



## **CONVOCATORIA PÚBLICA No. UTT-CS-001-2026**

### **CONVOCATORIA PARA EL OTORGAMIENTO DE LA CONCESIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE TULANCINGO**

La Universidad Tecnológica de Tulancingo, con fundamento en el artículo 73 de la Constitución Política del Estado de Hidalgo, la Ley de Entidades Paraestatales del Estado de Hidalgo, el Decreto que reforma diversas disposiciones del diverso que creó a la Universidad Tecnológica de Tulancingo, publicado en el Periódico Oficial del Estado el 21 de agosto 2006 y publicado en el Periódico Oficial del Estado de Hidalgo, el 04 de julio de 2011, el Decreto que reforma y adiciona diversas disposiciones del diverso que creó a la Universidad Tecnológica de Tulancingo, de fecha de publicación en el Periódico Oficial el 23 de junio 2014 y, el Decreto número 434 – LXVI que aprueba las cuotas y tarifas del organismo descentralizado de la administración pública estatal denominado “Universidad Tecnológica de Tulancingo”, para el ejercicio fiscal del año 2026, convoca a las personas físicas con actividad empresarial y personas morales legalmente constituidas a participar en el procedimiento para el otorgamiento de la concesión del servicio de cafetería dentro de las instalaciones de la Universidad, conforme a las siguientes:

### **BASES**

#### **I. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

Otorgar la concesión para la prestación del servicio de cafetería en las instalaciones de la Universidad Tecnológica de Tulancingo, con el propósito de ofrecer alimentos y bebidas de calidad, nutritivos, higiénicos y a precios accesibles para la comunidad universitaria.

#### **II. VIGENCIA DE LA CONCESIÓN**

La concesión tendrá una vigencia del 01 de septiembre de 2026 al 31 de agosto de 2027.

#### **III. LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El servicio se prestará en el espacio destinado para cafetería dentro de las instalaciones de la Universidad Tecnológica de Tulancingo.

#### **IV. PARTICIPANTES**

Podrán participar:

- Personas físicas con actividad empresarial.
- Personas morales legalmente constituidas.

Que acrediten experiencia en la preparación y venta de alimentos y bebidas.

#### **V. REQUISITOS**

Los interesados deberán presentar:

##### **A. Documentación legal**

A1. Carta de interés en participar.

A2. Manifiestar por escrito y bajo protesta de decir verdad, que no tiene parentesco alguno con los servidores públicos de la Universidad Tecnológica de Tulancingo, hasta en cuarto grado.



A3. Identificación oficial vigente de la persona física o representante o apoderado legal de la persona moral

A4. Constancia de Situación Fiscal actualizada.

A5. Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales (SAT) actualizada.

A6. Acta constitutiva (persona moral)

A7. Documento legal que acredite la facultad para representar a la persona moral.

A8. Comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a 3 meses.

A9. Currículum empresarial, en el que se mencione el cumplimiento de los requisitos de las Normas 14001, 45001 y 21001.

## **B. Capacidad técnica**

B1. Relación de experiencia en servicios similares.

B2. Relación del personal que atenderá el servicio.

B3. Programa de operación.

B4. Relación del equipo que utilizará.

## **C. Cumplimiento sanitario**

C1. Aviso de Funcionamiento emitido por la autoridad sanitaria competente, vigente.

C2. Constancias de capacitación del personal en manejo higiénico de alimentos, vigentes.

C3. Compromiso de cumplir la NOM-251-SSA1 vigente y demás disposiciones sanitarias aplicables.

C5. Programa de control de plagas.

C6. Programa de limpieza y desinfección.

