



## **UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR**

**MIAHUATLÁN DE PORFIRIO DÍAZ, OAXACA**

**BASES**

**CONCURSO**

**No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025**

**OBJETO: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSI**

**SOLICITANTE: UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR**

# CONTENIDO

1. DATOS GENERALES DEL CONCURSO .....	4
2. VISITA A LA CAFETERÍA 1 Y JUNTA DE ACLARACIONES .....	4
3. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA DE LA(S) PROPUESTA(S) TÉCNICA(S) Y ECONÓMICA(S) .....	5
4. INSTRUCCIONES PARA LA INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS .....	5
5. PROPUESTA TÉCNICA: .....	6
5.1. Acreditación del prestador del servicio .....	6
5.2. Formatos y documentación obligatorios .....	6
5.3. Acreditación de la experiencia en la actividad comercial .....	7
5.4. Propuesta técnica del concursante .....	7
5.5. Documentación complementaria (opcional) .....	8
6. PROPUESTA ECONÓMICA.....	8
7. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO .....	8
7.1. Horario del servicio .....	8
7.2. Contraprestación .....	8
7.3. Establecimiento de precios.....	9
7.4. Infraestructura, mobiliario y servicios .....	9
7.5. Contrato .....	9
8. EMISIÓN DEL FALLO Y FIRMA DEL CONTRATO .....	10
9. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN .....	10
10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	10
11. CAUSA DE CONCURSO DESIERTO .....	11
ANEXOS.....	12
ANEXO A. RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS.....	13
ANEXO B. ROTULADO DEL SOBRE .....	16
ANEXO C. CARTA PODER SIMPLE DEL ASISTENTE EN CASO DE NO ASISTIR EL REPRESENTANTE LEGAL .....	17
ANEXO D. CARTA MANIFIESTO DE PARTICIPAR EN EL CONCURSO Y ACEPTAR LAS BASES DEL CONCURSO Y LAS PRECISIONES REALIZADAS EN LA JUNTA DE ACLARACIONES.....	18
ANEXO E. FORMATO DE ACREDITACIÓN DE LA PERSONALIDAD .....	19

<b>ANEXO F. ESCRITO DE ESTAR EN POSIBILIDAD DE EMITIR FACTURAS.....</b>	<b>21</b>
<b>ANEXO G. ACREDITACIÓN DE CONTAR CON LA CAPACITACIÓN EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS .....</b>	<b>22</b>
<b>ANEXO H. COMPROMISO DE OTORGAMIENTO DE LA CONTRAPRESTACIÓN.....</b>	<b>23</b>
<b>ANEXO I. COMPROMISO DE REALIZAR CAMBIO DE MENÚ Y A PROPORCIONAR UN BUEN SERVICIO DE CALIDAD E HIGIENE.....</b>	<b>24</b>
<b>ANEXO J. EJEMPLO DE CURRICULUM .....</b>	<b>25</b>
<b>ANEXO K. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO DE ATENCIÓN A COMENSALES Y ORGANIGRAMA .....</b>	<b>27</b>
<b>ANEXO L. RELACIÓN DE LOZA, CRISTALERIA, CUBIERTOS Y OTROS MATERIALES Y EQUIPOS QUE DISPONE Y/O ADQUIRIRÁ PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO.....</b>	<b>29</b>
<b>ANEXO M. PROPUESTA TÉCNICA DE MENÚS (DESAYUNOS, COMIDAS CORRIDAS Y ALIMENTOS A LA CARTA).....</b>	<b>30</b>
<b>ANEXO N. PROPUESTA ADICIONAL DE MENÚS (DESAYUNO Y COMIDA CORRIDA Y ALIMENTOS A LA CARTA).....</b>	<b>38</b>
<b>ANEXO O. PROPUESTA ECONÓMICA DE DESAYUNOS, COMIDAS CORRIDAS Y ALIMENTOS A LA CARTA.....</b>	<b>40</b>
<b>ANEXO P. INFRAESTRUCTURA, SERVICIOS QUE PROPORCIONARÁ LA UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR, Y OBLIGACIONES QUE DEBERÁ CUMPLIR EL PROVEEDOR GANADOR .....</b>	<b>41</b>
<b>ANEXO Q. MODELO DE CONTRATO .....</b>	<b>43</b>

## 1. DATOS GENERALES DEL CONCURSO

La Universidad de la Sierra Sur, con base a las atribuciones que le confiere su Decreto de Creación para administrar su patrimonio y crear los medios que sirvan a sus fines.

### CONVOCA A:

Las Personas Físicas y Morales con capacidad de ofrecer servicio de preparación y venta de alimentos con experiencia mínima de 2 años, para participar en el Concurso No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 para contratar la "Prestación del Servicio de la CAFETERÍA 1-UNSI" con una población objetivo de 2,500 personas, de conformidad a lo siguiente:

No. de concurso	Publicación de la convocatoria	Visita a instalaciones y Junta de aclaraciones	Fecha y hora de presentación y apertura de propuestas	Fallo del concurso	Firma del contrato	Inicio de la prestación del servicio
PRESER.CAFE/UNSI-01/2025	7/08/2025	Fecha: 13/08/2025  Visita al lugar 10:15 horas  Junta de aclaraciones 11:00 horas	Fecha: 21/08/2025 10:00 horas	Fecha: 29/08/2025 17:00 hrs	1/09/2025 12:00 horas	1/10/2025

El desarrollo de los eventos será en aula M1 del Centro de Desarrollo Multidisciplinario de la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR, ubicada en Guillermo Rojas Mijangos s/n, Col. Universitaria, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca CP 70805.

El concursante ganador al momento de la firma del contrato no deberá mantener una relación laboral con la Universidad de la Sierra Sur, a efecto de evitar un posible conflicto de interés o ventaja en el concurso.

Se establece que ninguna de las condiciones establecidas en las bases del presente concurso, así como las proposiciones presentadas, podrán ser negociadas.

## 2. VISITA A LA CAFETERÍA 1 Y JUNTA DE ACLARACIONES

**PRIMERA.-** La visita a la Cafetería 1 se llevará a cabo el día 13 de agosto de 2025 a las 10:15 horas, para posteriormente llevar a cabo la Junta de Aclaraciones a las 11:00 horas del mismo día, con los siguientes objetivos:

- Aclarar todas las dudas que el participante pueda tener con respecto a las Bases del Concurso o sobre las condiciones de operación del servicio que se ofrecerá en la Cafetería 1 de la UNSIS, que pudieran crear confusión en los participantes y de otros aspectos sujetos a aclaración, tanto por parte de la convocante como de los concursantes que se pudieran tener sobre el proceso y las instalaciones donde se prestará el servicio. No se aceptarán proposiciones que pretendan modificar de fondo la esencia de las bases de este concurso.
- Los acuerdos y modificaciones que se tomen en esta **Junta de Aclaraciones** formaran parte integrante de las bases, y serán plasmados en una minuta, de la cual se entregará copia a cada uno de los participantes en el presente concurso.

