

BASES DE LA SEGUNDA CONVOCATORIA PÚBLICA PRESENCIAL CONCESIÓN PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO EN EL ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO

El Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo (ITSOEH), creado por Decreto de Creación publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo el 21 de agosto de 2000, el cual ha sido modificado por el Diverso de fecha 01 de agosto de 2016, es un Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de Hidalgo, con Personalidad Jurídica y patrimonio propio, en lo sucesivo **"EL INSTITUTO"**, a través de la Subdirección de Servicios Administrativos, con domicilio en: Paseo del Agrarismo No. 2000, carretera Mixquiahuala-Tula km. 2.5 C.P. 42700 Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo, con número de teléfono 01 738 735 4014, Ext. 450 y 451 correo electrónico: recmat@itsoeh.edu.mx, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 1, 7 fracción XIV y 14 fracción XXXIII, de la Ley de Educación para el Estado de Hidalgo; y las demás disposiciones administrativas que apliquen, emite las siguientes:

BASES DE LA SEGUNDA CONVOCATORIA

1. OBJETO DE ESTA CONVOCATORIA.

Se convoca a las personas físicas o morales con experiencia profesional o técnica en el ramo de la gastronomía, nutrición, preparación de alimentos y bebidas, que tengan capacidad técnica, económica, humana y administrativa que deseen participar para obtener la concesión de prestación de servicio en el Establecimiento de Consumo de Alimentos para el año 2017, en las instalaciones del Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, ubicado en Paseo del Agrarismo No. 2000, carretera Mixquiahuala-Tula km. 2.5, CP 42700, Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo.

1.1.- Área Requirente: Subdirección de Servicios Administrativos.

1.2.- Descripción del objeto de esta convocatoria.

El Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, ofrece a los interesados con experiencia en el ramo alimentario, la Concesión para prestación de servicio en el Establecimiento de Consumo de alimentos para el año 2017, para la venta de productos alimenticios con condiciones de calidad nutricional e higiene excluyendo aquellos de nulo valor nutrimental que fomenten problemas de obesidad o sobrepeso.

El establecimiento se encuentra dentro de las instalaciones del Instituto y cuenta con servicios de energía eléctrica y toma de agua potable. El concursante ganador se hará cargo del mantenimiento a las instalaciones eléctricas e hidráulicas que utilice para la prestación del servicio.

A través de este establecimiento se proveerá a los estudiantes y a la comunidad en general, el servicio de cafetería ofreciendo alimentos y bebidas que se encuentren debidamente balanceados y a precios competitivos, evitando, en la medida de lo posible, que el alumnado se desplace fuera de las instalaciones.

El interesado adjudicado deberá manifestar por escrito bajo protesta de decir verdad que cumplirá con lo establecido en el **"ACUERDO mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio o distribución de alimentos y bebidas en los establecimientos de consumo escolar de los planteles de educación básica"**, publicado en el Diario Oficial de la Federación el pasado 16 de mayo de 2014. http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5344984&fecha=16/05/2014

El Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, de acuerdo con los requisitos y evaluación previstos en esta convocatoria, se adjudicará el Título de la Concesión a un solo participante, que cumplan con la totalidad de los requisitos solicitados en las presentes bases de la Concesión para prestación de servicio en el Establecimiento de Consumo de alimentos para el año 2017, en las instalaciones del ITSOEH.

1.3.- Vigencia.- La Concesión para la prestación del servicio en el Establecimiento de Consumo de Alimentos será a partir del día 05 de enero al 22 de diciembre del 2017; el inicio de clases será el 9 de enero de 2017, fecha en que deberá proporcionar al 100% el servicio.

Se les informa a los participantes que para el año 2017, esta convocante gozará de dos periodos vacacionales, el primero, en el mes de abril y el segundo, en el mes de diciembre, así mismo, un receso de actividades docentes y administrativas en el mes de julio, con un periodo de dos semanas cada uno, esta convocante hará entrega al concesionario adjudicado, el calendario oficial autorizado que indica los periodos antes referidos.

2.- INFORMACIÓN SOBRE EL PROCESO DE ESTA CONVOCATORIA.

a) La presente convocatoria es de carácter Nacional Pública Presencial, por lo que NO se recibirán proposiciones enviadas a través de servicio postal, mensajería o correo electrónico.

b) Las propuestas deberán dirigirse a la Subdirección de Servicios Administrativos del ITSOEH, en el domicilio arriba citado y se entregarán en la fecha señalada en el Calendario de Actividades visible en la última página de esta convocatoria.

2.1.- Visita a las instalaciones de la convocante.

La convocante otorgará todas las facilidades para que los concursantes, efectúen una visita a sus instalaciones para conocer el área donde se realizará la prestación del servicio, objeto de esta adjudicación, a fin de que puedan contar con los mayores elementos posibles para la elaboración de sus propuestas.

La visita a las instalaciones para conocer el lugar donde se llevará a cabo la prestación del servicio, se realizará el **día 14 de octubre de 2016, a las 10:00 horas centro** en las instalaciones del ITSOEH ubicado en: Paseo del Agrarismo No. 2000, carretera Mixquiahuala-Tula km. 2.5 C.P.42700, Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo, favor de dirigirse a la oficina del Departamento de Recursos Materiales y Servicios para firmar la lista de asistencia.

Dicha visita es optativa, los concursantes que no asistan favor de ingresar en su propuesta un documento donde manifiesten que conocen las instalaciones donde se llevara a cabo la prestación del servicio.

2.2.- Junta de aclaraciones a la presente Convocatoria.

Los interesados deberán entregar personalmente las solicitudes de aclaración, por escrito en la oficina del departamento de recursos materiales y servicios de la convocante, o bien enviarlas a la cuenta: rchavez@itsoeh.edu.mx a más tardar veinticuatro horas antes de la fecha y hora en que se vaya a realizar la junta de aclaraciones, con el fin de agilizar sus respuestas deberán enviarlas en formato WORD, respetando los días y el horario indicados de lunes a viernes, de conformidad con el calendario de actividades visible en la última página de la presente convocatoria, el escrito que presente mismo que contiene las preguntas se acusará de recibido, indicando la fecha y hora de recepción.

Las solicitudes de aclaración entregadas de manera física o enviadas por correo electrónico, 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. Las solicitudes que no cumplan con los requisitos señalados, podrán ser desechadas por la convocante.

Todas las preguntas de personas interesadas recibidas, se asentarán en el Acta que al efecto se levante, y se incluirán todas las respuestas en el acta que al efecto se formule, así mismo, el acta se pone a disposición de los interesados para efectos de consulta, en la oficina del Departamento de Recursos Materiales y Servicios, así como en la página web de "EL INSTITUTO" www.itsoeh.edu.mx. Lo anterior sustituye a la notificación personal.

Los participantes que bajo su responsabilidad no asistan al acto de aclaración a las bases de convocatoria, podrán acudir para que les sea entregada la copia del acta de la junta, en días y horas hábiles, en la oficina del Departamento de Recursos Materiales y Servicios, en el domicilio expresado en el párrafo inicial de esta convocatoria.

2.2.1.- Lugar y fecha para celebrar la Junta de aclaraciones a la Convocatoria.

La fecha y hora señalada en el CALENDARIO DE ACTIVIDADES para celebrar la Junta de aclaraciones a la Convocatoria, se llevará a cabo en la Sala de Juntas de Dirección General, de “EL INSTITUTO”, sito en Paseo del Agrarismo No. 2000, carretera Mixquiahuala-Tula km. 2.5 CP 42700, Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo.

2.3.- Requisitos para acreditar la personalidad.

Para participar en la presente convocatoria, el participante deberá acreditar su personalidad mediante la documentación siguiente:

PARA PERSONAS FÍSICAS:

Original y copia fotostática de la identificación oficial, (Credencial de elector, pasaporte o cedula profesional vigente).

Original y copia fotostática del comprobante de domicilio. (Recibo de impuesto predial, agua, luz o teléfono que este comprendido dentro de los últimos 3 meses).

Original y copia fotostática de la cedula de identificación fiscal (Constancia de situación fiscal)

Original y copia fotostática de la clave Única del Registro de Población (CURP)

Original y copia fotostática del acta de nacimiento (Actualizada)

Los documentos originales, serán devueltos una vez cotejados con la copia exhibida para este efecto que formará parte de sus requisitos.

PARA PERSONAS MORALES:

-Original y copia certificada de la Escritura Pública en la que consta el acta constitutiva y sus modificaciones, mismas que deberán estar inscritas en el Registro Público de Comercio que le corresponda.

-Original y copia certificada del poder otorgado por la persona moral que acredite la personalidad del representante.

-Original y copia fotostática de la cedula de identificación fiscal (Constancia de situación fiscal), persona moral.

-Original y copia fotostática de la identificación oficial del representante legal de la persona moral, (Credencial de elector, pasaporte o cedula profesional vigente).

-Original y copia fotostática del comprobante de domicilio de la empresa. (Recibo de impuesto predial, agua, luz o teléfono que este comprendido dentro de los últimos 3 meses)

Los documentos originales, serán devueltos una vez cotejados con la copia exhibida para este efecto que formará parte de sus requisitos.