## **VI. PROPUESTA TÉCNICA**

Los participantes deberán presentar una propuesta que incluya:

- Menú, el cual deberá contener:
  - ❖ Desayuno del día.
  - ❖ Comida del día (deberá contener alimentos para tres tiempos: sopa, guisado, frijoles. Además de tortillas y agua para consumo)
  - ❖ Como primera opción alimentos de baja densidad calórica y alto valor nutricional-
  - ❖ Alimentos preparados preferentemente asados, cocidos o al vapor, evitando los alimentos fritos, al menos cuatro días a la semana.
  - ❖ Un componente de cada área del Plato del Buen Comer, integrado en el menú del día.
  - ❖ Un menú diferente para cada día de la semana, procurando variedad en los platillos ofrecidos.
  - ❖ Descripción del contenido nutrimental de cada menú, indicando, al menos, su aporte energético (kilocalorías) y los principales nutrimentos que lo integran.
- Lista de precios del menú, alimentos adicionales que ofrezca y demás productos empaquetados.



- Tiempo de respuesta de atención a los comensales
- Medidas de higiene.

## VII. PROPUESTA ECONÓMICA

Presentar propuesta económica por concepto de contraprestación, la cual deberá incluir:

- Lista de precios de los menús y alimentos adicionales que ofrezca.

## VIII. CONSIDERACIONES

1. El servicio de cafetería-restaurante se prestará en el inmueble de la Universidad Tecnológica de Tulancingo, que cuenta con una superficie de (240 m<sup>2</sup>) destinados para esta actividad, que se ubica en camino a Ahuehuetitla, número 301, colonia las presas, C.P. 43645, Tulancingo de Bravo, Hidalgo.
2. Proporcionar el servicio en horario de 7:00 a 19:00 horas de lunes a viernes y de 9:00 a 14:00 horas los días sábados. Así mismo, ajustar su atención al calendario escolar, mismo que será entregado por la convocante.
3. El servicio cuenta con un mercado cautivo de asistencia diaria aproximada de 300 personas.
4. Cuenta con mobiliario para atención de comensales, no así con mobiliario para la atención y preparación de los alimentos.
5. Para la propuesta económica, el participante deberá considerar lo siguiente:

Periodo septiembre-diciembre de 2026:

- Aportación en especie que deberá otorgar el concesionario, consistente en proporcionar 135 (ciento treinta y cinco) comidas mensuales, las cuales podrán ser requeridas por la Universidad en una o varias solicitudes durante el mes, de acuerdo con sus necesidades institucionales. Cada solicitud será notificada al concesionario con la debida anticipación y por escrito.

Periodo enero-agosto de 2027:

- Renta mensual fija equivalente a 19.53 UMA mensuales, más I.V.A., que deberá ser cubierta a favor de la Universidad dentro de los primeros cinco días hábiles de cada mes.
- Aportación en especie que deberá otorgar el concesionario, consistente en proporcionar 100 (cien) comidas mensuales, las cuales podrán ser requeridas por la Universidad en cualquier momento del mes, en una o varias solicitudes, conforme a sus necesidades institucionales. Cada solicitud será notificada al concesionario con la debida anticipación y por escrito.

Al término de cada mes, el concesionario deberá remitir al Departamento de Recursos Materiales una relación de las comidas proporcionadas durante ese periodo, acompañada del nombre y firma de las personas beneficiadas.

Las comidas correspondientes a cada mes podrán ser solicitadas por la Universidad de manera anticipada, durante el mes que corresponda o en fecha posterior, conforme a sus necesidades institucionales. En consecuencia, las comidas no requeridas dentro del mes correspondiente no se considerarán perdidas ni extinguidas, sino que permanecerán disponibles para ser solicitadas posteriormente, previa notificación por escrito al concesionario.

6. La Universidad Tecnológica de Tulancingo, está certificada como una **Institución Promotora de la Salud**, otorgada por la Secretaría de Salud, motivo por el cual, se establece lo siguiente:
  - La cafetería deberá apegarse a los criterios establecidos por la Secretaría de Salud, de los cuales forma parte la Universidad, sobre el manejo de alimentos, mismos que se encuentran para su consulta en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos y bebidas o suplementos alimenticios, se puede descargar en <https://www.gob.mx/cofepris>.
7. Atender requerimientos de la convocante sobre servicio de cafetería dentro o fuera de las instalaciones y del horario, lo cual se hará saber a través de documento oficial.