Al término del evento se entregará la constancia de la visita a cada persona así como copia del acta de junta de aclaraciones. Los interesados que no participen en esta reunión, aceptarán los acuerdos que se tomen en ella, el acta mencionada estará a su disposición en la página de la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR, a partir del término del evento.

### 3. PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA DE LA(S) PROPUESTA(S) TÉCNICA(S) Y ECONÓMICA(S)

El acto de presentación de proposiciones y apertura de la(s) propuesta(s) técnica(s) y económica(s) se efectuará a las **10:00 horas del día 21 de agosto de 2025**, en el aula M1 del Centro de Desarrollo Multidisciplinario de la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR.

### 4. INSTRUCCIONES PARA LA INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS

El concursante deberá presentar su propuesta integrando los documentos (originales y copias) requeridos en los numerales **5 PROPUESTA TÉCNICA** y **6 PROPUESTA ECONÓMICA**, se sugiere integrar los documentos en un recopilador separando e identificando cada requisito con una hoja de color como se muestra en la siguiente imagen.

5 PROPUESTA TÉCNICA	5.1 Acreditación del prestador del servicio	5.2. Formatos y documentación obligatorios
5.2.1 Original de Carta manifiesto de participar en el concurso (ANEXO B).	5.2.2. Original de Formato de acreditación de la personalidad (ANEXO E).	5.2.3. Original de Escrito firmado de estar en posibilidad de exhibir la facturación

Todos los documentos entregados como requisitos deberán presentarse firmados y foliados, a fin de hacer constar la aceptación del participante.

Todos los documentos deberán incluir un membrete que incluya los siguientes datos:

- Nombre del concursante
- RFC
- Dirección
- Correo
- Teléfono

*Ejemplo*



Los documentos de la propuesta técnica y económica deberán escanearse y entregarse en una USB nombrando los archivos de acuerdo al numeral que corresponda:

*Ejemplo:*

Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tamaño
5.1.1 Acreditación persona física ACTA	14/07/2025 02:18 p. m.	Microsoft Edge P...	45 KB
5.1.1 Acreditación persona física COM D...	14/07/2025 02:18 p. m.	Microsoft Edge P...	45 KB
5.1.1 Acreditación persona física CURP	14/07/2025 02:18 p. m.	Microsoft Edge P...	45 KB
5.1.1 Acreditación persona física INE	14/07/2025 02:18 p. m.	Microsoft Edge P...	45 KB
5.2.1 ANEXO D	14/07/2025 02:18 p. m.	Microsoft Edge P...	45 KB
5.2.2 ANEXO E	14/07/2025 02:18 p. m.	Microsoft Edge P...	45 KB
5.2.3 ANEXO F	14/07/2025 02:18 p. m.	Microsoft Edge P...	45 KB
5.2.4 ANEXO G	14/07/2025 02:18 p. m.	Microsoft Edge P...	45 KB

Las propuestas Técnicas y económicas así como la memoria USB deberán entregarse en un sobre cerrado rotulado con forme al ANEXO B. ROTULADO DEL SOBRE, dirigido a la Vice–Rectoría de Administración.

## 5. PROPUESTA TÉCNICA:

### 5.1. Acreditación del prestador del servicio

*(La falta de estos documentos es causa de descalificación).*

#### 5.1.1. Personas Físicas:

- Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) de Identificación Oficial vigente con fotografía
- Copia simple (fiel y legible) de Acta de Nacimiento
- Copia simple (fiel y legible) de CURP
- Copia simple (fiel y legible) de Comprobante de domicilio.

#### 5.1.2. Personas Morales:

- Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) de Acta constitutiva.
- Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) de Copia del poder notarial del representante legal (cuando aplique).
- Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) de Identificación Oficial vigente con fotografía del representante legal.
- Original de Carta poder simple del asistente en caso de no asistir el representante legal **ANEXO C. CARTA PODER SIMPLE DEL ASISTENTE EN CASO DE NO ASISTIR EL REPRESENTANTE LEGAL**
- Copia simple (fiel y legible) de Comprobante de domicilio (cuando aplique).

### 5.2. Formatos y documentación obligatorios

*(La falta de estos documentos es causa de descalificación).*

- 5.2.1. Original de Carta manifiesto de participar en el concurso y aceptar las bases del concurso y las precisiones realizadas en la junta de aclaraciones. **ANEXO D.**
- 5.2.2. Original de Formato de acreditación de la personalidad **ANEXO E.**
- 5.2.3. Original de Escrito firmado de estar en posibilidad de emitir facturas con los requisitos fiscales que señale la Ley, por concepto de los servicios que llegara a contratar la UNSIS y en caso de no contar con dicho documento carta compromiso para realizar el trámite **ANEXO F.**
- 5.2.4. Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) de Documento que acredite que el prestador de servicios y su personal cuentan con la capacitación en el Manejo higiénico de los alimentos emitido por la Secretaría de Salud, así como demás licencias de funcionamiento requeridas por las autoridades competentes, y en caso de no contar con dichos documentos, presentar Original de una carta compromiso para recibir la capacitación en el Manejo higiénico de los alimentos emitido por la Secretaria de Salud y obtener las licencias de funcionamiento requeridas por las autoridades competentes, previo al inicio de la prestación del servicio **ANEXO G.**
- 5.2.5. Original de Carta compromiso firmada, manifestando de que en caso de resultar ganador del concurso acepta otorgar como contraprestación 88 becas alimentarias a 88 alumnos becados durante el semestre en curso en el que se preste el servicio, cada beca consistirá en 2 alimentos diarios: Desayuno con un costo de \$40.00 (CUARENTA PESOS 00/100 M.N.) y Comida con un costo de \$45.00 (CUARENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.), de lunes a viernes para cada alumno becado designado por Universidad de la Sierra Sur. La designación de los alumnos becarios, será facultad exclusivamente de la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR, lo que será comunicado oficialmente al prestador del servicio por la autoridad universitaria competente **ANEXO H.**
- 5.2.6. Original de Escrito firmado mediante el cual se compromete a realizar el cambio del menú cada semestre, el cual será autorizado por el Comité de Evaluación de Alimentos de la Cafetería la Universidad de la Sierra Sur, manteniendo los precios establecidos y a proporcionar un buen servicio de calidad e higiene, observando los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional, publicado en el