Para facilitar la presentación de este escrito, los participantes lo podrán hacer en el formato al que se refiere el **Anexo 7**, el cual podrá incluirse en el sobre de la propuesta o presentarse por separado.

Si quien asista a entregar las propuestas no es el concursante, o tratándose de personas morales no se trate de su apoderado, quien se presente en EL INSTITUTO, deberá presentar carta poder simple, en la que se especifique que está autorizado para recibir o entregar documentos y comparecer a nombre del participante, y copia de la identificación oficial vigente con fotografía y con firma del otorgante, de quien suscriba las propuestas, quienes deberán de tener facultades legales para esta convocatoria, misma que deberá incluirse en el sobre de la propuesta, no siendo motivo de descalificación la falta de identificación o de acreditamiento de la persona física que solamente entregue las propuestas, participando exclusivamente con el carácter de oyente.

Mientras no se señale un domicilio distinto, por escrito presentado al Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, se tendrá como domicilio convencional para practicar toda clase de notificaciones que resulten de los actos y/o contrato que deriven de la presente convocatoria, el expresado en el escrito correspondiente a este punto.

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 una convocatoria, solicitados a los participantes para obtener la concesión de Establecimiento de Consumo de Alimentos, mismos que quedan resguardados en su expediente personal, para ser salvaguardados y respetar la privacidad de los mismos, con fundamento en los artículos 37, 38, y 42, de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública Gubernamental para el Estado de Hidalgo.

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

2.4.- Requisitos y Documentación distinta a las propuestas.

Los requisitos y la documentación distinta a las propuestas es la relacionada a continuación:

2.4.1.- Escrito manifestando conocer y haber leído el contenido de las bases de convocatoria, aceptando someterse a los requisitos y condiciones establecidos en las mismas, **(Anexo 3)**.

2.4.2.- Escrito de aceptación del clausulado y los términos del modelo de título de concesión, **(Anexo 4)**.

2.4.3.- Escrito por el cual el participante autoriza al Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, solicitar y verificar la información proporcionada, **(Anexo 5)**.

2.4.4.- Escrito manifestando conocer y aceptar las modificaciones que en su caso se realizaron en la Junta de Aclaraciones a la Convocatoria de la presente convocatoria, **(Anexo 6)**.

2.4.5.- No podrán participar las personas que se encuentren inhabilitados para celebrar contratos con las Entidades del Gobierno del Estado de Hidalgo de conformidad con la normatividad aplicable.

2.4.6.-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, **(Anexo 8)**.

2.4.7.-Demostrar solvencia económica que les permita cubrir las aportaciones y adquirir los bienes y mercancía que pretenden expender, se podrá acreditar con estados de cuenta bancarios personales o de la empresa, correspondientes a los tres últimos meses anteriores a la presentación de su propuesta.

2.4.8. En caso de existir un empate entre dos o más participantes, la adjudicación del contrato será a favor del concursante que resulte ganador del sorteo por insaculación que realice la convocante, 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.

2.4.9. Manifestar por escrito y bajo protesta de decir verdad que no tiene algún parentesco de consanguinidad o afinidad hasta el segundo o tercer grado con personal directivo, personal docente, administrativo, o de apoyo, o del personal implicado en el presente proceso, del ITSOEH.

2.4.10.- Currículum del participante que contenga:

- a).- La experiencia que tenga el participante dedicado a las actividades comerciales o profesionales que estén relacionadas con el servicio objeto de la presente convocatoria, la cual deberá ser de por lo menos un año a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas.
- b).- Relación de sus clientes principales, quienes hayan recibido servicios iguales a los propuestos, (especificando nombre de la persona responsable, domicilio de la empresa, dependencia o entidad, número telefónico y horario para solicitar referencias e información relacionada con el objeto de esta convocatoria.
- c).- Relación de negocios o copia de contratos que tenga o haya celebrado con respecto a la prestación del servicio de esta convocatoria de cualquier dependencia, entidad, empresa pública o privada.
- d).- Dirección de correo electrónico y número telefónico datos personales o de contacto.

Resulta importante incluir toda la información solicitada, caso contrario podrá desecharse la propuesta si esta no facilita la evaluación o deja en estado de incertidumbre evaluar dichas propuestas.

Los actuales concesionarios, interesados en participar en el proceso para el año 2017, deberán estar al corriente en sus cuotas de aportación, y cerrar contablemente antes de firma del contrato cubriendo su última aportación.

Cada participante deberá contar con las capacidades: *legal, administrativa, técnica y financiera* para participar en la convocatoria; para tal efecto, al inicio del acto de presentación y apertura de propuestas, se deberán entregar a la convocante todos los documentos y cumplir con todos los requisitos solicitados, recomendándose para la mejor conducción del proceso, que dicha documentación se presente fuera del sobre de las propuestas, verificándose tal documentación de manera cuantitativa durante la apertura de las propuestas. El resultado de la verificación cualitativa de esta documentación se dará a conocer con el resultado del análisis de las propuestas en sus aspectos técnico y económico en el acto de fallo.

El participante podrá presentar al momento de la revisión de la documentación solicitada en este numeral, el formato contenido en el **anexo 9** de las mismas, en original y copia para la mejor conducción del evento y, que servirá de acuse de recibo.

La propuesta de cada participante deberá de cumplir con todo lo solicitado, para el caso de que no cumpla o no incluya alguno de los requisitos indicados en este numeral 2.4 será DESECHADA la totalidad de su propuesta.

2.5.- Presentación y apertura de propuestas, y presentación de documentación distinta a las propuestas.

La presentación y entrega de las propuestas, la verificación de los documentos a que se refiere el numeral 2.4 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.

En este acto los interesados deberán:

- a) Presentar un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, con el que podrán intervenir en el acto de presentación y apertura de proposiciones.
- b) Asistir y acreditarse conforme a lo establecido en esta convocatoria, entregando la documentación distinta a las propuestas, de preferencia, fuera del sobre de la propuesta, para la mejor conducción del evento.
- c) Entregar una sola proposición para participar, si se presentará más de una será desecheda.
- d) Entregar su propuesta, en sobre cerrado de manera inviolable. Para todos los casos, las personas interesadas deberán entregar, al inicio del acto de presentación y apertura de propuestas, el sobre de su PROPUESTA. La propuesta deberá incluir tanto los aspectos legales, administrativos, técnicos como los económicos. Para la mejor conducción del procedimiento, la propuesta se incluirá en un solo sobre.

Una vez entregadas las propuestas ningún participante podrá retirar o dejar sin efecto su propuesta, por lo que se consideran vigentes hasta que concluya el procedimiento.

Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, en la que se harán constar las propuestas recibidas para su posterior evaluación; el acta será firmada por los asistentes y se pondrá a su disposición o se les entregará copia de la misma; la falta de firma de algún participante no invalidará su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido, para efectos de su notificación.

En el acta a que se refiere el párrafo anterior, se informara el lugar, fecha y hora en que se dará a conocer la fecha probable del fallo, de acuerdo con el CALENDARIO DE ACTIVIDADES de la presente convocatoria, o en su caso, se señalará nuevo lugar, fecha y hora en que se dará a conocer el fallo; esta fecha quedará comprendida dentro de los veinte días naturales siguientes a la establecida para este acto y podrá diferirse, siempre que el nuevo plazo fijado no exceda de veinte días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente.

Una vez iniciado el acto de presentación y apertura de proposiciones, no se recibirán propuestas, ni la documentación referida en los numerales 2.3 y 2.4 de esta convocatoria.

2.5.1.- Las propuestas técnicas y económicas deberán contener los siguientes requisitos:

- a)** Elaborarse en papel membretado del participante. Mecnografiadas o impresas, no aceptándose la forma manuscrita por implicar riesgos en la lectura por ilegibilidad y por no ser un medio de impresión uniforme para todos los participantes.
- b)** En idioma español exclusivamente.
- c)** Sin tachaduras, raspaduras ni enmendaduras.
- d)** Deberán estar firmadas por el participante o su representante legal. Aquéllos documentos con más de una página, bastará con que se firme en la última página, caso contrario se desechara su propuesta.
- e)** La propuesta deberá ser elaborada con una vigencia mínima de 60 días hábiles, lo cual de ninguna manera significa una obligación, ni compromiso alguno para EL INSTITUTO.

2.5.2.- Propuesta Técnica: en la propuesta se deberá incluir:

La información, la descripción y las especificaciones técnicas del servicio propuesto, de conformidad con el **ANEXO 1 y el ACUERDO 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** de esta convocatoria.

Presentar en sobre cerrado (sin engargolar, engrapar, etcétera), debidamente identificado con nombre y firma de la persona física o moral participante, fecha y en su interior contenga, forma de elaboración de los productos preparados a comercializar, su contenido, porciones o medidas, aporte calórico o energético, igualmente, los productos industrializados autorizados, indicando su marca y especificaciones técnicas; medidas de higiene y salud en el establecimiento.

