

La Universidad Autónoma de Aguascalientes (UAA), con fundamento en los artículos primero, tercero, séptimo, octavo, noveno y décimo de los Lineamientos sobre la Operación de los Servicios Concesionados, a través de Servicios Concesionados del Departamento de Vinculación de la Dirección General de Difusión y Vinculación (DGDV), con el propósito de brindar a la comunidad universitaria y al público en general, productos y servicios dentro de las más estrictas normas de calidad, emite la siguiente:

## CONVOCATORIA núm. DGDV-DV-SC-004.2023 COMIDA RÁPIDA ITALIANA, CAMPUS SUR.

Dirigida a Unidades Económicas (UE) de personas físicas y morales dedicadas al **servicio de preparación de alimentos y bebidas para consumo inmediato**, a presentar proyectos productivos para participar en el concurso público para la asignación de un contrato de concesión, de acuerdo con los siguientes:

### Términos de Referencia

#### 1. Aspectos Generales.

- 1.1 Las y los interesados en su registro y participación, deberán cumplir con todos los requisitos señalados en la presente convocatoria, sin excepción alguna.
- 1.2 La presente convocatoria es pública y el proceso de inscripción es gratuito.
- 1.3 La inscripción en esta convocatoria por parte de la o el interesado implica la aceptación de los términos de referencia.
- 1.4 **Objetivo.**

Asignación de la concesión para el servicio de preparación de alimentos y bebidas **de cocina rápida italiana** para consumo inmediato, y su venta directa al público, a ubicarse en el **edificio 09 del Campus Sur**.

El listado de productos que compondrán la oferta deberá incluir a la pizza, de distintos ingredientes, como producto principal.

- 1.5 **Fecha de recepción de propuestas.**

La fecha para recepción y registro de las propuestas será el jueves 11 de mayo de 2023.

- 1.6 **Registro.**

Para su registro en el concurso de la convocatoria, las y los interesados deberán presentar la documentación requerida **en un sobre único cerrado** en el Área de Servicios Concesionados del Departamento de Vinculación, ubicada en el 5º piso del Edificio Académico Administrativo del Campus Central de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, en un horario de 9:00 a 15:00 horas.

- 1.7 **Apertura pública de propuestas.**

El **viernes 12 de mayo de 2023 a las 11:00 horas, se llevará a cabo la apertura pública de las propuestas registradas**, así como el proceso de evaluación normativa correspondiente,

señalado en el numeral 5.1 de los presentes términos de referencia. Con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad vigente y de la imparcialidad del citado proceso, se podrá contar con la presencia de personal de la Contraloría Universitaria, Órgano Interno de Control de la Universidad.

### 1.8 **Publicación de resultados.**

La Universidad Autónoma de Aguascalientes a través del Comité de Servicios Concesionados designado por el H. Consejo Universitario, con base en las propuestas recibidas, dictaminará el resultado de la convocatoria. En caso de que a criterio de este Comité ninguno de los participantes reúna los requisitos deseables, la convocatoria podrá declararse desierta. La decisión del Comité, en todos sus casos, será inapelable.

**Los resultados serán publicados el viernes martes 16 de mayo de 2023** en la sección de Eventos y Convocatorias<sup>1</sup> de la página web oficial de la UAA.

## **2. Características de elegibilidad de las unidades económicas.**

2.1 Podrán inscribirse y participar en el concurso todas aquellas Unidades Económicas (UE) propiedad de personas físicas y morales que cumplan con los requisitos y no se encuentren bajo los supuestos descritos a continuación.

No podrán participar en este concurso público:

2.2 Personas con las que un servidor público que intervenga en cualquier etapa del procedimiento de contratación tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte.

2.3 Personas que ocupen un cargo en la Universidad como funcionario de primero o segundo nivel (directores, decanos y jefes de departamento académicos o administrativos).

2.4 Personas que desempeñen un empleo, cargo o comisión en el servicio público, o bien, las sociedades de las que dichas personas formen parte, sin la autorización previa y específica de la autoridad fiscalizadora (Contraloría Universitaria) conforme a la Ley de Responsabilidades Administrativas del Estado de Aguascalientes, así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público.

2.5 Personas que ya hayan tenido alguna concesión por la Universidad y no hayan cumplido con sus obligaciones contractuales, o que esta haya sido cancelada por no obtener resultados satisfactorios en las evaluaciones realizadas.