Diario Oficial de la Federación el 30 de septiembre del 2024. El cuál se puede descargar en el siguiente Link [https://www.dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5740005&fecha=30/09/2024#gsc.tab=0](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5740005&fecha=30/09/2024#gsc.tab=0) **ANEXO I.**

### **5.3. Acreditación de la experiencia en la actividad comercial**

***(La falta de la acreditación de la experiencia o falsificación de la información es causa de descalificación).***

**5.3.1.** Original de currículum empresarial del Licitante, (Tomar como referencia **ANEXO J**), el cual deberá contener como mínimo: el giro, Acreditación de una experiencia mínima de 2 años, relación de principales clientes o trabajos anteriores (con datos de contacto), Fotografías de los bienes y equipos con los que cuenten para la prestación del servicio y en caso de ser posible fotografías que demuestren la prestación del servicio en trabajos anteriores o actuales, así mismo podrá integrar copia de documentos que acredite su experiencia como documentos, permisos de autorización, licencias etcétera. La universidad de la Sierra Sur se reserva el derecho de comprobar la información proporcionada por el concursante.

**5.3.2.** Cartas de recomendación (opcional):

En caso de contar con experiencia como prestador de servicios presentar: Original de 2 Cartas de recomendación (cómo mínimo) emitidas por clientes del concursante, las cuales deberán contener como mínimo lo siguiente: Lugar y fecha, descripción detallada de la prestación de servicio realizado, fecha de inicio y fin de la relación laboral, motivo del fin de la relación laboral, datos del cliente: Nombre, en caso de ser persona moral razón social, cargo, teléfono, dirección y correo electrónico.

En caso de contar con experiencia en negocios propios presentar: Original de 2 Cartas de recomendación (cómo mínimo) emitidas por **proveedores** del concursante, las cuales deberán contener como mínimo lo siguiente: Lugar y fecha, descripción detallada de la relación cliente-proveedor, fecha de inicio y fin de la relación laboral, datos del proveedor: Nombre, en caso de ser persona moral razón social, cargo, teléfono, dirección y correo electrónico.

**5.3.3.** Original para cotejo y copia simple (fiel y legible) de Documentación que acredite la experiencia del concursante (opcional) pudiendo presentar: Constancias de cursos relacionados a la prestación de servicios de comedores o restaurantes, diplomas, certificados etc.

### **5.4. Propuesta técnica del concursante**

***(La falta de los 4 primeros documentos es causa de descalificación).***

**5.4.1.** Original de Documento en formato libre que incluya la Descripción del Proyecto de atención a comensales y descripción de organigrama. El cuál debe contener como mínimo lo siguiente:

- Descripción detallada de la forma en la que el comensal realizará el pedido.
- Forma en la que el comensal realizará el pago.
- Forma en la que se entregarán los alimentos.
- Original de documento que describa el Organigrama y descripción de puestos del personal técnico y administrativo suficiente, que se implementaran para la prestación del servicio en la cafetería 1.

Se puede tomar como referencia el **ANEXO K**.

**5.4.2.** Original de documento que describa la relación de loza, cristalería, cubiertos y otros materiales y equipos que dispone y/o adquirirá para la prestación de servicio suficiente para 200 comensales por turno **ANEXO L**.

**5.4.3.** Original del **ANEXO M. PROPUESTA TÉCNICA DE MENÚS (DESAYUNOS, COMIDAS CORRIDAS Y ALIMENTOS A LA CARTA)** firmado, en el cual el concursante se compromete a ofertar los desayunos y comida corrida señalados en el documento atendiendo las recomendaciones del **ANEXO A RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS**. Cabe señalar que las modificaciones en los alimentos o cantidades propuestas serán motivo de descalificación.

**5.4.4.** Original del **ANEXO N. PROPUESTA ADICIONAL DE MENÚS (DESAYUNO Y COMIDA CORRIDA Y ALIMENTOS A LA CARTA)** (opcional) firmado, en el cual el concursante de manera opcional podrá realizar la propuesta de un menú con los precios establecidos de Desayunos \$40.00 y Comidas \$45.00 atendiendo

las recomendaciones del ANEXO A RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS.

#### 5.5. Documentación complementaria (opcional)

*(Documentación opcional que otorga puntaje a la evaluación de la propuesta).*

- 5.5.1. Copia fiel de Constancia de Situación Fiscal, expedida por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con actividad comercial relacionada con servicios de comedor o preparación de alimentos, con fecha de expedición no mayor a tres meses de la fecha de la apertura de propuestas técnicas y económicas.
- 5.5.2. Original de la opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales en sentido positivo emitido por el Servicio de Administración Tributaria, de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, no mayor a 30 días naturales a la fecha de apertura de propuestas técnicas y económicas;
- 5.5.3. Copia simple (fiel y legible) de documento que demuestre solvencia económica que le permita cubrir los pagos de derechos para el trámite de licencias y permisos, así como adquirir los bienes y capital de trabajo (insumos perecederos y no perecederos, gastos operativos, sueldos etc.), se podrá acreditar con estados de cuenta bancarios, correspondientes a los tres últimos meses anteriores a la presentación de su propuesta.
- 5.5.4. Original de Escrito de Compromiso en el que el prestador de servicio se obliga a que el personal tenga contrato formal, sea inscrito al IMSS, porte gafete y uniforme (Formato Libre).

### 6. PROPUESTA ECONÓMICA

*(La falta de estos documentos es causa de descalificación).*

- 6.1. Original de Escrito firmado mediante el **ANEXO O. PROPUESTA ECONÓMICA DE DESAYUNO Y COMIDA CORRIDA**, en que el concursante declare que en caso de ser declarado ganador del concurso, ofertará los alimentos descritos en el **ANEXO M. PROPUESTA TÉCNICA DE MENÚ (DESAYUNOS, COMIDAS CORRIDAS Y ALIMENTOS A LA CARTA)**, con los siguientes precios: Desayuno con un costo de \$40.00 (CUARENTA PESOS 00/100 M.N.) y Comida con un costo de \$45.00 (CUARENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.), los cuáles no podrán ser modificados sin la autorización de la Universidad de la Sierra Sur.