2.5.3.- Propuesta Económica

Presentar en sobre cerrado (sin engargolar, engrapar, etcétera), debidamente identificado con nombre y firma de la persona física o moral participante, fecha y en su interior contenga listado de los productos y alimentos a expender con precios conforme a la presentación ofrecida fijos durante la vigencia del contrato; además de la cuota de aportación mensual de acuerdo al tarifario autorizado del ejercicio fiscal 2017 que asciende a \$12,000.00 (Doce mil pesos 00/100 M.N.) de manera mensual.

Se le solicita al concesionario adjudicado la proporción de 16 becas alimentarias diarias de lunes a viernes para apoyo a los alumnos, siendo la Dirección Académica el área facultada para su asignación y control, sin costo alguno para la convocante.

Los documentos que integren las propuestas técnicas y económicas, deberán ser firmados por quien tenga facultades legales para asumir las obligaciones que de esta convocatoria se generen, debiendo sostenerse los precios ofrecidos, aún en caso de errores aritméticos o de otra naturaleza, por un término mínimo de 60 días hábiles contados a partir del acto de apertura de propuestas.

Los documentos que al efecto se presenten, deberán ser en original y copia para su cotejo, especialmente para la presente convocatoria, señalando domicilio, teléfono y correo electrónico donde se le pueda hacer cualquier tipo de notificación cuando aplique.

El sobre con las propuestas se deberán presentar personalmente y por escrito en el domicilio del ITSOEH ubicado en: Paseo del Agrarismo No. 2000, carretera Mixquiahuala-Tula km. 2.5, CP 42700, Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo, en el entendido de que toda propuesta extemporánea a la fecha y hora del acto de presentación y apertura de propuestas será desechada.

La asistencia de los participantes es opcional. Las propuestas deberán entregarse en el domicilio citado para que sean selladas de recibido. Una vez recibidos los requisitos solicitados en la convocatoria así como las propuestas en sobres cerrados, se procederá a analizar su cumplimiento y validez, desechándose las que no cumplan con lo establecido en la convocatoria y en las presentes bases. La evaluación de las propuestas técnicas y económicas estará a cargo del Subcomité Técnico para la contratación del servicio y de la Subdirección de Servicios Administrativos del ITSOEH.

La adjudicación se otorgará a una persona que de entre los participantes, haya cumplido satisfactoriamente con todos los requisitos solicitados, así mismo, cumpla los principios de una alimentación correcta por ser completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada, con higiene, economía, calidad, precios y esmerada atención, como se prevé en el *“Acuerdo 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 el 16 de mayo de 2014 en el Diario Oficial de la Federación.

Se descalificará a los participantes que no cumplan con cualquiera de los requisitos exigidos en las presentes bases, incluye lo solicitado en los numerales 2.5.2. y 2.5.3. siendo DESECHADA la totalidad de su propuesta o cuando se compruebe que alguna persona ha acordado con otro u otros participantes para elevar los precios de los productos.

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

3.- Criterios que se aplicarán para la evaluación y adjudicación del título de concesión.

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

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

Ninguna condición de la convocatoria, ni de las propuestas podrán ser negociadas sin detrimento al ITSOEH.

El cumplimiento de todos los requisitos le permitirá participar en su evaluación, y calificación de propuestas técnica y económica, y su incumplimiento será motivo de desechamiento de toda su propuesta.

Como resultado del análisis de requisitos, a la evaluación presentada a sus propuestas técnica y económica, se emitirá el dictamen para la asignación, mediante el cual se adjudicará el contrato de concesión a una persona que de entre los participantes, haya cumplido satisfactoriamente con todos los documentos legales, administrativos, financieros y técnicos así mismo, los principios de una alimentación correcta por ser completa, equilibrada, inocua, suficiente, variada y adecuada, con higiene, economía, calidad, precio y esmerada atención, como se prevé en el “Acuerdo 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”.

4.- Adjudicación del concepto.

La adjudicación será a una sola persona con base en el análisis y la evaluación de sus propuestas. Esta adjudicación se hará mediante título de concesión de conformidad con el “Modelo de título de concesión” contenido en el **Anexo 2** de esta convocatoria.

Si no se firma el contrato de concesión, dentro de los diez días naturales siguientes a la fecha de publicación del resultado, se considerará ausente el ganador y el ITSOEH, podrá, sin necesidad de un nuevo procedimiento, designar al que haya quedado en segundo lugar.

5.- Fecha probable de Fallo.

El fallo se sustentará en el dictamen correspondiente, que estará respaldado por la evaluación técnica y económica, notificándose por escrito la fecha del acta del fallo en el acto de apertura de propuestas.

La forma en que se dará a conocer el Fallo de la convocatoria será mediante junta pública, que se celebrará **en la fecha y horario indicado, de conformidad con el Calendario de Actividades** visible en la última página de estas bases, con los participantes que se encuentren presentes. De este acto se levantará el acta correspondiente, misma que se entregará a los participantes que así lo soliciten, poniéndose a disposición de los no asistentes en la oficina del Departamento de Recursos Materiales y Servicios, así mismo en la página web de la convocante www.itsoeh.edu.mx lo anterior sustituye a la notificación personal.

6.- Firma del título de concesión.

La fecha para la firma del título de concesión adjudicado, se hará dentro del plazo indicado, en la fecha y horario que se fije, de conformidad con el Calendario de Actividades visible en la última página de esta convocatoria, misma que se notificará en el Fallo de las presentes bases, para que el participante o su representante legal se presente en la oficina del Representante Legal del Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo.

7.- Condiciones de pago por concesión.

Los pagos mensuales por parte del concesionario respecto al derecho de concesión por la prestación del servicio en el Establecimiento de Consumo de Alimentos para el año 2017, se realizarán dentro de los primeros cinco días naturales del mes, la cantidad de \$12,000.00 (Doce mil pesos 00/100 M.N.), de conformidad con el tarifario autorizado del ejercicio fiscal 2017, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo; dichos pagos deberán depositarse en la Caja de cobro del Instituto, ubicada en el edificio de Dirección General, en un horario de 09:00 a 16:00 horas en días hábiles de lunes a viernes, o bien en BBVA Bancomer mediante deposito en la cuenta número 0453607682 clave 012290004536076823 del Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo.

El comprobante original de estos depósitos, deberán entregarse en la Caja de cobro del Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, quien previo a la confirmación de estos depósitos en la referida cuenta bancaria, emitirá el comprobante respectivo, en los términos de las disposiciones fiscales vigentes.

8.- Desechamiento de propuestas y descalificación de participantes.

La convocante desechará la propuesta del o los participantes que incumplan al menos con uno de los requisitos especificados en esta convocatoria, que afecte la solvencia de la propuesta. Asimismo, podrá descalificar al o los participantes que no reúnan las condiciones legales, técnicas, administrativas o económicas solicitadas en esta convocatoria y demás normas aplicables a las bases.

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en estas bases de la convocatoria respectiva, será motivo para desechar la totalidad de su propuesta.

La comprobación de que algún participante ha acordado con otro, obtener algún documento para aventajar sobre los demás participantes.

El participante que por sí mismo o a través de interpósita persona, adopte conductas para que los integrantes del ITSOEH que participan en este procedimiento, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes.

9.- Declaración de convocatoria desierta. Cancelación de la convocatoria.

Se declarará desierta cuando:

- a).** Ningún participante presente propuestas en el acto respectivo
- b)** Las propuestas presentadas no reúnan los requisitos solicitados.
- c)** No garanticen el cumplimiento de la obligación requerida.

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

- a).** Caso fortuito o de fuerza mayor.
- b).** Cuando existan circunstancias debidamente justificadas, que provoque la extinción de la necesidad para otorgar la concesión del servicio objeto de la presente convocatoria y que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la convocante.
- c).** Si se comprueba la existencia de otras irregularidades graves.

10.- Pena convencional por retraso en el inicio de los servicios o por incumplimiento.

Las partes acuerdan que en caso de que "EL CONCESIONARIO" no cubra el importe señalado en el punto 7, dentro del plazo establecido, se conviene que al momento del pago, a partir de su retraso se actualizará con un cargo del 1% (uno por ciento) del monto mensual total que corresponda, por cada día natural de atraso. En caso de reincidencia en este supuesto "EL INSTITUTO" procederá a la terminación anticipada del Título de Concesión, sin perjuicio de reclamar las cantidades adeudadas, incluyendo las correspondientes a los retrasos.

11.- Rescisión.

La convocante podrá rescindir el título de concesión que haya celebrado con el participante adjudicado, cuando se presente alguna de las siguientes causas:

- a)** Vencimiento del plazo por el que se haya otorgado.
- b)** Si el participante adjudicado, no realiza los servicios objeto de esta convocatoria en el período y en los términos convenidos.
- c)** Renuncia del concesionario ratificada ante la autoridad.
- d)** Desaparición de su finalidad o del objeto de la concesión.
- e)** Nulidad, revocación y caducidad.
- f)** Declaratoria de rescate
- g)** Cualquiera otra prevista en las leyes, reglamentos, disposiciones administrativas o en la concesión misma, que a juicio del Instituto haga imposible o inconveniente su continuación.
- h)** Por incumplimiento de las obligaciones del título de concesión celebrado.

Durante el proceso de la convocatoria, no se admitirá ningún cambio en las condiciones contenidas en estas bases, ni se negociarán o aceptaran cambios o correcciones a las propuestas presentadas por los participantes.

