8.- El participante que resulte ganador tendrá la obligación de colocar un botiquín de primeros auxilios en el lugar de servicio, con el fin de tratar lesiones leves que pudieran ocurrir a su personal, y el cual deberá suministrar las veces que sea necesario para su utilización.</p> <p>3.- instalaciones y utensilios</p> <p>3.1.- La Universidad proporciona las instalaciones establecidas para el servicio de comedor y cafetería.</p> <p>3.2.- La Universidad entregará al prestador del servicio por medio del Departamento de Recursos Materiales y servicios generales el inventario del equipo que la Universidad dispone para el servicio en la cafetería.</p> <p>3.3.- Sobre las instalaciones y mobiliario que aporte la Universidad, el prestador del servicio no apercibirá ejercer derecho alguno, el cual deberá de cuidar y mantener en buen estado las instalaciones.</p> <p>3.4.- El prestador del servicio que resulte seleccionado proveerá de sus enseres domésticos, utensilios y accesorios</p>		
--	--	--	--





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

	<p>necesarios para la preparación de sus alimentos y todos los requerimientos adicionales, para brindar una adecuada atención del servicio de comedor y cafetería.</p> <p>3.5.- Las instalaciones del comedor y cafetería, deberán de mantenerse limpias, durante y después de prestar servicio al público, así como las mesas, los trastos, utensilios, cubiertos y vasos en que se sirven los alimentos y bebidas.</p> <p>3.6.- Es obligatorio, que las mesas estén en todo momento limpias, y se deberán limpiar al levantarse de ellas los comensales.</p> <p>3.7.- El concesionario, en caso de utilizar productos desechables durante su servicio en cafetería, solo podrá utilizar enceres biodegradables como: (platos, vasos, cucharas, etc.) y no podrán volver a ser reutilizados a un estado limpios.</p> <p>3.8.- Al concluir el horario de servicio, el prestador del servicio será responsable de separar la basura y desperdicios, estas no deberán encontrarse adentro de las instalaciones.</p> <p>3.9.- El prestador del servicio no podrá realizar obras en las instalaciones, sin permiso previo y por escrito por parte la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad. En caso de que se autorice alguna obra o modificación a las instalaciones, esta quedará a beneficio de la institución, sin derecho a indemnización.</p> <p>3.10.- En caso de adquirir un equipo adicional, requerir una implementación, se deberá de hacer por escrito al Departamento de recursos materiales y Servicios Generales, para su aprobación y la adecuación e instalación corre por la cuenta del prestador del servicio.</p> <p>3.11.- En caso de extravío, descompostura o mal uso de los bienes y accesorios con los que cuenta la Universidad, será obligación del prestador del servicio, pagar a la Universidad los daños o en su caso realizar la reposición del bien que se trate.</p> <p>3.12.- El prestador del servicio deberá de incluir en su servicio, un microondas.</p> <p>3.13.- Se obliga al prestador del servicio cuidar y hacer buen uso de los servicios de energía eléctrica y agua, que utilice en el espacio destinado para que preste el servicio.</p> <p>3.14.- el prestador del servicio no podrán colocar ningún tipo de anuncios publicitarios no relacionados con el servicio que presta en el espacio asignado.</p> <p>3.15.- Queda estrictamente prohibido fumar en las Instalaciones de comedor y Cafetería e introducir bebidas embriagantes o drogas.</p> <p>4.- limpieza y mantenimiento</p>		
--	--	--	--