### 7. CONDICIONES GENERALES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO REQUERIDO

#### 7.1. Horario del servicio

El servicio que ofrezca la "Cafetería-UNSI", será exclusivo para los miembros de la comunidad universitaria y visitantes autorizados y funcionará de lunes a viernes en los siguientes horarios de 7:00 a 12:00 horas y de 12:30 a 16:00 horas. Este horario estará sujeto a modificaciones, de acuerdo con los requerimientos de la Universidad.

#### 7.2. Contraprestación

La UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR no cobrará renta alguna por concepto de operación de la "Cafetería-UNSI" al concursante que, de acuerdo con los resultados del concurso, se le adjudique la prestación del servicio, en virtud de no tratarse de un contrato de arrendamiento, o acto jurídico que implique derechos presentes o usufructuales, por lo que la UNSIS se reserva en todo tiempo la propiedad, posesión, uso y prestación de ese servicio, por lo que no se podrá dar un uso diferente a las instalaciones e infraestructura del espacio en el que se ubica la cafetería universitaria.

El prestador del servicio de la "Cafetería-UNSI" se comprometerá a brindar a 88 becas alimentarias a 88 alumnos becados durante el semestre en curso en el que se preste el servicio, cada beca consistirá en 2 alimentos diarios: Desayuno con un costo de \$40.00 (CUARENTA PESOS 00/100 M.N.) y Comida con un costo de \$45.00 (CUARENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.), de lunes a viernes para cada alumno becado designado por Universidad de la Sierra Sur. La designación de los alumnos becarios, será facultad exclusivamente de la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR, lo que será comunicado oficialmente al prestador del servicio por la autoridad universitaria competente. La contraprestación del número de becas

alimentarias está sujeta al Número de alumnos, por lo que este puede incrementarse previo acuerdo entre el prestador de servicio y la Universidad de la Sierra Sur.

### **7.3. Establecimiento de precios**

La UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR a través de su Vice-Rectoría de Administración realizará la autorización de precios de productos no mencionados en las bases, el prestador de servicio de la "Cafetería-UNSI" tendrá que contar con autorización previa a la venta de dichos productos.

El Concursante ganador, podrá proponer un menú de desayunos y comidas corridas y refrigerios colaciones y platillos a la carta, adicionales a la propuesta presentada, los cuales deberán atender las recomendaciones del **ANEXO A RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS** y los **LINEAMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DENTRO DE TODA ESCUELA DEL SISTEMA EDUCATIVO NACIONAL** serán verificados por la Vice-Rectoría de Administración, la cual determinará su viabilidad conforme al precio y calidad de los menús propuestos y en su caso emitirá su autorización para incluirlos en el contrato. Cabe señalar que estos alimentos serán adicionales a los alimentos indicados en la propuesta técnica y económica, y en ningún momento los podrán sustituir.

### **7.4. Infraestructura, mobiliario y servicios**

La UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR proporcionará la infraestructura, mobiliario y servicios (agua y energía eléctrica), así mismo el proveedor ganador deberá cumplir con las obligaciones detalladas en el **ANEXO P**.

### **7.5. Contrato**

Para formalizar el otorgamiento de la Prestación de Servicios se firmará un primer contrato por tiempo determinado de 139 días naturales comenzando el día 01 de octubre y terminando el día 13 de febrero. Dicho contrato podrá ser terminado anticipadamente con previo aviso por escrito de 30 días naturales de anticipación.

El contrato podrá ser renovado conforme lo determine la Universidad de la Sierra Sur, y siempre y cuando no se incurra en las siguientes causas de revocación y/o rescisión:

- Si se comprueba que la preparación de alimentos no cumple con las medidas sanitarias correspondientes y pone en peligro la salud de la comunidad Universitaria.
- No contar con Registro Federal de Contribuyentes activo.
- No contar con las licencias requeridas por las autoridades competentes.
- No iniciar el servicio en la fecha que se establece en el contrato.
- Si modifica o altera los productos, calidad y precios sin la autorización por escrito de la Universidad de la Sierra Sur.
- Si se infringe continuamente el horario para dar servicio.
- Si se suspende el servicio de cafetería por más de dos días, salvo que se trate de caso fortuito o fuerza mayor.
- Si se transfieren, ceden o enajenan por cualquier título los derechos derivados del comodato sin la autorización previa y por escrito de Universidad de la Sierra Sur.
- Si se presta un servicio distinto establecido en las presentes bases.
- Si realiza o permite la realización, dentro de las instalaciones de la Universidad de la Sierra Sur, actos o hechos que tiendan a lesionar o debilitar los principios universitarios o la buena marcha de las actividades académicas, o bien la hostilidad manifiesta en actos contra la Universidad o los universitarios.
- Si proporciona el servicio fuera de las instalaciones de la "CAFETERÍA-UNSI".
- Si interfiere y limita los procesos de revisión alimenticia.
- Si realiza la venta de bebidas alcohólicas, cigarros o promueve cualquier tipo de publicidad comercial o política dentro de las instalaciones de la cafetería.
- Si incumple alguna de las obligaciones, o realiza alguna de las restricciones establecidas en el **ANEXO Q**.

## 8. EMISIÓN DEL FALLO Y FIRMA DEL CONTRATO

La emisión del fallo del concurso se emitirá a las **17:00 horas del día 29 de agosto de 2025**, en la sala de juntas de Rectoría de la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR. Se notificará por escrito a los concursantes, en el lapso de los siguientes diez días naturales, la resolución que haya tomado la Universidad. De esta forma se asignará la Prestación de Servicios al concursante que obtenga la mayor puntuación de acuerdo a los criterios de evaluación, siendo este fallo inapelable.

El concursante que resulte ganador, deberá firmar el contrato respectivo a las **12:00 horas del día 01 de septiembre de 2025**, comprometiéndose a iniciar la prestación del servicio de la cafetería el día **01 de octubre de 2025** en los términos estipulados en el contrato.

## 9. CAUSAS DE DESCALIFICACIÓN

Serán causas de descalificación de los concursantes las siguientes:

- Omitir la documentación relativa a los requisitos obligatorios estipulados en los numerales **5 PROPUESTA TÉCNICA** y **6 PROPUESTA ECONÓMICA**.
- La falta de cualquiera de los anexos mencionados en las Bases o su junta de aclaraciones que incluya la información básica solicitada y que sea obligatoria.
- Incurrir en la falsedad de documentación o declaraciones firmadas requeridas en la propuesta técnica o económica.
- El que las propuestas y anexos solicitados no cuenten con rubrica autógrafa del representante legal y/o propietario.
- Que se presenten varias propuestas bajo diferentes nombres, ya sea por si mismo o formando parte de cualquier compañía o asociación.
- Que la propuesta sea ilegible en todo o en alguna de sus partes, o se realice en forma total o parcial, a lápiz.
- El presentarse como representante legal de una empresa participante en el concurso y pertenecer a otra con diferente razón social que esté participando en el mismo evento.
- Modificar el precio o las porciones establecidas de los desayunos y comida corrida, o de los alimentos para refrigerio, colación y platillos a la carta.