A T E N T A M E N T E
C. P. JORGE ANTONIO BETANCOURT GÓMEZ
Subdirector de Servicios Administrativos

ANEXO 1 CONCESIÓN PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO EN EL ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS PARA EL AÑO 2017.

1.- Se convoca a las personas físicas o morales con experiencia profesional, o técnica en el ramo de la gastronomía, nutrición, preparación de alimentos y bebidas, que tengan capacidad técnica, económica, humana y administrativa, los interesados entregarán al Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo (ITSOEH), en original, Carta bajo protesta de decir verdad en el que manifieste que en caso de ser adjudicado con el título de concesión cumplirá con todos y cada uno de los puntos siguientes:

1.1 La operación del establecimiento, únicamente consistirá en la venta de productos alimenticios con condiciones de calidad nutricional e higiene, excluyendo aquellos de nulo valor nutrimental que fomenten problemas de obesidad o sobrepeso.

1.2 Ofrecer refrigerios, desayunos y comidas para promover una alimentación correcta y saludable que combine alimentos y bebidas con base en el “Plato del Buen Comer” y la “Jarra del Buen Beber” criterios referidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005, que invariablemente tendrá a disposición de los comensales.

1.3 Para la prestación del servicio deberá presentar carta bajo protesta de decir verdad que el servicio, alimentos y demás productos que oferta cumplen con las disposiciones contenidas en el *“ACUERDO 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”*, así mismo, la preparación de alimentos será basado en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, *“Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”*

1.4 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.

1.5. Se deberá precisar detalladamente por escrito la relación de desayunos o comidas, y de más productos, considerando variedad y raciones homogéneas y adecuadas al consumo de un alumno de educación superior, garantizando la calidad e higiene en el manejo de los alimentos que ofrezcan, las condiciones y restricciones que se consideran en la preparación de los alimentos.

1.6 El horario de servicio de cafetería que regirá será de 08:00 a 20:00 horas ininterrumpidamente de lunes a viernes, los sábados tendrán un horario de 08:00 a 13:00 horas.

1.7 Cuando se requiera el servicio fuera de dicho horario, el responsable operativo por parte de la convocante lo hará saber por escrito o verbalmente, con el fin de proporcionar el servicio.

1.8 Se deberán preparar por lo menos dos guisados (Plato fuerte) con base en el “Plato del Buen Comer” para el menú del día.

1.9 Al servirse las comidas, para el 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

1.10 El prestador del servicio debe acondicionar el establecimiento, con los aditamentos, mobiliario, refrigerador, tarjas, enseres, utensilios, insumos etc., así como proporcionar las medidas de seguridad e higiene pertinentes para el adecuado funcionamiento del establecimiento.

1.11 El horario y el lugar de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio se realizará de común acuerdo con el Departamento de Recursos Materiales y Servicios. La carga o recarga de gas LP a través de pipas se realizará únicamente en día sábado.

1.12 Deberá contar con un botiquín de primeros auxilios en el lugar del servicio, con la finalidad de tratar lesiones leves que pudieran ocurrir a su personal.

1.13 El proveedor adjudicado presentará un plan de trabajo con los siguientes datos:

- a) Lista de puestos y cantidad de los trabajadores que estarán en servicio diario ordinario para dar atención a 2500 clientes potenciales, por ejemplo, cajero, cocinero, cheff, etc.
- b) Indicar a la persona que estará como responsable de la cafetería y de su suplente en caso de ausencia del primero.
- c) Perfil de cada una de las personas del equipo que conformará la atención de la cafetería y las tareas que desarrollará cada persona.
- d) Programación de los menús mensuales.

1.14 El personal de la cafetería que manipule alimentos, deberá someterse a un examen médico a través del servicio médico de la convocante, este mismo indicará los exámenes de laboratorio, mismos que correrán por cuenta del concesionario, para sus trabajadores manipuladores de alimentos. De igual forma, el concesionario se compromete a realizar análisis buco faríngeos, copro-parasitoscopicos y raspado de manos de su personal, cada seis meses, siendo supervisado por personal del servicio médico de la convocante.

1.15 Sobre el establecimiento y mobiliario que pudiera aportar el ITSOEH, en su caso, el concesionario no tendrá derecho alguno sobre estos bienes, debiendo en todo momento mantener en buen estado el establecimiento y/o el mobiliario, en este caso se realizara el vale de resguardo correspondiente.

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

Área para comensales es de: 147.66 m2

Área barra de atención es de: 14.31 m2

Área bodega para almacenar es de: 9.90 m2

Área de cocina es de: 18.90 m2

1.16 El concesionario no podrá realizar obras en el establecimiento, sin previo permiso por escrito por parte de la convocante, en caso de que sea autorizada alguna obra o modificación a las instalaciones del establecimiento, esta quedará en beneficio de la convocante, sin derecho a indemnización.

1.17 En los aspectos de sanidad, higiene o calidad de los alimentos, la revisión y/o supervisión será efectuada por personal de servicio médico o integrantes del subcomité técnico del ITSOEH, teniendo la facultad para entrar en todos los espacios del establecimiento para comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se presta el servicio, igualmente podrán realizar las manipulaciones pertinentes para la comprobación de la calidad de los alimentos.

1.18 Cualquier deficiencia que se aprecie en los alimentos (caducidad o mal estado orgánico) podrá ser reportado por cualquier usuario, siendo motivo para levantar acta correspondiente, notificando de lo ocurrido a la Subdirección de Servicios Administrativos, a efecto de que determine la sanción y/o acción correspondiente.

1.19 Debe existir a disposición de los usuarios, por parte del concesionario un buzón de quejas y/o sugerencias, mismas que se presentarán a la Subdirección de Servicios Administrativos de la convocante, tan pronto se consigne una reclamación.

1.20 Se obligará a poner a la vista del público la licencia sanitaria o autorización expedida por la Secretaría de Salud de Hidalgo (SSH) y cumplir estrictamente con todas las disposiciones de dicha dependencia, en materia de preparación, conservación y expendio de alimentos.

1.21 Deberá incluir el alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público que conste dedicarse al giro en concurso.

1.22 Los desechos (basura) que se generen por el servicio de cafetería serán recolectados por personal del concesionario y colocados en donde se le indique, es su responsabilidad que los desechos no se manejen a la vista del consumidor.

1.23 Es de exclusiva responsabilidad del concesionario, cumplir con sus obligaciones fiscales así como de sus cuotas obrero patronales e inscripción de sus trabajadores en el Seguro Social también respecto del manejo y contratación del personal destinado para la prestación del servicio, por lo cual, se obliga a sacar en paz y a salvo a ITSOEH de cualquier conflicto laboral que se llegará a presentar con sus empleados.

1.24 Se llevará a cabo una degustación de platillos, al finalizar el acto de presentación y apertura de proposiciones de acuerdo a la cantidad de concursantes presentes se elaborara la lista para conocer el día y la hora en que les tocara realizar su presentación de platillos, esta se llevara a cabo en las instalaciones del establecimiento de consumo de alimentos, debiéndose presentar únicamente lo siguiente: dos platillos que deberán contener: arroz rojo, sopa aguada; de guisado pollo en mole verde, bistec en salsa pasilla o a la mexicana y tortitas de papa con guarnición; frijoles de dos a tres variedades, todo esto para 15 personas en pequeñas porciones. La presentación, sazón olor, textura, sabor y cocción de cada platillo debe corresponder a los que se ofrecerán en el servicio, en caso de ser adjudicado.

No se permitirá subarrendar la prestación del servicio.

Al concesionario que se le adjudique el contrato, se le proporcionará la ubicación de dos posibles espacios físicos, donde podrá colocar ya sea estanquillos, remolque móvil y/o módulo de comida rápida que no requieran mayor preparación o cocción.

REQUISITOS MÍNIMOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE QUE DEBERÁ CUMPLIR AL CONCESIONARIO.

En cuanto al equipo y utensilios:

Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso, permita su limpieza y desinfección.

Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.

En los equipos de refrigeración y congelación se debe evitar la acumulación de agua.

En cuanto al almacenamiento:

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima, alimentos o bebidas que se manejen. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos y sustancias tóxicas, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas, alimentos o bebidas.

Las materias primas, alimentos o bebidas, deben colocarse y/o estibarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación de tal manera que permita la circulación del aire.

Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos o bebidas.

En cuanto a las materias primas:

No deberá utilizar materias primas o productos que ostenten fecha de caducidad vencida o en estado de descomposición.

Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.

Los consumidores no aceptarán productos cuando el envase no garantice su integridad, ni alimentos con características de rechazo como: olor, color, sabor, textura, etc.

Desinfectar en agua clorada (cinco gotas de cloro por litro) las verduras y frutas que no se puedan tallar, por ejemplo fresas y verduras de hojas verdes.

En cuanto al control de plagas:

No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de elaboración de los alimentos.

Deberá tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.

En las áreas de elaboración de alimentos no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.

Prevenir e impedir la presencia de plagas o fauna nociva, deberá fumigar el espacio de cafetería de preferencia antes de iniciar cada semestre escolar.

En cuanto a la salud del personal:

Deberá excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar los alimentos, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.

Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que realice elaboración de alimentos, debe lavarse las manos.

Deberá enjuagarse las manos con agua potable, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados

Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación

No se deberá fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o materias primas. Evitar estornudar o toser sobre el producto.

Todo el personal que opere en las áreas de elaboración de alimentos deberá estar capacitado en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.

En cuanto a la manipulación:

Conforme al tipo de alimentos que se manipulen para su preparación, éstos deben estar expuestos a temperatura ambiente el menor tiempo posible.

La descongelación de los alimentos se debe efectuar por refrigeración, por cocción o bien por exposición a microondas.

Los alimentos que se descongelen no deben volverse a congelar.

Los alimentos frescos se deben lavar individualmente.

Los vegetales, frutas y sus partes se deberán lavar con agua limpia, jabón, estropajo o cepillo según el caso y se deben desinfectar con cloro o cualquier otro desinfectante de uso alimenticio.

Cuando se utilicen vísceras para la preparación de alimentos, deben lavarse interna y externamente y conservarse en refrigeración o congelación.

Cuando no se demuestre la potabilidad del agua para elaborar hielo o preparar alimentos o bebidas que no van a ser sometidas a cocción, ésta debe ser hervida, desinfectada o purificada.

El agua y hielo potables deben mantenerse en recipientes lisos, lavables y con tapa.

En la exhibición de alimentos preparados, éstos deben permanecer cubiertos a fin de evitar su contaminación.

Cuando se proceda a probar la sazón de los alimentos o bebidas, se debe utilizar para este fin recipientes o utensilios específicos o desechables.

Los productos que se encuentren en exhibición para venta deben estar sujetos a una rotación efectiva de existencias.

En cuanto a la limpieza:

Debe realizarse la limpieza de equipo y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno. Además los que estén en contacto directo con los alimentos y bebidas deberán desinfectarse.

Los equipos desarmables que estén en contacto con los alimentos o bebidas para su lavado deberán desarmarse, lavarse y desinfectarse al final de la jornada.

En el caso de contar con triturador de alimentos, éste se debe mantener limpio, libre de restos de comida y con la protección adecuada.

Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario se deben conservar en buen estado y limpios.

Los utensilios de servicio deben estar limpios.

Al inicio del servicio, los manteles deben estar limpios.

En caso de utilizar servilletas de tela, éstas deben ser reemplazadas por servilletas limpias para cada consumidor.

Las superficies de las mesas se deben limpiar después de cada servicio, así como limpiar y desinfectar al final de la jornada.

Los cubiertos se deben manipular por los mangos y evitar tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas.

No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con los alimentos o bebidas o con la boca del comensal.

El lavado de loza y cubiertos se debe hacer pieza por pieza con detergente o jabón líquido u otros similares para este fin y enjuagar con agua potable.

El secado de vajillas, vasos o cubiertos que no se laven automáticamente se debe hacer a temperatura ambiente o se pueden emplear toallas de papel desechable. En el caso de que se utilicen trapos, éstos deben estar limpios, ser de colores claros y exclusivos para este fin.

Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida de manera que no constituyan una fuente de contaminación.

Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos: Para las superficies en contacto directo con los alimentos; para la limpieza de mesas y superficies de trabajo; para la limpieza de mesas en el área de comensales, y para la limpieza de pisos e instalaciones.

Colocar la basura en recipientes limpios, identificados y con tapa. Retirar frecuentemente los desechos que se generen durante la preparación de alimentos.

En cuanto a la Higiene del Personal:

Al iniciar la jornada de trabajo, el uniforme o vestimenta debe estar limpio.

El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas debe presentarse aseado al área de trabajo, con el uniforme o vestimenta y calzado limpios. El personal que elabore los alimentos deberá adicionalmente traer el cabello corto o recogido de preferencia utilizar una red, con uñas recortadas y sin esmalte, sin joyería y utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada.

Si el personal que elabora alimentos o bebidas manipula dinero, debe utilizar guante o protección de plástico para evitar el contacto directo de las manos con el dinero.

Los productos a granel deben ser despachados en forma que se evite el contacto directo con las manos.

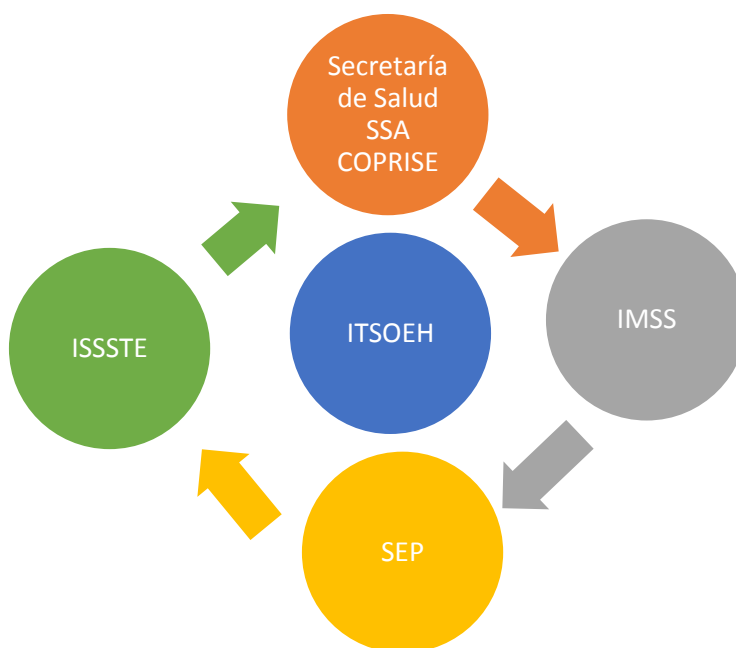
En cuanto al Agua

La desinfección del agua es un factor esencial para el control de las enfermedades diarreicas y gastrointestinales.

Desinfección física.- El método más común para la desinfección del agua a nivel domiciliario es hervida, la exposición de la mayoría de los organismos patógenos a la temperatura de ebullición del agua (90-100 °C) durante 3 minutos los elimina, este se calcula a partir del inicio de la ebullición. Es necesario mantener bien tapado el recipiente donde se almacena el agua hervida y aplicar buenas prácticas al servirla.

Desinfección química.- El cloro es de los desinfectantes más efectivos para el agua, es el más barato y deja cloro residual libre para actuar contra la re-contaminación.

VINCULACIÓN



Normatividad aplicable para la prestación del servicio.

NOM-043-SSA2-2005 "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria"

NOM-251-SSA1-2009, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"

ACUERDO "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"

ANEXO 2 MODELO DEL TÍTULO DE CONCESIÓN

CONCESION QUE OTORGA EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO (ITSOEH), AL QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “EL CEDENTE”, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA C. MTRA. ALICIA ASUNCIÓN GRANDE OLGUÍN, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL, PARA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS PARA EL AÑO 2017, A FAVOR DE LA EMPRESA (O PERSONA FÍSICA) _____, EN LO SUCESIVO “EL CONCESIONARIO”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:

CONDICIONES

Primera Parte **Referencias**

1.1 Referencias de “EL CEDENTE”:

- Que el Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, creado por Decreto de Creación publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo el 21 de agosto de 2000, el cual ha sido modificado por el Diverso de fecha 1 de agosto de 2016, es un Organismo Descentralizado de la Administración Pública del Gobierno del Estado de Hidalgo, con Personalidad Jurídica y patrimonio propio, y que su objeto es formar profesionistas competentes e innovadores con pensamiento crítico, sentido ético, cívico y cultural que contribuya a los avances científicos a través de la prestación de servicios y transferencia tecnológica para la solución de problemas, con pleno respeto a la diversidad, a la perspectiva de género y firme responsabilidad social para el desarrollo estatal, nacional e internacional.
- Que se encuentra representado por la C. Mtra. Alicia Asunción Grande Olguín, en su carácter de Directora General, de acuerdo al nombramiento expedido por el Lic. José Francisco Olvera Ruiz Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Hidalgo, de fecha 29 de julio de 2013, que dichas facultades se encuentran descritas en el Decreto de Creación antes citado, así como en el Diverso de fecha 1 de agosto de 2016, en su Artículo 19 fracción IX.
- Que tiene establecido su domicilio legal en: Paseo del Agrarismo No. 2000, Carretera Mixquiahuala-Tula km. 2.5 Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo, C.P. 42700 teléfono 017387354014, correo: recmat@itsoeh.edu.mx www.itsoeh.edu.mx.
- Que se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes con la clave ITS000821AQ0.
- Que el área encargada del control, seguimiento y administración del presente instrumento, es la Representante Legal del Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, en corresponsabilidad con la Subdirección de Servicios Administrativos, en lo expresamente señalado en este contrato.

1.2. Referencias de “EL CESIONARIO”

- Que el C. _____, es apoderado legal de _____, en los términos de la escritura Notarial No. _____, de fecha _____ de _____ de 20____, pasada ante la fe del Notario Público No. _____ del, Lic. _____.