8. Los precios de los alimentos y productos que no se procesen en la cafetería, como son: galletas, yogurt, refrescos, dulces, frituras, entre otros, en todas sus presentaciones, deberán corresponder a los precios que normalmente se encuentran en cualquier otro establecimiento similar.
9. Permitir que los comensales puedan conectar a la energía eléctrica sus dispositivos electrónicos en el interior de la cafetería, así como su permanencia en las áreas destinadas para tal efecto.
10. Destinar un espacio y acondicionarlo con horno de microondas para comensales estudiantes y trabajadores que consumen sus propios alimentos; así como, permitir hacer uso de la cafetería.
11. La limpieza de las instalaciones de la cafetería será responsabilidad del concesionario (incluyendo sanitarios y horno de microondas).
12. Los sanitarios siempre deberán contar con papel higiénico y jabón para manos, mismos que deberán ser proporcionados por el concesionario.
13. Queda establecido que tanto el equipamiento, mantenimiento y servicio en el inmueble, mobiliario y equipo, correrá por cuenta del concesionario, por lo que deberá asegurar:
  - A. Fumigación semestral
  - B. Disposición adecuada de los residuos, para ello deberá proveer los contenedores correspondientes (mínimo 4) y trasladados al lugar que indique la convocante.
  - C. Limpieza del tinaco (mínimo 1 vez al semestre).
  - D. Tendrá asignado un espacio para estacionamiento designado por la universidad y se le informará sobre la forma en donde se podrán hacer maniobras y carga y descarga de sus insumos.
  - E. Cualquier actividad de trabajo fuera del horario habitual de la universidad, deberá ser notificado y previamente autorizado para el ingreso a la institución.
14. Considerar que paralelo al servicio del concesionario, operará el servicio de uso de instalaciones de aquellos empleados y alumnos que ingieran alimentos propios. Por lo que la comunidad universitaria es libre de ingresar alimentos, calentarlos en caso necesario, consumir al interior independientemente de su compra, con el debido cuidado de mantener limpio el espacio ocupado.
15. Evitar el uso de material desechable e insumos de unicel o popotes, atendiendo las disposiciones de sustentabilidad para el cuidado y protección del medio ambiente; asimismo, el ingreso de comensales con recipientes de unicel o desechables, en atención a la Norma de Gestión Ambiental ISO 14001.
16. Para la provisión del servicio, el personal deberá portar uniforme y gafete con su nombre visible.
17. El personal que prepara los alimentos, deberá portar cubrebocas y cofia.
18. Se deberá restringir el acceso al área de cocina exclusivamente al personal autorizado, quedando prohibido el ingreso de personas ajenas a dicho servicio.

## **IX. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO**

El concesionario deberá:

1. Prestar el servicio en forma continua y eficiente.
2. Mantener en condiciones óptimas las instalaciones.
3. Cumplir permanentemente con la legislación sanitaria.
4. Utilizar materias primas de calidad.
5. Mantener precios accesibles.
6. Brindar trato respetuoso a la comunidad universitaria.
7. Mantener limpia el área de cafetería.
8. Separar y disponer adecuadamente los residuos.
9. Contar con personal uniformado e identificado.
10. Obtener y mantener vigentes todos los permisos necesarios para la operación.

## X. PROHIBICIONES

Queda estrictamente prohibido:

- Vender bebidas alcohólicas.
- Vender cigarros o vapeadores.
- Comercializar sustancias ilícitas.
- Subarrendar la concesión.
- Modificar las instalaciones sin autorización.
- Vender alimentos en mal estado.
- Incrementar precios sin autorización de la Universidad.