## 10. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El criterio de evaluación se realizará por puntos, dicha evaluación considera lo siguiente:

- La veracidad de la información proporcionada.
- Presentación de los documentos considerados como obligatorios para la acreditación del concursante y su participación en el concurso.
- La experiencia del concursante en la actividad económica de preparación, venta de alimentos y servicio de comedor.
- La propuesta técnica del concursante conforme a lo siguiente:
  - La presentación de los documentos requeridos en el Numeral 5.4
  - La evaluación de la suficiencia, viabilidad, eficacia y eficiencia de lo propuesto.
  - La evaluación del menú adicional.
- La Documentación complementaria
- La propuesta económica del concursante conforme al Numeral 6.1.
- Que la actividad u objeto social de la empresa o razón social sea congruente con lo requerido.
  - La veracidad de la información proporcionada.
  - El cumplimiento de todo lo señalado en las Bases.
  - Reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

- o El cumplimiento de todo lo señalado en las Bases.
- o Reunir las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por la convocante y garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas.

#### 11. CAUSA DE CONCURSO DESIERTO

El concurso podrá ser declarado desierto, cuando no existan propuestas en el evento, cuando ninguna propuesta reúna los requisitos establecidos en las bases, o no sean convenientes para la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR.

Para otros hechos no estipulados en estas bases, será la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR la que determine lo conducente.

ATENTAMENTE  
"docendo discimus  
iur rluuaia rseēdaa"

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 07 de agosto de 2025.

L.C.E. RAFAEL VILLAGÓMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN





## **ANEXO A. RECOMENDACIONES GENERALES PARA EL EXPENDIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PREPARADOS Y PROCESADOS**

El siguiente anexo tiene como finalidad señalar las recomendaciones que los concursantes deberán atender para integrar sus propuestas, dichas recomendaciones están basadas en el "ACUERDO mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional." publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30/09/2024.

### Recomendaciones generales

Las propuestas de los concursantes deberán fomentar el consumo de alimentos y bebidas que favorezcan la salud de los comensales, considerando los siguientes principios de una alimentación adecuada:

- Permite gozar de salud y bienestar, al mismo tiempo que protege al medio ambiente;
- Debe ser fácil de alcanzar física y económicamente por todas y todos;
- Debe ser inocua, es decir, que no cause enfermedades, y
- Es acorde a la cultura y tradiciones culinarias de las personas.
- Variada: que de una comida a otra, incluya alimentos diferentes de cada grupo.

La proporción de energía aportada deberá sujetarse a la siguiente recomendación:

- Desayuno 425-525 kcal
- Comida 510-630 Kcal
- Colaciones o refrigerio 255-315 Kcal

### Prohibiciones

Queda prohibida la preparación, expendio y distribución de alimentos y bebidas con bajo valor nutritivo y alto contenido calórico que no favorezcan la salud de los comensales y la pongan en riesgo.

### Consideraciones para los desayunos

- El desayuno escolar caliente se compone de:
  - Leche descremada, sin azúcar añadida o edulcorantes;
  - Un platillo fuerte que incluya verduras, cereal integral, leguminosa y/o alimento de origen animal,
  - Fruta fresca o deshidratada sin azúcar o sal añadida.
- En caso de no incluirse leche como bebida dentro del desayuno, se deberá integrar en el menú un producto de la leche (excepto crema) u otra fuente de calcio, como tortilla de maíz nixtamalizado o sardina.
- En caso de integrar agua o licuado de fruta, ésta deberá estar preparada con fruta natural únicamente.
- No está permitida la inclusión de jugos o néctares.
- Se privilegiará el consumo de agua para uso y consumo humano.
- No se podrá incluir ningún alimento y bebidas que contengan los sellos o las leyendas que incluye el sistema de etiquetado frontal.
- No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes.

### Consideraciones para las comida

- Se deben consumir diferentes verduras y frutas preferentemente frescas, locales y de temporada; en lo posible crudas y con cáscara, atendiendo las condiciones de higiene.
- La comida escolar deberá estar conformada por los tres grupos de alimentos sin azúcar o sal añadida:
  - 1. Verduras y frutas frescas;
  - 2. Cereales integrales; y
  - 3. Leguminosas y alimentos de origen animal.
- Integrándose de la siguiente manera:
  - Entrada: sopa, ensalada o verduras.
  - Platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
  - Fruta fresca o deshidratada.
  - Agua para uso consumo humano.
- Los menús deberán tener las siguientes características para comida escolar:
- Incluir agua para uso y consumo humano o bien agua de fruta natural sin azúcar máximo dos veces por semana.
- En caso de integrar agua de fruta natural, ésta deberá cumplir con las siguientes características:
  - Ser preparada con fruta fresca, disponible en la región y de temporada.
  - No añadir azúcar.
- Incluir un platillo fuerte que tenga verduras, cereal integral y una leguminosa o alimento de origen animal.
- Incluir como máximo dos cereales diferentes por menú como tortilla, avena, arroz, papa con cáscara, tortilla de harina integral, pasta integral, galletas integrales, entre otros.
- Preferir la tortilla de maíz por su alto aporte de calcio y fibra.
- En caso de incluir arroz, éste deberá acompañarse de verduras, para compensar su poco aporte de fibra dietética. Cuando la papa no sea un ingrediente principal, agregarla en una pequeña cantidad.
- Incluir una porción de fruta fresca sin adición de azúcares, grasa o sal.
- Dar prioridad a los platillos que no requieran grasa en su preparación o que la requieran en muy pequeñas cantidades, como los guisados en salsa, asados, horneados, tostados, cocidos al vapor, evitando los platillos fritos, Capeados o empanizados. En caso de requerirse, usar siempre aceites vegetales para su preparación.
- A las preparaciones de alimentos y bebidas no se deberá añadir azúcar o sal.
- No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes.

#### Consideraciones para alimentos para refrigerio, colación y platillos a la carta

Los refrigerios o colaciones, como parte de la dieta, deben proveer nutrimentos y energía necesarios entre comidas, para evitar lapsos de ayuno de más de cuatro horas, así como mantener la saciedad del apetito.