- Que tiene plena capacidad jurídica para contratar y obligarse en el presente contrato, así como tener conocimientos y capacidad técnica necesaria para cumplir con el objeto del presente instrumento.
- Atendiendo a su objeto social se dedica, entre otras actividades a _____
_____...
- Se encuentra inscrita ante el Registro Federal de Contribuyentes bajo la clave de identificación _____
- Que tiene establecido su domicilio en _____ mismo que señala para todos los fines y efectos legales de este contrato y cuenta con el número telefónico Cel. _____ y número local _____
- Que tiene interés en que se le proporcione la Concesión para prestación del servicio en el establecimiento de consumo de alimentos para el año 2017, ubicado en las instalaciones de la convocante.

Segunda Parte **Aspectos Generales**

2.1. Definiciones. Para efectos del presente título de concesión se entenderá por:

Concesión: El presente título para el uso y goce temporal del establecimiento de consumo de alimentos para el año 2017.

Cedente: El Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo

Concesionario: [*Participante Ganador];

El establecimiento: El inmueble otorgado en concesión.

La Convocatoria: Las bases de Convocatoria, para la Concesión del establecimiento de consumo de alimentos para el año 2017, difundida en la página web del ITSOEH.

Leyes de la materia:

Ley de Entidades Paraestatales

Ley de Educación para el Estado de Hidalgo

Ley de Bienes del Estado de Hidalgo

Código Civil para el Estado de Hidalgo

Código de Procedimientos Civiles para el Estado de Hidalgo

2.2. Objeto de la Concesión.

Prestar el servicio referente a la concesión de espacio físico del establecimiento de consumo de alimentos en las instalaciones del Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo, ubicado en Paseo del Agrarismo No. 2000, carretera Mixquiahuala-Tula km. 2.5, C.P. 42700, Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo.

2.3. Servicio que se prestará.

La operación del establecimiento de consumo de alimentos, únicamente consistirá en la venta de productos alimenticios en condiciones de calidad nutricional e higiene excluyendo aquellos de nulo valor nutrimental que fomenten problemas de obesidad o sobrepeso.

Ofrecer refrigerios, desayunos y comidas para promover una alimentación correcta y saludable que combine alimentos y bebidas con base en el "Plato del Buen Comer" y la "Jarra del Buen Beber" con acciones que incentiven el mantenerse activo físicamente.

2.4. Obligaciones del Concesionario:

No transferir, enajenar o gravar los derechos derivados de la concesión, sin el previo consentimiento de la autoridad concedente.

Contar con los elementos personales, materiales y financieros para prestar el servicio.

Realizar las adecuaciones necesarias por su cuenta para prestar el servicio.

No se permitirá subarrendar el servicio de cafetería.

Pagar al concedente en la forma, lugar y plazos pactados, por el derecho de concesión del establecimiento de consumo de alimentos.

2.5. Seguridad y modificaciones.

El CONCESIONARIO será responsable por los daños o perjuicios que sus empleados pudieran causar al inmueble o al Instituto, como fuga de gas, explosión, incendio, etc., y ante el gravamen que pudiese ocasionar por el uso, EL CONCESIONARIO será el responsable de la reparación de daños y perjuicios en los términos establecidos por la legislación civil aplicable para el Estado de Hidalgo.

La Concesionaria no podrá, sin consentimiento expreso de “EL CEDENTE” hacer ninguna modificación al inmueble motivo de este Contrato, y las que hiciere quedarán en beneficio del mismo sin pago alguno por concepto de indemnización.

2.6. Vigencia.

La presente Concesión tendrá una vigencia del 05 de enero de 2017 al 22 de diciembre de 2017.

El presente instrumento podrá terminarse de manera anticipada y sin necesidad de declaratoria judicial, mediante simple aviso previo por escrito de cuando menos treinta días hábiles de anticipación, que haga “EL CEDENTE” a la Cesionaria.

2.7. Estado del Módulo. La Concesionaria acepta que el establecimiento referido, lo recibe en condiciones operables, conteniendo las siguientes dimensiones:

La medida total del inmueble es de 13.80 mts x 13.80 mts. =190.44 m2.

Área para comensales es de: 147.66 m2

Área barra de atención es de: 14.31 m2

Área bodega para almacenar es de: 9.90 m2

Área de cocina es de: 18.90 m2

2.8 Observancia de disposiciones legales.

“EL CESIONARIO” observará bajo su exclusiva responsabilidad 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.

Tercera Parte

Aspectos Económicos y Financieros de la Concesión

3.1. Tarifa.

La Concesionaria aportará a “EL CEDENTE”, la cantidad de \$12,000.00 (Doce mil pesos 00/100 M.N.), dentro de los primeros cinco días naturales del mes, por la concesión del establecimiento, de conformidad con el tarifario autorizado del ejercicio fiscal 2017, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo. Dicho importe se efectuará de la siguiente manera: Los pagos de las cuotas por el derecho de la Concesión de Espacios para Alimentos, se realizarán mensualmente, y estos deberán depositarse en la Caja de cobro del ITSOEH, ubicada en el edificio de Dirección General, en un horario de 09:00 a 16:00 horas en días hábiles de lunes a viernes, o bien en BBVA Bancomer mediante deposito en la cuenta número 0453607682 clave 012290004536076823 a nombre del Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo.

CALENDARIO DE PAGOS

MESES	IMPORTE A PAGAR POR MES	FECHA LÍMITE DE PAGO
Enero	\$	10-Enero-2017
Febrero		05-Febrero-2017
Marzo		05-Marzo-2017
Abril		05-Abril-2017
Mayo		05-Mayo-2017
Junio		05-Junio-2017
Julio		05-Julio-2017
Agosto		05-Agosto-2017
Septiembre		05-Septiembre-2017
Octubre		05-October-2017
Noviembre		05-Noviembre-2017
Diciembre		05-Diciembre-2017

El comprobante original de estos depósitos, deberán entregarse en la Caja de cobro del ITSOEH, quien previo a la confirmación de estos depósitos en la referida cuenta bancaria, emitirá el comprobante respectivo, en los términos de las disposiciones fiscales vigentes.

Las partes acuerdan que en caso de que “EL CONCESIONARIO” no cubra el importe antes señalado dentro del plazo establecido de 5 días naturales de cada mes, se conviene que al momento del pago, a partir del día siguiente se considera retraso y su pago se actualizará con un cargo del 1% (uno por ciento) del monto mensual total que corresponda, por cada día natural de atraso.

“EL CONCESIONARIO” garantiza el pago total de sus cuotas de aportación mensual que comprende el calendario de actividades mediante la suscripción de título de crédito a favor de “EL CONCESIONANTE”, por el equivalente de 1 (Uno) mes de operación, y ofrece como su aval y obligado solidario a (el) (la) C. _____ que para efectos del presente contrato y bajo protesta de decir verdad señala como su domicilio el ubicado en _____ domicilio completo _____, tel. _____, quien en este momento acepta y expresa voluntariamente su conformidad para obligarse como tal, sin restricción alguna.

Los precios de su propuesta respecto a la lista de productos permanecerán fijos y no habrá escalatoria alguna.

3.2. Suspensión de labores.

Para el supuesto de suspensión de labores programadas en el calendario escolar o derivadas de caso fortuito o fuerza mayor, que impidan la actividad del establecimiento, la Subdirección Servicios Administrativos, girará instrucciones por escrito o de manera verbal a “EL CONCESIONARIO” a efecto de determinarse todas y cada una de las acciones a seguir, en los supuestos de inactividad.

3.3. Documentos requeridos.

“EL CEDENTE” podrá requerir cualquier otra información y/o documentación relacionada, en términos de las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas aplicables, incluyendo la presente Concesión.

Cuarta Parte **Del Servicio**

4.1. Destino del establecimiento.

“EL CESIONARIO” se obliga a utilizar el inmueble materia de este instrumento únicamente para brindar servicios relacionadas con la preparación, expendio o distribución de alimentos y bebidas, nutritivas, higiénicas y saludables.

4.2. Prohibiciones. “EL CESIONARIO” acepta expresamente que tiene prohibida la venta de tabaquería, bebidas alcohólicas y/o energizantes, narcóticos o cualquier otra sustancia prohibida, así como el uso del establecimiento para usos distintos a los indicados en el presente contrato. La infracción a esta disposición será causa de rescisión inmediata sin necesidad de declaratoria judicial.

4.3. Prestación del Servicio. “EL CESIONARIO” prestará el servicio sin discriminación alguna al personal administrativo, académico, empleados, alumnos y demás personas que asistan al establecimiento materia del presente contrato y está de acuerdo en llevar a cabo la separación de basura, mantenimiento y limpieza del lugar ocupado, a su entera costa.

4.4. Aprobaciones. Las partes acuerdan que para la utilización de espacios susceptibles de ocuparse para publicidad, será imprescindible la aprobación por escrito de “EL CESIONARIO” respecto de las empresas, marcas y/o productos y contenido de los anuncios publicitarios, esto con la finalidad de proteger y salvaguardar los intereses y obligaciones que se tienen con la sociedad y la comunidad que integra la institución. Por ello “EL CESIONARIO” deberá presentar por escrito a “EL CEDENTE” la posible empresa y/o marca comercializadora de productos para su aprobación, debiendo recaer un escrito por parte de “EL CEDENTE” y “EL CESIONARIO” donde se compromete a que los giros de las empresas y/o marcas patrocinadoras cumplan con las políticas que “EL CESIONARIO” establezca.