2.6 Personas que ostenten una concesión vigente y no estén al corriente con sus obligaciones contractuales y/o los resultados de las evaluaciones realizadas a su servicio no sean satisfactorios.

---

<sup>1</sup> <https://www.uaa.mx/portal/eventos/>

- 2.7 Personas que se encuentren en alguno de los supuestos descritos en el artículo 71 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Estado de Aguascalientes y sus Municipios<sup>2</sup>.
- 2.8 Deberá contar con Registro Federal de Contribuyentes activo, encontrarse en cumplimiento de sus obligaciones fiscales, y con una actividad económica registrada similar o relacionada con el objetivo de esta convocatoria.
- 2.9 Deberá contar con la experiencia, equipo, logística y capacidad operativa suficiente y comprobable para asumir el compromiso que implica dar respuesta en tiempo y forma a los requerimientos operativos y administrativos en función de los procesos establecidos por la UAA.

### 3. Aspectos Técnicos.

- 3.1 Los interesados deberán presentar un Plan de negocio que contenga preferentemente la información descrita en el Anexo 1 de esta convocatoria.
- 3.2 El servicio y la propuesta de negocio a operar deberá formularse para operar en el **local número 2 del edificio 09 del Campus Sur** de la Universidad.
- 3.3 Los aspectos por evaluar de los alimentos que integren la propuesta serán su variedad, precios, equilibrio y suficiencia. La oferta deberá incluir opciones vegetarianas.
- 3.4 El contrato de concesión comprenderá el periodo del **16 de mayo del 2023 al 31 de diciembre de 2023, con la posibilidad de su extensión por un periodo más amplio**, de acuerdo con lo establecido en el artículo 31 de la Normatividad de los Servicios Concesionados, con dependencia en los resultados satisfactorios en las evaluaciones a las que la o el concesionaria(o) sea sujeta(o)<sup>3</sup>.
- 3.5 El monto de la cuota mensual a pagar por el uso del espacio concesionado será de \$5,732.00 (CINCO MIL SETECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS 00/100 M.N.), vigente hasta el 31 de diciembre de 2023, en ejercicios posteriores está se ajustará de acuerdo con las condiciones económicas observadas y en común acuerdo con el titular del servicio concesionado. Adicionalmente, se deberán cubrir los costos por los consumos mensuales de los servicios básicos de agua potable y energía eléctrica, de acuerdo con las tarifas vigentes.
- 3.6 La operación del servicio será de lunes a viernes de 8:00 horas a 15:30 horas.

<sup>2</sup> <https://eservicios2.aguascalientes.gob.mx/NormatecaAdministrador/archivos/EDO-18-3.pdf>

<sup>3</sup> Para su operación, el negocio deberá respetar lo establecido en la normatividad interna de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, así como con los requerimientos legales, sanitarios y de operación establecidos por las autoridades municipales, estatales y federales competentes.

#### 4. Documentación Requerida

La documentación que deberá entregar la persona interesada en participar en el concurso por una concesión en la Universidad es la siguiente:

- 4.1 Plan de negocio, con numeración de páginas.
- 4.2 Escrito libre, o en su caso en hoja membretada firmado por la persona física o en su caso por el representante legal de la empresa, en el que se manifieste la intención de participar en la convocatoria y se declare bajo protesta de decir la verdad que se encuentra en cumplimiento y atenderá debidamente sus obligaciones fiscales, administrativas, de seguridad social y laboral con el personal que contrate para la prestación del servicio motivo de esta convocatoria, durante la vigencia del contrato.
- 4.3 Escrito libre, o en su caso en hoja membretada firmado por la persona física o en su caso por el representante legal de la empresa, en el que se manifieste bajo protesta de decir la verdad, que no se encuentra inhabilitado (persona física o razón social y representante legal) para contratar con los entes públicos y, asimismo, que ninguno desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.
- 4.4 Escrito libre en el que manifieste bajo protesta de decir verdad el o los domicilios señalados en la documentación entregada, son válidos para oír y recibir todo tipo de notificaciones y documentos que deriven de los actos del procedimiento de contratación y, en su caso, del contrato respectivo, mismo que servirá para practicar las notificaciones aun las de carácter personal, las que surtirán todos sus efectos legales mientras no señale otro distinto. La Universidad podrá verificar que el domicilio manifestado este vigente y activo, por lo que de comprobarse lo contrario, se estará en el supuesto de falsedad de declaraciones, motivando el desechamiento de su propuesta o contrato.
- 4.5 Copia fotostática de un comprobante de domicilio con fecha de emisión no mayor a tres meses anteriores a la fecha de registro de la propuesta. El comprobante podrán ser los recibos de consumo de los servicios de agua potable, energía eléctrica o el recibo del pago del predial.
- 4.6 Copia fotostática de una identificación oficial vigente (credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral o pasaporte).
- 4.7 Copia fotostática de la Clave Única de Registro de Población (CURP).
- 4.8 Copia fotostática de la Constancia de Situación Fiscal, expedida por el Servicio de Administración Tributaria, que contenga una actividad económica compatible con el objetivo del concurso respectivo o la necesidad descrita.
- 4.9 Impresión de la Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales, expedida por el SAT, con resultado positivo.