Los refrigerios o colaciones ofertadas por el concursante podrán ser:

- Verduras y frutas frescas, que pueden ir acompañados de semillas oleaginosas sin azúcar o sal añadida;
- Cereal integral;
- Leguminosas, y
- Agua para uso y consumo humano a libre demanda.

- Se recomienda promover permanentemente el consumo de verduras y frutas frescas, disponibles en la región y de temporada, preferentemente, ya que la mayoría contribuye a lograr saciedad sin grandes aportes de energía, por lo que las cantidades a consumir pueden ser mayores a las de otros alimentos. En general, el consumo de verduras no debe limitarse.
- En el caso de frutas, se recomienda una pieza o su equivalente en rebanadas o tazas. En el caso de frutas deshidratadas, sin azúcar adicionada como orejones de chabacano, durazno, manzana y pera, no más de 4 piezas (25 g).
- Es mejor el consumo de frutas enteras o en trozos, y no en forma de jugos, por razones de saciedad y equilibrio energético, y para evitar pérdidas en nutrimentos y otros componentes dietéticos derivados del proceso de licuado y la posterior oxidación.
- Las verduras y las frutas podrán estar combinadas con leguminosas secas u oleaginosas no adicionadas con sal o azúcar.
- Los cereales integrales son fuente importante de hidratos de carbono, proteínas y fibra dietética que aportan importantes beneficios a la salud. Se recomienda consumir una porción de cereal integral como amaranto, avena o granola sin azúcares añadidos, misma que se puede agregar a la fruta del refrigerio.
- El consumo de leguminosas oleaginosas es fuente importante de fibra dietética y proteína. Las leguminosas además son ricas en calcio y hierro. Su consumo moderado ha sido asociado con efectos positivos para la salud, siempre y cuando no tengan grasas, sal o azúcares añadidos.
- Algunas recomendaciones de leguminosas secas incluyen garbanzos o habas secas sin sal, y de oleaginosas cacahuates, pepitas, chícharo seco, semillas de girasol, almendras, nueces, etc.
- El principal objetivo en relación con las bebidas es promover el consumo de agua para uso y consumo humano, por lo que se deberá asegurar la disponibilidad de ésta.
- A las preparaciones de alimentos y bebidas no se deberá añadir azúcar o sal.
- No está permitida la adición de fuentes de cafeína ni edulcorantes no calóricos.

**Atender indicaciones del manual de la página 49**

## ANEXO B. ROTULADO DEL SOBRE

*El sobre cerrado deberá presentarse debidamente rotulado con el nombre del participante (personas físicas) o de la empresa o razón comercial (personas morales) y estarán dirigidos a:*

### UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR VICE-RECTORÍA DE ADMINISTRACIÓN

GUILLERMO ROJAS MIJANGOS SN, COL. UNIVERSITARIA  
MIAHUATLÁN DE PORFIRIO DÍAZ, OAXACA, C.P. 70805

#### CONCURSO

No. PRESER.CAFE/UNSI-01/25

NOMBRE APELLIDO: \_\_\_\_\_

RAZÓN SOCIAL (PERSONA MORAL): \_\_\_\_\_

DOMICILIO COMPLETO: \_\_\_\_\_

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

FIRMA \_\_\_\_\_

*Indicará claramente la leyenda:*

**Propuesta Técnica y Económica: NO ABRIR ANTES DE LAS 10:00 HORAS  
DEL DÍA 21 DE AGOSTO DE 2025.**

## ANEXO C. CARTA PODER SIMPLE DEL ASISTENTE EN CASO DE NO ASISTIR EL REPRESENTANTE LEGAL

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
PRESENTE:

(Nombre de quien otorga el poder) \_\_\_\_\_, bajo protesta de decir verdad, en mi carácter de representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, según consta en el instrumento público número \_\_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_\_ pasado ante la fe del notario público número \_\_\_\_\_ de la ciudad de \_\_\_\_\_, por este conducto otorgo a (Nombre de quien recibe el poder) \_\_\_\_\_ poder amplio, cumplido y bastante para que a nombre de mi representada, se encargue de entregar y recibir documentación, comparecer e intervenir en los eventos de Junta de Aclaraciones, Presentación y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas, y cualquier otro relacionado al concurso, así como recibir y oír notificaciones con relación al concurso PRESER.CAFE/UNSIIS-01/2025

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma de quien otorga el poder y sello  
del Proveedor  
Otorga poder

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma de quien acepta el poder  
Acepta poder

Testigos

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma

*Anexar Identificación oficial de los firmantes*

**ANEXO D. CARTA MANIFIESTO DE PARTICIPAR EN EL CONCURSO Y  
ACEPTAR LAS BASES DEL CONCURSO Y LAS PRECISIONES  
REALIZADAS EN LA JUNTA DE ACLARACIONES**

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

**L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
PRESENTE:**

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, manifiesto mi interés en participar en el CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, aceptando los términos y condiciones establecidas en las Bases de este concurso y las aclaraciones realizadas en la Junta de aclaraciones, y en consecuencia, presentar mi propuesta técnica y económica, sujetándome estrictamente a lo establecido en las leyes que corresponda y demás normatividad aplicable.

Para lo cual, bajo protesta de decir verdad, proporciono la siguiente información (rellenar solo los campos que sean aplicables):

Datos Generales del interesado:

Tratándose de Personas Físicas:

Nombre: \_\_\_\_\_

Registro Federal de Contribuyentes: \_\_\_\_\_

Descripción del giro del contribuyente: \_\_\_\_\_

Domicilio: (Calle, número, colonia, municipio, código postal y estado): \_\_\_\_\_

Teléfonos: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Tratándose de Personas Morales :

Denominación social / Razón social: \_\_\_\_\_

Registro Federal de Contribuyentes: \_\_\_\_\_

Domicilio: (Calle, número, colonia, municipio, código postal y estado): \_\_\_\_\_

Teléfonos: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Descripción del objeto social: \_\_\_\_\_

Acta Constitutiva: (No. de escritura pública, fecha, nombre y número de notario público): \_\_\_\_\_

Nombre de su representante legal: \_\_\_\_\_

Poder del representante legal: (No. de escritura pública, fecha, nombre y número de notario público): \_\_\_\_\_

Respetuosamente

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO E. FORMATO DE ACREDITACIÓN DE LA PERSONALIDAD

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

**L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS**  
**VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN**  
**UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR**  
**PRESENTE:**