4.5 Derecho y exclusividad. “EL CEDENTE” se reserva el derecho y exclusividad de designar al proveedor principal de aguas gaseosas, embotelladas y/o carbonatadas (también conocidas como refrescos y aguas embotelladas, saborizadas o no) y “EL CESIONARIO” deberá respetar las condiciones que en forma general o particular sean convenidas entre el proveedor que sea designado por “EL CEDENTE”, y en caso de que “EL CEDENTE” opte por no ejercer este derecho, así lo hará saber a “EL CESIONARIO” mediante documento específico.

4.6 Del personal que operará el módulo. “EL CESIONARIO” deberá prestar el servicio de manera directa; en caso de requerir personal adicional para que laboren en la prestación del servicio, no tendrán relación alguna con “EL CEDENTE”, por lo que la relación patrón-trabajador será directamente con “EL CESIONARIO”, por lo que este último será el único responsable de las obligaciones derivadas de ordenamientos en materia fiscal, del trabajo y seguridad social, por lo que libera en forma expresa a “EL CEDENTE” y se hará responsable de sacar en paz y a salvo a “EL CEDENTE” en caso de conflicto judicial o laboral.

Quinta Parte **De la extinción, caducidad y revocación de la Concesión**

5.1 Causas de extinción:

“EL CESIONARIO” acepta expresamente que son causas de extinción de la concesión, las que a continuación se mencionan:

I. Vencimiento del plazo por el que se haya otorgado.

- II. Renuncia del concesionario ratificada ante la autoridad
- III. Desaparición de su finalidad o del objeto de la concesión.
- IV. Nulidad, revocación y caducidad.
- V. Cualquiera otra prevista en las leyes, reglamentos, disposiciones administrativas o en la concesión misma, que a juicio de “EL CEDENTE” haga imposible o inconveniente su continuación.
- VI.- Caso fortuito o fuerza mayor.
- VII. Declaratoria de rescate
- VIII. Si no realiza los servicios objeto de este instrumento en el periodo términos convenidos.
- IX. Por incumplimiento de las obligaciones de este título de concesión

5.2 Causa de caducidad:

Es causa de caducidad de la concesión, no iniciar en el plazo señalado en el presente instrumento.

5.3 Causas de revocación: “EL CESIONARIO” acepta expresamente que son causas de revocación del presente instrumento, las contenidas en las fracciones siguientes, las cuales podrán ser invocadas por “EL CEDENTE” desde el primer incumplimiento o en el momento en que así lo determine:

- I. Dejar de cumplir con el fin para el que fue otorgada la concesión, dar al establecimiento objeto de la misma un uso distinto al autorizado o no usarlo de acuerdo con lo dispuesto a las Leyes mencionadas, su reglamento y ordenamientos legales aplicables.
- II. Dejar de cumplir con las condiciones a que se sujete el otorgamiento de la concesión.
- III. Que “EL CESIONARIO” no aporte las cuotas en los tiempos y modos establecidos para ese efecto o bien que exista atraso en las cuotas pactadas.
- IV. Por alteración o daño en las instalaciones por negligencia en el uso del establecimiento materia de este instrumento.
- V. Por el incumplimiento a cualquiera de las condiciones del presente instrumento.
- VI. Por almacenar bienes muebles y/o vender productos de consumo no autorizado por “EL CEDENTE”.
- VII. Por la venta de tabaquería, bebidas alcohólicas, energizantes y/o narcóticos ya sea dentro del Instituto o en los alrededores.
- VIII. Por usar el establecimiento dado en concesión para un fin distinto al establecido.
- IX. Por dejar de prestar el servicio, sin previa autorización de “EL CEDENTE”.
- X. Por el incumplimiento al horario establecido por “EL CEDENTE” para la apertura y cierre del inmueble y el servicio que presta.
- XI. Por impedir al personal de “EL CEDENTE” realizar en cualquier momento, las visitas o inspecciones al inmueble concesionado, así como no rendir oportunamente la información que le solicite.
- XII. Por la falta de limpieza e higiene en los alimentos y/o el establecimiento para la prestación del servicio, reportado hasta en dos ocasiones en un mes.
- XIII. Por negar el servicio de cafetería a cualquier integrante de la comunidad de “EL CEDENTE”, sin que exista causa justificada para ello.
- XIV. Por promover o participar en acciones que interrumpan las funciones o actividades de “EL CEDENTE”, o que en general lesionen su operación e imagen institucional.

XV. Por el incumplimiento a la entrega del aviso de funcionamiento para operar el servicio, expedido por la Secretaría de Salud y otras autoridades competentes en la materia.

XVI. Por ceder o traspasar los derechos y obligaciones del presente instrumento legal.

XVII. No permitir la supervisión que realicen personal del Subcomité Técnico y/o la Secretaría de Salud del Estado de Hidalgo, para evaluar los estándares de alimentos y bebidas que expenden.

XVII. Los demás previstos en disposiciones aplicables.

5.4. Rescisión administrativa. Las partes expresamente aceptan que “EL CEDENTE” podrá rescindir administrativamente el presente instrumento, sin necesidad de declaración judicial, cuando “EL CESIONARIO” se abstenga de observar cualquier condición de este instrumento.

Para el caso de que “EL CEDENTE” determine rescindir el presente instrumento solamente estará obligado a notificarle por escrito a “EL CESIONARIO” el motivo de la rescisión, con quince días naturales de anticipación a la fecha que señale, para que cause efectos la rescisión.

Cumplida la fecha señalada, “EL CESIONARIO” estará obligado a devolver el inmueble, totalmente desocupado, en un plazo no mayor a cinco días, contados a partir de la fecha en que se dé por rescindido, de no hacerlo así, será responsable por los daños y perjuicios que cause a “EL CEDENTE”.

Firmado que fue el presente instrumento legal y conocidos todos sus alcances legales, en el Municipio de Mixquiahuala de Juárez, Hidalgo, a los _____ del mes de _____, del año dos mil dieciséis.

POR “**LA CONVOCANTE**”

POR “**EL PROVEEDOR**”

MTRA. ALICIA ASUNCIÓN GRANDE OLGUÍN
DIRECTORA GENERAL DEL ITSOEH

C. _____
REPRESENTANTE LEGAL
, S.A. DE C.V.

C. _____
En su carácter de aval y obligado solidario para efectos
de las obligaciones contraídas en el presente contrato

TESTIGOS
Por “**LA CONVOCANTE**”

C.P. JORGE ANTONIO BETANCOURT GÓMEZ
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

L. D. CRISOL DE PAZ MARTÍNEZ GARCÍA
REPRESENTANTE LEGAL

RESPONSABLES OPERATIVOS

L.I. NOÉ ISRAEL AZPEITIA GARCÍA
**JEFE DEL DEPARTAMENTO DE RECURSOS MATERIALES Y
SERVICIOS**

C.
POR PARTE DE "EL PROVEEDOR"

LAS PRESENTES FIRMAS CORRESPONDEN A LA CONCESION QUE OTORGA EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO, QUE TIENE POR OBJETO LA PRESTACIÓN DE SERVICIO EN EL ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS PARA EL AÑO 2017, A FAVOR DE LA EMPRESA (O PERSONA FÍSICA) _____, SUSCRITO EN DOS TANTOS.

ANEXO 3

ESCRITO MANIFESTANDO CONOCER EL CONTENIDO DE LA CONVOCATORIA

Lugar y Fecha.

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR
DEL OCCIDENTE EL ESTADO DE HIDALGO
PRESENTE

Nombre del Participante: _____

A nombre de la persona que represento, manifiesto haber leído y estar enterado del contenido total de la convocatoria citada al rubro y sus anexos, convocada por el INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO, aceptando los términos de las mismas.

Nombre y firma del Participante o de su
representante con poder notarial

ANEXO 4

ESCRITO DE ACEPTACIÓN DEL CLAUSULADO Y TÉRMINOS DEL MODELO DE TÍTULO CONCESIÓN

Lugar y Fecha

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL
OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO
PRESENTE

Nombre del Participante: _____

A nombre de la persona _____ (física o moral) que represento, manifiesto mi aceptación de los términos del clausulado del modelo de título concesión (Anexo 2) de la convocatoria citada al rubro.

Nombre y firma del Participante o de su representante con poder notarial

ANEXO 5 ESCRITO DE AUTORIZACIÓN PARA SOLICITAR Y VERIFICAR INFORMACIÓN

Lugar y Fecha

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL
OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO
PRESENTE

Nombre del Participante: _____

A nombre de la empresa que represento, autorizo ampliamente al INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO a solicitar a nuestros clientes, relacionados a continuación, la información proporcionada y referencias sobre los servicios objeto de la convocatoria.

