

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE LA ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA

CONVOCATORIA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA EL AÑO 2015

Se convoca a las personas físicas y jurídicas interesadas en prestar los servicios de **CAFETERÍA** a la comunidad universitaria, en las instalaciones de la Universidad Politécnica de la Zona Metropolitana de Guadalajara, ubicada en Carretera Tlajomulco-Santa Fe, km. 3.5 No. 595, Lomas de Tejeda, C.P. 45640, en Tlajomulco de Zúñiga Jalisco. Con una población universitaria de aproximadamente 1000 personas.

A presentar su propuesta de servicios de conformidad con las siguientes

Bases:

I. La Universidad Politécnica de la Zona Metropolitana de Guadalajara arrendará el espacio para comedor, de tamaño suficiente para prestar servicios al alumnado, personal docente y administrativo en forma simultánea, mediante la suscripción del contrato respectivo.

II. Las personas físicas y jurídicas deberán prestar servicios de cafetería con un menú balanceado, igual y/o similar al considerado en el anexo 1 para desayuno y comida. Para atender a alumnos y personal de la Universidad, con un horario flexible, acorde al del alumnado, de acuerdo a lo estipulado en el contrato correspondiente.

III. Las personas físicas y jurídicas podrán incluir servicios y productos alimenticios adicionales que no impliquen elaboración de cocina.

IV. Los refrescos y aguas que se expenderán, serán contratados con la empresa con la cual la Universidad tenga convenio.

V. El equipamiento (estufa, refrigerador, plancha, utensilios de cocina, etc.) serán aportados por el participante; el mantenimiento y resguardo será responsabilidad del mismo. El mobiliario, sillas y mesas, serán proporcionados por la Universidad.

VI. El participante pagará por concepto de renta por el uso de los servicios (espacio, agua, drenaje) la cantidad de \$4,000.00 pesos mensuales en el plantel Lomas de Tejeda.

VII. El contrato de arrendamiento será, por un año, mismo que podrá ser prorrogable por un periodo adicional, de acuerdo al desempeño, precios, higiene, calidad de los alimentos y tomando en consideración los resultados de la aplicación de encuestas sobre el servicio a la comunidad Universitaria.

VIII. El participante, contratará por su cuenta y bajo su responsabilidad y condiciones las personas necesarias para prestar dichos servicios, de manera cordial, rápida y eficaz, para mantener en condiciones higiénicas el espacio, por lo que la Universidad Politécnica de la Zona Metropolitana de Guadalajara, no será considerado en forma alguna como patrón, ni como patrón sustituto del prestador de los servicios, ni del personal con el que se apoye.

IX. El participante se obliga a otorgar becas alimenticias de conformidad a lo establecido en el contrato respectivo.

X. El dictamen para determinar a qué participante se le adjudicará el servicio, se realizará en dos etapas:

- La primera será una preselección, basándose en la documentación recibida.
- La segunda etapa se basará en la revisión de las propuestas presentadas

XI. El dictamen se dará a conocer en la oficina de compras de esta Universidad, el 12 de diciembre. El participante ganador, iniciará sus servicios a partir del 05 de enero del 2015. Para lo cual, tendrán acceso a las instalaciones a partir del sábado 20 del mes de diciembre, para realizar las adecuaciones necesarias, las cuales serán por cuenta del participante ganador.

XII. Los participantes, interesados en la prestación de los servicios mencionados bajo las bases indicadas, podrán presentar en sobre cerrado los días 3, 4 y 5 de diciembre del presente año, en la Oficina de Compras, Edificio UD1, planta baja, en un horario de 09:00 a 17:00 horas, los siguientes documentos:

- 1) Nombre de la empresa, acta constitutiva o acta de nacimiento y copia de su Registro Federal de Causantes, expedido por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
- 2) Identificación oficial (IFE).
- 3) Comprobante de domicilio.
- 4) Currículum de la persona física o jurídica, especificando su experiencia en la prestación de servicios de cafetería y comedor.
- 5) Proyecto de la prestación de los servicios de cafetería especificando lo siguiente:
 - a) Menú de desayunos, comidas y demás productos con precios (Carta de alimentos con descripción)
 - b) Relación de servicios alimenticios adicionales que no impliquen elaboración en cocina, con precios.
 - c) Cantidad de personal necesario para preparar servicios y el mantenimiento del local destinado para ello.
 - d) El horario de prestación del servicio al alumnado y personal de la Universidad será de lunes a viernes de las 07:00 a las 19:00 horas. Y sábado de 08:00 a 13:00 horas en el campus lomas de Tejada.
- 6) La presentación de cualquier documento apócrifo en este proceso será motivo de descalificación.



XIII. La vigencia de la presente convocatoria será del 26 de noviembre al 12 de diciembre del presente año.

Para informes y aclaraciones comunicarse con la Ing. Patricia Cardona, correo electrónico sgenerales@upzmg.edu.mx, Tel: 3040.9912 o Lic. Georgina Mendoza, correo electrónico compras@upzmg.edu.mx, Tel 3040.9921 ó acudir a las instalaciones de la Universidad Politécnica de la Zona Metropolitana de Guadalajara en el domicilio indicado.

TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA, JALISCO A 26 DE NOVIEMBRE DE 2014

ATENTAMENTE

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE LA ZONA METROPOLITANA DE GUADALAJARA

ANEXO 1

RECOMENDACIONES:

- Porciones adecuadas.
- Desayunos completos (platillo, fruta, jugo natural, leche).
- Alimentos naturales sin conservador.
- Más agua natural, que refresco.
- Pan integral.
- Fruta picada.
- Comida al vapor, cocida, hervida (disminuir frita o guisada).
- Eliminar fritangas (hot dog, hamburguesa, tacos de barbacoa), preferentemente

DESAYUNOS:

- Quesadillas (panela, requesón, queso adobera) – chilaquiles.
- Huevo (jamón, salchicha, a la mexicana, etc.).
- Yogurt con fruta.
- Hot cake.
- Waffles.
- Sándwich (jamón, panela, atún).
- Licuados.
- Jugos naturales

COMIDAS:

- Sopa.
- Plato fuerte (carne roja o blanca, leguminosas, verduras, cereales, agua natural o de sabor).
- Ensalada de atún.
- Ensalada de verduras.
- Verduras al vapor.