Adicional a los requisitos mencionados anteriormente para personas morales se deberá adjuntar:

- 4.10 Copia fotostática del acta constitutiva de la empresa.

- 4.11 Copia del documento oficial que otorgue el poder al representante legal para la suscripción de contratos.
- 4.12 Copia fotostática del comprobante de registro ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP).

En todos los casos aplicables, a la recepción de los documentos relacionados en el presente artículo, se podrán solicitar para cotejo los originales con las copias de estos y se reintegrarán los originales al licitante, a excepción de aquellos que la Universidad debe conservar.

## 5. Evaluación de propuestas.

### 5.1 Evaluación Normativa.

Consiste en la validación en torno a la correspondencia, validez e integridad de la información y documentos proporcionados por los participantes en relación con lo dispuesto en la Normatividad sobre los Servicios Concesionados, así como en los términos de la presente convocatoria. El resultado de esta validación será positivo o negativo. En caso de resultar negativo, la propuesta del participante no podrá ser sujeta a la evaluación técnica y será descartada.

### 5.2 Evaluación Técnica.

Consiste en la evaluación de los elementos técnicos, de mercado y financieros del plan de negocio. La evaluación técnica será realizada conforme con el numeral VIII de los Lineamientos sobre la Opreación de los Servicios Concesionados, con la siguiente ponderación del contenido de la propuesta:

FACTOR	PONDERACIÓN GENERAL
1. ASPECTOS ECONÓMICOS	35%
2. ASPECTOS TÉCNICOS	35%
3. ASPECTOS FINANCIEROS	20%
4. CURRICULUM	10%

FACTOR	SUB-FACTOR
1. ASPECTOS ECONÓMICOS	1.1 OFERTA. 1.1.1 DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE COMPONEN LA OFERTA. 1.1.2 DIVERSIDAD Y CALIDAD DE LA OFERTA. 1.1.3 DETERMINACIÓN DE LOS PRECIOS DE VENTA.

	1.2 COMERCIALIZACIÓN. 1.2.1 ESTRATEGIAS DE VENTA. 1.2.2 SISTEMAS DE PEDIDOS. 1.2.3 MÉTODOS DE PAGO. 1.2.4 PROMOCIONES.
<b>2. ASPECTOS TÉCNICOS</b>	2.1 HERRAMIENTAS Y EQUIPAMIENTO PROPUESTO.
	2.2 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
	2.3 ORGANIZACIÓN Y PERSONAL.
	2.4 CAPACIDAD DE ATENCIÓN.
	2.5 CONOCIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA APLICABLE Y DESCRIPCIÓN DE SU CUMPLIMIENTO.
	2.6 IMAGEN Y PUBLICIDAD DEL NEGOCIO.
	2.7 RELACIÓN CON EL MEDIO AMBIENTE Y MANEJO DE RESIDUOS.
<b>3. ASPECTOS FINANCIEROS</b>	3.1 CÁLCULO Y PROYECCIÓN DE INGRESOS.
	3.2 CÁLCULO Y PROYECCIÓN DE COSTOS.
	3.3 PUNTO DE EQUILIBRIO.
<b>4. CURRÍCULUM</b>	4.1 CONSTITUCIÓN LEGAL.
	4.2 EVIDENCIA DE EXPERIENCIA EN LA ACTIVIDAD.
	4.3 EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS SANITARIOS Y NORMATIVOS PARA LA OPERACIÓN DE UN NEGOCIO, EXPEDIDOS POR LAS AUTORIDADES MUNICIPALES, ESTATALES Y/O FEDERALES COMPETENTES.