- Nota: Relacionar los clientes principales que han contratado servicios iguales al propuesto (Especificando número de contrato, nombre de la persona responsable del servicio, domicilio de la empresa, dependencia o entidad, número telefónico y horario para solicitar referencias e información relacionada con el objeto de esta convocatoria-

Nombre y firma del Participante o de su
representante con poder notarial

ANEXO 6

ESCRITO MANIFESTANDO CONOCER Y ACEPTAR LAS MODIFICACIONES QUE EN SU CASO SE REALIZARON EN LA JUNTA DE ACLARACIONES A LOS ASPECTOS CONTENIDOS EN LA CONVOCATORIA

Lugar y Fecha

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL
OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO
PRESENTE

Nombre del Participante: _____

Manifiesto aceptar las modificaciones a la presente Convocatoria, para la Concesión en el INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO, de manera que he considerado para la formulación de mis proposiciones, todas las modificaciones e indicaciones que de esta(s) se originaron, las cuales están asentadas en acta(s) correspondiente(s) difundida(s), en la página del INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO www.itsoeh.edu.mx.

Nombre y firma del Participante o de su
representante con poder notarial

ANEXO 7 DATOS GENERALES DEL PARTICIPANTE

_____Nombre_____ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición en la convocatoria para la Concesión del establecimiento en el INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO, en nombre y representación de _____(persona física o moral_____).

Para personas morales:

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio.- Calle y número:

Colonia:

Delegación o Municipio:

Código Postal Entidad federativa:

Teléfono: Fax:

Correo electrónico:

Datos de las escrituras públicas en las que consta su acta constitutiva y sus modificaciones (*Número y fecha de la escritura en la que consta su acta constitutiva, y de haberlas sus reformas y modificaciones, mismas que deberán estar inscritas en el Registro Público de Comercio que le corresponda.*

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma.

Descripción del objeto social:

Relación de accionistas:

Apellido paterno: Apellido materno: Nombre:

Para personas físicas:

Datos del acta de nacimiento (número, folio, fecha del acta, nombre y sede del Juez del Registro Civil o de la autoridad que de acuerdo con las leyes hubiere efectuado el registro).

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio.- Calle y número:

Colonia:

Delegación o Municipio:

Código Postal Entidad federativa:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

Lugar y Fecha

Protesto lo necesario

Nombre y firma del Participante o de su representante con poder notarial

ANEXO 8 ESCRITO DE INTEGRIDAD

LUGAR Y FECHA

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL
OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO
PRESENTE

_____, en mi carácter de representante legal de _____,
por medio del presente y bajo protesta de decir verdad manifiesto que la empresa a la cual represento se
abstendrá, por sí o a través de interpósita persona, de adoptar conductas para que los servidores públicos
del Instituto, induzcan o alteren las evaluaciones de las proposiciones, el resultado del procedimiento u
otros aspectos que le puedan otorgar condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

Protesto lo necesario

Nombre y firma del Participante o de su
representante con poder notarial

ANEXO 9

RELACIÓN DE DOCUMENTACIÓN SOLICITADA EN EL NUMERAL 2.3 Y 2.4, ASÍ MISMO DOCUMENTOS QUE INTEGRAN LA PROPUESTA SOLICITADOS EN LOS NUMERALES 2.5.2 Y 2.5.3

Fecha: _____

Nombre del Participante: _____

A continuación se relacionan los documentos legales, administrativos, técnicos y económicos solicitados en los numerales **2.3 y 2.4** y documentos que integran las propuestas, solicitados en los numerales **2.5.2 y 2.5.3** de las bases de convocatoria para la concesión del establecimiento en el ITSOEH.

Ref.	Documento	Si	No
2.3	Requisitos para acreditar la personalidad, datos generales del participante (Anexo 7)		
2.4.1	Escrito manifestando conocer y haber leído el contenido de las bases de convocatoria, aceptando someterse a los requisitos y condiciones establecidos en las mismas, (Anexo 3)		
2.4.2	Escrito de aceptación del clausulado y los términos del modelo de título de concesión, (Anexo 4)		
2.4.3	Escrito por el cual el participante autoriza al Instituto Tecnológico Superior del Occidente del Estado de Hidalgo para solicitar y verificar la información proporcionada, (Anexo 5)		
2.4.4	Escrito manifestando conocer y aceptar las modificaciones que en su caso se realizaron en la Junta de Aclaraciones a la presente convocatoria, (Anexo 6)		
2.4.5	Escrito libre donde manifieste que no se encuentra inhabilitado para celebrar contratos con las Entidades del Gobierno del Estado de Hidalgo de conformidad con la normatividad aplicable		
2.4.6	Escrito de declaración de integridad, (Anexo 8)		
2.4.7	Demostrar solvencia económica que les permita cubrir las aportaciones y adquirir los bienes y mercancías que pretenden expender; se podrá acreditar con estados de cuenta bancarios personales, correspondientes a los tres últimos meses anteriores a la presentación de su propuesta.		
2.4.9	Manifestar por escrito y bajo protesta de decir verdad que no tiene algún parentesco de consanguinidad o afinidad hasta el segundo o tercer grado con personal directivo, personal docente, administrativo, o de apoyo, o del personal implicado en el presente proceso, del ITSOEH.		
2.4.10	Currículum del participante que contenga: a).- La experiencia que tenga el participante dedicado a las actividades comerciales o profesionales que estén relacionadas con el servicio objeto de la presente convocatoria, la cual deberá ser de por lo menos un año a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, b).- Relación de sus clientes principales, quienes hayan recibido iguales a los propuestos, (especificando nombre de la persona responsable, domicilio de la empresa, dependencia o entidad, número telefónico y horario para solicitar referencias e información relacionada con el objeto de esta convocatoria, c).- Relación de negocios o copia de contratos que tenga o haya celebrado con respecto a la prestación del servicio de esta convocatoria de cualquier dependencia, entidad, empresa pública o privada.		

	d).- Dirección de correo electrónico y número telefónico personales o de contacto.		
2.5.2	Aspectos Técnicos, La información, la descripción y las especificaciones técnicas del servicio propuesto, de conformidad con el ANEXO 1 y el ACUERDO. Presentar en sobre cerrado (sin engargolar, engrapar, etcétera), debidamente identificado con nombre y firma de la persona física o moral participante, fecha y en su interior contenga, forma de elaboración de los productos preparados a comercializar, su contenido, porciones o medidas, aporte calórico o energético, igualmente, los productos industrializados autorizados, indicando su marca y especificaciones técnicas; medidas de higiene y salud en el establecimiento y las personas que lo atiendan y su Plan de trabajo.		
2.5.3	Aspecto económico, Presentar en sobre cerrado (sin engargolar, engrapar, etcétera), debidamente identificado con nombre y firma de la persona física o moral participante, fecha y en su interior contenga listado de los productos y alimentos a expender con precio conforme a la presentación ofrecida; además la cuota de aportación mensual que ofrece para el ITSOEH de acuerdo al tarifario autorizado del ejercicio fiscal 2017		

El participante deberá contar con las capacidades: legal, administrativa, técnica y financiera para participar en la convocatoria; para tal efecto, al inicio del acto de presentación y apertura de propuestas, se deberán entregar a la convocante los documentos y cumplir con todos los requisitos solicitados, recomendándose para la mejor conducción del proceso, que dicha documentación se presente fuera del sobre de las propuestas, verificándose tal documentación de manera cuantitativa durante la apertura de las propuestas. El resultado de la verificación cualitativa de esta documentación se dará a conocer con el resultado del análisis de las propuestas en sus aspectos técnico y económico en el acto de fallo, mismas que de no cumplir con todos los requisitos solicitados se desechara la totalidad de su propuesta.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE LAS BASES DE CONVOCATORIA PRESENCIAL PARA LA CONCESIÓN DEL ESTABLECIMIENTO EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DEL OCCIDENTE DEL ESTADO DE HIDALGO

Evento	Fecha/Hora	Lugar
Recepción de preguntas para la junta de aclaraciones. Se deberá presentar por escrito sus preguntas en el domicilio de la convocante, con el fin de agilizar sus respuestas deberán entregar un ejemplar electrónico (CD, USB) en WORD, o bien por correo a la cuenta rchavez@itsoeh.edu.mx en el mismo formato, respetando los días y el horario indicados	Únicamente del 10 al 13 de octubre de 2016, en días hábiles hasta 24 horas antes de la Junta de Aclaraciones	Por escrito en el Departamento de Recursos Materiales y Servicios (Edificio de Dirección General). Por correo electrónico: a la cuenta descrita.
Junta de Aclaraciones	El 14 de octubre de 2016, a las 11:00 horas	Sala de juntas de Dirección General
Presentación y apertura de propuestas.	El 19 de octubre de 2016, a las 10:00 horas	Sala de juntas de Dirección General
Fecha probable del fallo	El 26 de octubre de 2016, a las 10:00 horas	Sala de juntas de Dirección General
Entrega de documentos para la integración del título de concesión	Del 26 al 31 de octubre de 2016, de 09:00 a 16:00 horas (Solo días hábiles)	Oficina del Representante Legal (Edificio de Dirección General)
Firma de título de concesión	El 04 de noviembre de 2016, a las 12:00 horas	Oficina del Representante Legal (Edificio de Dirección General)
Inicio y termino del Servicio	Inicia el día 05 de enero de 2017 concluyendo el día 22 de diciembre de 2017, de lunes a sábado en los horarios establecidos la bases de esta convocatoria	Establecimiento de consumo de alimentos