## XI. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios que se aplicarán para la adjudicación del contrato, serán los siguientes:

| Criterio                        | Ponderación | Documento     |
|---------------------------------|-------------|---------------|
| Oferta de aportación en especie | 30%         | Formato libre |
| Tabla de precios                | 30%         | Formato libre |
| Variedad de alimentos           | 15%         | Formato libre |
| Calidad de alimentos            | 25%         | Degustación   |

## XII. CALENDARIO DE EVENTOS

| ACTIVIDAD                                                                              | FECHA Y HORA                        | LUGAR                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Publicación de la convocatoria                                                         | 07 al 18 de agosto de 2026          | Página institucional / Redes sociales                                         |
| Visita a las instalaciones de la cafetería de la Universidad Tecnológica de Tulancingo | 14 de agosto de 2026<br>10:00 hrs.  | Departamento de Recursos Materiales,<br>Universidad Tecnológica de Tulancingo |
| Junta de aclaraciones                                                                  | 17 de agosto de 2026<br>10:00 hrs.  | Sala 4, Edificio A<br>Universidad Tecnológica de Tulancingo                   |
| Recepción de propuestas                                                                | 20 de agosto de 2026,<br>10:00 hrs. | Sala 4, Edificio A<br>Universidad Tecnológica de Tulancingo                   |
| Presentación de la degustación                                                         | 20 de agosto de 2026,<br>12:00 hrs. | Cafetería de la Universidad Tecnológica<br>de Tulancingo                      |
| Evaluación de propuestas por parte del Comité de Adquisiciones                         | 21 de agosto de 2026,<br>10:00 hrs. | Sala 4, Edificio A<br>Universidad Tecnológica de Tulancingo                   |
| Fallo                                                                                  | 24 de agosto de 2026;<br>12:00 hrs. | Sala 4, Edificio A<br>Universidad Tecnológica de Tulancingo                   |
| Firma de contrato                                                                      | 28 de agosto de 2026,<br>12:00 hrs. | Departamento de Recursos Materiales,<br>Universidad Tecnológica de Tulancingo |
| Inicio del servicio                                                                    | 01 de septiembre de 2026            | Universidad Tecnológica de Tulancingo                                         |



### **XIII. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN**

Serán causas de descalificación:

- Omitir documentos obligatorios.
- Incumplir los requisitos establecidos.
- Presentar información incompleta.
- No acudir a la firma del contrato.

### **XIV. CAUSAS DE TERMINACIÓN ANTICIPADA**

La Universidad podrá dar por terminada la concesión cuando:

- Existan incumplimientos reiterados.
- Se incumplan las disposiciones sanitarias.
- Se afecte la salud de los usuarios.
- Se suspenda injustificadamente el servicio.
- Exista cesión de derechos sin autorización.
- Se incumpla el pago de la contraprestación.

La forma y términos en que se realizará la verificación del cumplimiento de las especificaciones del servicio será la siguiente:

- A. Cada cuatrimestre, el área solicitante realizará la evaluación del servicio a través de los usuarios, mismo que deberá ubicarse dentro del 80 a 100%, en escala de 1-100%.
- B. En caso de que se tenga un porcentaje de evaluación entre el 65 y 80%, el área contratante realizará un aviso dentro de los cinco días hábiles siguientes para que el concesionario proponga las medidas necesarias para la mejora del servicio, la cual deberá reflejarse en el siguiente periodo de evaluación.
- C. En caso de que al siguiente periodo continúe con el mismo porcentaje de evaluación o menor a éste, procederá la cancelación del contrato de concesión, en pleno derecho por la convocante, sin necesidad de resolución judicial en términos de la ley en la materia, mediante simple aviso dado por escrito al concesionario, por incumplimiento.
- D. Si el porcentaje se encuentra por debajo del 65%, en la primera evaluación, procederá la rescisión del contrato de concesión, en pleno derecho por "la universidad" sin necesidad de resolución judicial en términos de la ley en la materia, mediante simple aviso dado por escrito al concesionario, por incumplimiento.

### **XV. DISPOSICIONES GENERALES**

1. La Universidad podrá declarar desierta la convocatoria cuando ninguna propuesta resulte conveniente.
2. La participación implica la aceptación total de las presentes bases.
3. Los casos no previstos serán resueltos por el Comité de Adquisiciones de la Universidad Tecnológica de Tulancingo, conforme a la normatividad aplicable.

**Atentamente**

**Universidad Tecnológica de Tulancingo**

**Secretaría de Administración y Finanzas**

Tulancingo de Bravo, Hidalgo, a 07 de agosto de 2026.