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que cuento con facultades suficientes y bastantes para suscribir las proposiciones en el presente concurso, en virtud que a la fecha no me han sido revocadas, y que los datos aquí asentados son ciertos, los cuales son los siguientes:

**Datos del concursante** (rellenar solo los campos que sean aplicables):

Registro Federal de Contribuyentes:	
Domicilio	
Calle y número:	
Colonia:	
Delegación o Municipio:	
Código Postal:	
Entidad Federativa:	
Teléfonos:	
Correo electrónico:	

Persona Moral

No. de la escritura pública de su constitución:	
Fecha:	
Nombre, número y adscripción del Notario Público:	
Lugar de Registro Público y/o de comercio:	
Fecha:	
Folio:	
Descripción del objeto social:	
Reformas al Acta Constitutiva	
No. de la Escritura Pública:	
Fecha:	
Nombre, número y Adscripción del Notario Público:	
Fecha:	
Folio:	
Lugar de Registro:	

Datos del Apoderado o representante legal:

Nombre:	
Cargo que acredite:	

Escritura pública número:	
Fecha:	
Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se	

Relación de Socios o accionistas.

Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre (s):	% En acciones:	RFC

No. de identificación que presente:	
Fecha:	
C.U.R.P.:	

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO F. ESCRITO DE ESTAR EN POSIBILIDAD DE EMITIR FACTURAS

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
PRESENTE:

\*\*\*\*\*

### *Opción 1*

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que me encuentro dado de alta en la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y que cuento con Registro Federal de Contribuyentes activo con la actividad económica \_\_\_\_\_, por lo que me encuentro en posibilidad de emitir facturas con los requisitos fiscales que señale la Ley, por concepto de los servicios que llegara a contratar la UNSIS.

\*\*\*\*\*

### *Opción 2*

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador del concurso me comprometo a dar de alta ante la Secretaría de Hacienda y crédito Público para obtener mi Registro Federal de Contribuyentes, mismos que realizaré en un plazo no mayor a 30 días naturales posteriores a la firma del contrato, con la finalidad de estar en posibilidad emitir facturas con los requisitos fiscales que señale la Ley, por concepto de los servicios que llegara a contratar la UNSIS.

\*\*\*\*\*

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO G. ACREDITACIÓN DE CONTAR CON LA CAPACITACIÓN EN EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
PRESENTE:

\*\*\*\*\*

### *Opción 1*

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que las personas que trabajarán en la cafetería las cuales enlisto a continuación cuentan con un Documento que acredita la capacitación en el Manejo higiénico de los alimentos emitido por la Secretaria de Salud:

- Nombre y apellidos persona 1 \_\_\_\_\_
- Nombre y apellidos persona 2 \_\_\_\_\_
- Nombre y apellidos persona 3 \_\_\_\_\_

Adicionalmente cuento con las siguientes licencias de funcionamiento requeridas por las autoridades competentes:

- Documento 1 \_\_\_\_\_
- Documento 2 \_\_\_\_\_
- Documento 3 \_\_\_\_\_

Documentos que anexo en copia.

\*\*\*\*\*

### *Opción 2*

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador del concurso me comprometo a que el personal que trabajará en la cafetería recibirán la capacitación en el Manejo higiénico de los alimentos emitido por la Secretaria de Salud, lo cual comprobaré mediante un documento previo al inicio de la prestación de servicio.

Así mismo me comprometo a realizar el trámite de las licencias de funcionamiento requeridas por las autoridades competentes, previo al inicio de la prestación del servicio.

\*\*\*\*\*

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO H. COMPROMISO DE OTORGAMIENTO DE LA CONTRAPRESTACIÓN

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
PRESENTE:

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador del concurso me comprometo a otorgar como contraprestación 88 becas alimentarias a 88 alumnos becados durante el semestre en curso en el que se preste el servicio, cada beca consistirá en 2 alimentos diarios: Desayuno con un costo de \$40.00 (CUARENTA PESOS 00/100 M.N.) y Comida con un costo de \$45.00 (CUARENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.), de lunes a viernes para cada alumno becado designado por Universidad de la Sierra Sur. Así mismo que acepta que la designación de los alumnos becarios, será facultad exclusivamente de la UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR, lo que será comunicado oficialmente al prestador del servicio por la autoridad universitaria competente.

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO I. COMPROMISO DE REALIZAR CAMBIO DE MENÚ Y A PROPORCIONAR UN BUEN SERVICIO DE CALIDAD E HIGIENE

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
PRESENTE:

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar ganador del concurso me comprometo a realizar el cambio del menú cada semestre, el cual será autorizado por el Comité de Evaluación de los Alimentos de las Cafeterías la Universidad de la Sierra Sur, manteniendo los precios establecidos y a proporcionar un buen servicio de calidad e higiene, observando los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de septiembre del 2024.

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO J. EJEMPLO DE CURRICULUM

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

**L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS**  
**VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN**  
**UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR**  
**PRESENTE:**

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, presento mi Curriculum, manifestando bajo protesta de decir verdad que los datos asentados son verídicos y verificables.

**Descripción y Giro**

La empresa denominada \_\_\_\_\_ se dedica a (actividades económicas) \_\_\_\_\_

**Acreditación de una experiencia mínima de 2 años**

La empresa \_\_\_\_\_ surgió en el año de \_\_\_\_\_, y ha realizado las siguientes prestaciones de servicios  
 : \_\_\_\_\_

**Relación de principales clientes o trabajos anteriores (con datos de contacto)**

A continuación se presentan la siguiente relación de clientes o trabajos anteriores los cuales son verificables

Relación de clientes							
Periodo de trabajo o relación		Nombre o razón social	Dirección	Actividades realizadas	Razones de terminar la relación laboral	Datos de Contacto	
Fecha de inicio	Fecha de fin					Nombre / cargo y dirección	Teléfono(s) Correo electrónico

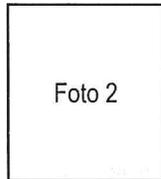
Relación de negocios propios o trabajos realizados						
Periodo de trabajo		Negocio propio o trabajo realizado	Descripción detallada de las actividades	Razones de terminación del negocio propio o trabajo realizado	Datos de referencia	
Fecha de inicio	Fecha de fin				Nombre / cargo y dirección	Teléfono(s) Correo electrónico

**Fotografías de los bienes y equipos que cuenten para la prestación del servicio y en caso de ser posible fotografías que demuestren la prestación del servicio en trabajos anteriores**

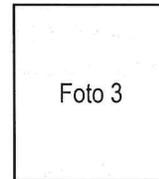
A continuación se presentan fotografías de los bienes y equipos con los que cuenta para la prestación de servicio