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

	<p>4.1.- El prestador del servicio tendrá la obligación de dar el mantenimiento a los equipos e instalaciones que utilice para la prestación del servicio. Terminado el plazo contractual se realizará un inventario final en el que constará la devolución por parte del prestador del servicio de los materiales dejándolos en similar estado de conservación y cantidad en que se recibieron.</p> <p>4.2.- El prestador del servicio está obligado a seguir e implementar los protocolos de la universidad.</p> <p>4.3.- La Universidad se hará cargo del mantenimiento a las instalaciones eléctricas, hidráulicas y sanitarias, debiendo reportar oportunamente el prestador del servicio, al Departamento de recursos materiales y Servicios Generales para su reparación o servicio.</p> <p>4.4.- Será responsabilidad del prestador del servicio de la limpieza diaria y orden en los espacios asignados de comedor y cafetería tanto el área interna y externa, incluyendo sanitarios, limpieza profunda semanalmente, así como realizar limpieza mayor cada fin de cuatrimestre a las instalaciones, el mobiliario y equipo (quemadores, tarjas, paredes, pisos, mesas, sillas, etc.). Se realizará un reporte de dicho mantenimiento el cual será entregado al Departamento de recursos materiales y Servicios Generales.</p> <p>En lo concerniente al manejo de los desechos sólidos el prestador del servicio tiene la obligación de separar y depositar la basura en los botes correspondiente aledaños al área indicada, para ser retirados por el personal de mantenimiento y limpieza, esos botes deberán mantenerse siempre limpios y debidamente tapados para evitar la presencia de fauna nociva y malos olores.</p> <p>En el manejo de los desperdicios el prestador del servicio tiene la obligación de separar la basura y retirar de la institución este desecho diariamente.</p> <p>El prestador del servicio tiene la responsabilidad de que los desechos no se manejen a la vista del consumidor.</p> <p>4.5.- El prestador del servicio se hará cargo de contratar el servicio de fumigación bimestralmente, informando al Departamento de recursos materiales y Servicios Generales para que autorice el acceso a la Universidad de las personas que realizarán dicha fumigación.</p> <p>4.6.- El prestador del servicio deberá de cumplir con las exigencias impuestas por la normatividad en materia de seguridad y salud laboral.</p> <p>5.- Inspección y control del servicio</p> <p>5.1.- Para el control y seguimiento del servicio de comedor y cafetería, se dará por parte del Departamento de recursos materiales y Servicios Generales, el cual tendrán la facultad y/u obligación de revisar y hacer cumplir todas las consignadas en el presente apartados de este anexo.</p>		
--	---	--	--





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

	<p>5.2.- En los aspectos de sanidad, higiene o calidad de los alimentos, la revisión será efectuada por el personal médico de esta Institución.</p> <p>5.3.- El prestador del servicio deberá de cumplir cada cuatrimestre una inspección que regule las normas y disposiciones en materia de vigilancia y control higiénico-sanitario por las dependencias correspondientes.</p> <p>5.4. Cualquier deficiencia que se aprecie en los dictámenes de inspección sanitaria y alimentos (caducidad, o mal estado orgánico), podrá ser reportada por cualquier usuario, motivo por el cual, se levantará el acta correspondiente por parte del área de Abogado General, quien notificará de lo ocurrido a la Dirección de Administración y Finanzas de la Universidad a efecto de que determine la sanción correspondiente, ya sea de manera verbal, económica o suspensión del servicio (recisión del contrato de servicio).</p> <p>5.5.- Existirá a disposición de los usuarios del comedor y cafetería un buzón de quejas y/o sugerencias. Dichas quejas o sugerencias se presentarán al área de Calidad de la Universidad, tan pronto se consigne una reclamación, por parte del área y le dé seguimiento.</p> <p>5.6.- El prestador del servicio deberá de cumplir con las medidas de seguridad, señalamientos preventivos y 2 extintores como mínimo en caso de algún siniestro, el cual deberán de ser suministrados por el prestador del servicio y ser revisados por el departamento de mantenimiento e instalaciones de la Universidad.</p> <p>5.7.- La Universidad aplicará cada cuatrimestre una encuesta de satisfacción al cliente, en un porcentaje del 30% de clientes cautivos, el cual le permita observar, identificar y revisar el resultado de satisfacción o insatisfacción.</p> <p>5.8.- La asignación del área de carga y descarga de materia prima, la deberá asignar el Departamento de recursos material y Servicios Generales en conjunto con el departamento de mantenimiento e instalaciones, previa propuesta de horarios por parte del prestador del servicio.</p> <p>6.- Compromisos adicionales</p> <p>6.1.- El prestador de servicio tendrá la facultad de subcontratar cualquier otro servicio o producto, siempre y cuando no contravenga con las disposiciones establecidas previamente en este documento, así como de las políticas que determine la Universidad.</p> <p>6.2.- El prestador de servicio deberá poner a la vista del público la licencia sanitaria o autorización expedida por la Dependencia correspondiente y cumplir estrictamente con todas las disposiciones de dicha dependencia, en materia de preparación, conservación y expendio de alimentos.</p>		
--	--	--	--





“ 2024 . Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México ”

	6.3.- El prestador de servicio debe otorgar gratuitamente como mínimo 30 “Becas Alimenticias” diarias de lunes a viernes, al grupo de alumnos “Becados” por parte del Área de Becas de esta Institución Educativa, (Cabe mencionar que estas becas serán servidas por la misma porción de la comida).		
--	---	--	--

Atentamente

C.P. Jorge Hernández Villegas
Director de Administración y Finanzas
y presidente del Comité de Adquisiciones y Servicios
de la Universidad Tecnológica del sur del Estado de México