## 6. Otras disposiciones.

- a. Se podrán realizar visitas para conocer los espacios dedicados a la operación del negocio motivo de esta convocatoria, en un horario de 12:00 a 15:00 horas, durante el periodo del 09 al 11 de mayo del 2023. Para tal fin, las personas interesadas deberán comunicarse previamente a Servicios Concesionados, para la manifestación del interés de realizar una visita al espacio y programar la asistencia.
- b. Los datos personales de los participantes serán protegidos en los términos de la normatividad en materia de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales.
- c. Cualquier otra disposición no contemplada en esta convocatoria será resuelta por el Comité de Servicios Concesionados, en coordinación con la instancia institucional que así se considere necesario, en su caso.

## 7. Contacto.

Para recibir más información, puede comunicarse a Servicios Concesionados por los siguientes medios:

- Teléfono: 449 910 7400, ext. 30521 y 30519.
- Correo electrónico: [servicios.concesionados@edu.uaa.mx](mailto:servicios.concesionados@edu.uaa.mx)
- Dirección: Avenida Universidad #940, Edificio Académico Administrativo núm. 224, Piso 5, Ciudad Universitaria, Aguascalientes, Ags., de lunes a viernes en un horario de 8:00 a 16:00 horas.

## **8. Medios para interponer una queja o denuncia.**

Las personas interesadas tienen derecho a presentar propuestas de mejora, quejas o denuncias ante las instancias correspondientes, sobre los procedimientos, trámites o en contra del personal universitario por el incumplimiento de sus obligaciones en el proceso de esta convocatoria, a través de:

- Buzón de quejas y propuestas de mejora. Sistema de Gestión de Calidad. <https://sgc.uaa.mx/>
- Contraloría Universitaria. Teléfono: 449 910 7406, ext. 21112 y 21120. [german.ramirez@edu.uaa.mx](mailto:german.ramirez@edu.uaa.mx)

**ATENTAMENTE**  
**“SE LUMEN PROFERRE”**  
**Aguascalientes, Ags., 08 de mayo de 2023.**

**SERVICIOS CONCESIONADOS**  
**DEPARTAMENTO DE VINCULACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE DIFUSIÓN Y VINCULACIÓN**



## Anexo 1. Plan de Negocio

La siguiente es una guía de contenido no limitativa de los aspectos a evaluar del plan de negocio solicitado. El participante es libre de modificar o añadir cualquier información que considere de utilidad para la mejor descripción de su propuesta. **Se sugiere privilegiar los criterios de precisión, calidad y concisión en la información plasmada.**

1. Resumen ejecutivo.
2. Objetivos y metas.
  - Objetivos. Describir los principales propósitos que se pretenden lograr.
  - Metas. Indicar los alcances cuantitativos del negocio en términos de producción, ventas, aspectos sociales o de otra índole que resultarán de la operación de este.
3. Aspectos de mercado.
  - Oferta. Descripción de los productos y servicios (menú) a ofrecer, incluyendo sus cualidades y características como ingredientes, contenido calórico, valor nutrimental, presentación, empaque, cálculo y determinación de los precios de venta, etc.
  - Comercialización. Indicar de qué manera llevará a cabo la comercialización de sus productos, estrategias de venta, promociones, sistemas de pedidos y métodos de pago, medios de publicidad, etc.
4. Aspectos técnicos. La información debe revelar el conocimiento que se tiene sobre el proceso productivo o de prestación del servicio, el tamaño y los requerimientos para operar el servicio concesionado.
  - Describir los procesos de prestación del servicio, la organización, personal involucrado, áreas, tiempos, movimientos, responsables, etc.
  - Indicar la normatividad sanitaria, de calidad u otra de los niveles federal, estatal o municipal para aplicable para la operación el servicio concesionado, incluyendo una descripción de como el negocio plantea su cumplimiento.
  - Relación con el medio ambiente. Indicar la forma en cómo se planea minimizar el impacto ecológico derivado de la operación del negocio.
  - Señalar los conocimientos, experiencia y habilidades requeridas para llevar a cabo la prestación de servicio, y como el personal contemplado cumple con lo anterior.
  - Herramientas y equipo. Describir el mobiliario, electrodomésticos, equipos, utensilios, herramientas e implementos a instalarse para la prestación del servicio,
5. Logo e imagen del negocio, así como la vestimenta y equipo de protección personal, en su caso.
6. Aspectos financieros.
  - Ventas.
  - Costos fijos.
  - Costos variables.
  - Punto de equilibrio.
7. Anexos.
  - Copia de documentación que sustente la experiencia y calidad de los servicios, tales como referencias de clientes, reconocimientos, entre otros.



## Anexo 2. Derechos y Obligaciones del Concesionario

### 1.1 Derechos. Los concesionarios tendrán derecho a:

- 1.1.1 Hacer uso del local, mobiliario y equipo que incluye la Concesión.
- 1.1.2 Solicitar la reparación de mobiliario, instalaciones o equipo proporcionado por la Universidad como parte de la concesión, previo dictamen de la Dirección General de Infraestructura Universitaria el cual se señale como normal de los mismos, para lo cual deberá informarlo a la Sección de Administración de Servicios, esta gestionará la evaluación y en su caso reparación por parte del Departamento de Mantenimiento.
- 1.1.3 Contar con la asesoría de estudiantes de la Licenciatura en Nutrición para la conformación o revisión de sus menús.
- 1.1.4 Contar con el apoyo del Departamento de Vigilancia en caso de presentarse algún problema de orden y seguridad, dentro de las instalaciones de la Universidad.
- 1.1.5 Tener acceso a las instalaciones en domingos, días festivos, vacaciones o en horario distinto al establecido, previa solicitud al Departamento de Vigilancia.

### 1.2 Obligaciones. Los concesionarios se comprometen a:

- 1.2.1 Cumplir con los requisitos y normatividad oficial e institucional según la actividad de la concesión de que se trate.
- 1.2.2 Cubrir con la cuota mensual a más tardar los primeros cinco días naturales del mes siguiente.
- 1.2.3 Cubrir el costo de la energía eléctrica consumida por el concesionario a más tardar los primeros cinco días naturales del mes siguiente.
- 1.2.4 Cubrir el pago o arreglar los desperfectos o daños físicos que sufran las instalaciones, mobiliario o equipo de la Universidad, que hayan sido calificados como responsabilidad del concesionario. Asimismo, el concesionario es responsable de cubrir los costos de adecuación y remodelación de infraestructura que estime necesarios para la instalación y operación de su negocio.
- 1.2.5 Proporcionar una relación del equipo eléctrico que instalará o del que hará uso, especificando la capacidad y requerimientos en cuanto a energía eléctrica o algún requisito especial.
- 1.2.6 Cuidar, dar buen uso y mantener en condiciones de higiene, orden y limpieza las instalaciones y equipo que tenga asignado. Así como instalaciones externas de uso común como sillas, mesas, andadores, etc., en coordinación con otros concesionarios cuando aplique.
- 1.2.7 Dar mantenimiento preventivo y correctivo a las instalaciones, mobiliario, equipo que tenga asignado como parte de la concesión.
- 1.2.8 Respetar y cumplir con el calendario y horario de operación.

- 1.2.9 Respetar precios, promociones o descuentos, según se haya establecido.
- 1.2.10 Someterse a evaluaciones, revisiones y análisis microbiológicos que le sean requeridos por la Universidad en su proceso de evaluación, así como los establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes aplicables.
- 1.2.11 Implementar las acciones correctivas o preventivas, necesarias para atender las observaciones e incumplimientos de requisitos que se presenten.
- 1.2.12 Mantener bajo control la generación y localización de los desechos sólidos urbanos y disponer diariamente de los mismos, de acuerdo con lo que establece la normatividad oficial vigente, manteniendo la seguridad, imagen de la institución.
- 1.2.13 Aplicar las mejores prácticas para mantener el buen funcionamiento los drenajes y evitar que sean fuente de contaminación, malos olores o proliferación de fauna nociva.
- 1.2.14 Contar con un programa de fumigación por parte de un proveedor autorizado para la prestación del servicio, con el objeto de garantizar que dicho proceso se realice bajo condiciones controladas, así como recibir las visitas del Instituto de Salud del Estado de Aguascalientes (ISEA) según se requiera.