*Descripción de la foto*

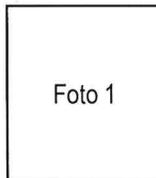


*Descripción de la foto*

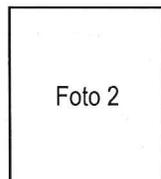


*Descripción de la foto*

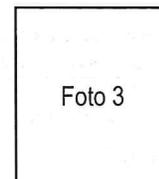
A continuación se muestran fotografías de los negocios propios y trabajos anteriores



*Descripción de la foto*



*Descripción de la foto*



*Descripción de la foto*

**Documentos que acredite su experiencia como documentos, permisos de autorización, licencias etcétera**

A continuación se anexan los siguientes documentos que acreditan la experiencia en los trabajos antes mencionados:

- Documento 1
- Documento 2
- Documento 3

**Así mismo se anexan 2 cartas de recomendación de los siguientes proveedores:**

- Proveedor 1
- Proveedor 2

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO K. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO DE ATENCIÓN A COMENSALES Y ORGANIGRAMA

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
 VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
 UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
 PRESENTE:

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UN SIS-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UN SIS, a continuación presento mi propuesta de atención a comensales y el organigrama el cual me comprometo a llevar a cabo en caso de resultar ganador del concurso.

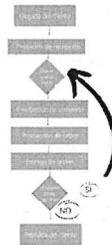
### Descripción del proyecto de atención a comensales

Proceso	Descripción detallada
Levantamiento del pedido	<i>Ejemplo:</i> La forma para que los comensales elijan los desayunos y comidas corridas serán: La forma para levantar los pedidos de refrigerios o comidas a la carta será mediante: _____
Forma de realizar el pago	<i>Ejemplo:</i> Los comensales podrá realizar el pago por medio de los siguientes medios: _____
Forma de entrega de los alimentos	<i>Ejemplo:</i> Los desayunos y comidas corridas se entregarán de la siguiente manera: _____ Los refrigerios o comidas a la carta serán entregados de la siguiente manera: _____

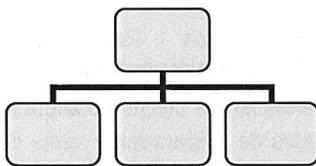
Características que hacen que el proyecto de atención a clientes propuesto disminuya los tiempos de atención

Características	Descripción detallada
Uso de tecnologías	El proyecto considera el uso de _____ el cual ayudará a _____
Tiempo estimado de levantamiento de pedido, cobro y entrega	Los tiempos estimados son: Levantamiento de pedido: _____ Cobro: _____ Entrega: _____
Otras característica	
Otras característica	
Otras característica	

A continuación se presenta el diagrama e flujo:



Así mismo presento el organigrama bajo el cual realizará la organización del personal en la Cafetería 1



A continuación presento la descripción de puestos del personal técnico y administrativo que se implementaran para la prestación del servicio en la cafetería 1.

Puesto	Función	Cantidad de empleados con este cargo
EJEMPLO:		
Cajera	Cobrar	1
Cocinera	Preparación de alimentos	4
Intendente	Realizará limpieza permanente	1
Lava platos	Lavar, secar y acomodar losa.	1
Personal de mostrador	Despachar alimentos	1

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

**ANEXO L. RELACIÓN DE LOZA, CRISTALERIA, CUBIERTOS Y OTROS  
MATERIALES Y EQUIPOS QUE DISPONE Y/O ADQUIRIRÁ PARA LA  
PRESTACIÓN DE SERVICIO**

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
PRESENTE:

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, manifiesto que cuento y/o adquiriré en caso de resultar ganador con los siguientes bienes para realizar las actividades de preparación y venta de alimentos y bebidas en la CAFETERÍA 1 - UNSIS:

BIEN	CUENTO	ADQUIRIRÉ
<b>EJEMPLO:</b>		
PLATOS	150	50
CUCHARAS	100	100

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO M. PROPUESTA TÉCNICA DE MENÚS (DESAYUNOS, COMIDAS CORRIDAS Y ALIMENTOS A LA CARTA)

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
 VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
 UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
 PRESENTE:

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, presento la siguiente propuesta técnica de menús (desayuno y comida corrida).

El prestador de servicio deberá ofertar diariamente 3 opciones diferentes de: Entradas; platillo principal; proteína; bebida; complementos para que los comensales elijan los alimentos.

### DESAYUNOS CORRIDOS \$40.00

El desayuno corrido debe incluir: Platillo principal + 2 guarniciones + bebida (refill)+ Postre +1 pieza de pan + 3 tortillas de 15 cm de diámetro, como mínimo.

Tiempo	Descripción	Cantidad ofertada (Indicar: pieza, gramos, mililitros)	
Platillo principal	Salsa de huevo roja		
	Chilaquiles rojos con queso	250 gr	95 gr totopo 30 gr queso y 150gr de salsa
	Chilaquiles verdes	250 gr	95 gr totopo 155 queso y salsa
	Entomatadas con huevo o carne	4 piezas de tortila	1 pz de huevo o 40 gr de carne (pollo deshebrado / Chorizo)
	Salsa de huevo verde	200 gr	
	Enchiladas verdes con huevo o carne	4 piezas	1 pz de huevo o 40 gr de carne (pollo deshebrado / Chorizo)
	Enfrijoladas con huevo o carne	4 piezas	1 pz de huevo o 40 gr de carne (pollo deshebrado / Chorizo)
	Huevos con ejote	180 gr	
	Huevos con salchicha	180 gr	
	Huevos con chorizo y papa	180 gr	
	Huevos con jamón	180 gr	
	Huevos a la mexicana	180 gr	
	Chilaquiles de frijol con queso	250 gr	95 gr totopo 30 gr queso y 150gr de salsa
	Calabacitas con chorizo a la mexicana	200 gr	
Calabacitas a la mexicana con queso	200 gr		

	Molletes con pico de gallo	2 pzs	Con 20 gr queso Y pico de gallo
	Enmoladas con huevo o carne	4 piezas	1 pz de huevo o 40 gr de carne (pollo deshebrado / Chorizo)
	Nopales con huevo	180 gr	
	Salsa de chicharon verde	200 gr	50 gr de chicharrón
	Papas con chorizo	200 gr	
	Rajas con papas y queso	200 gr	
	Huevos con brócoli	180 gr	
	Huevos con calabacitas y zanahoria	180 gr	
	Huevos con ejote	180 gr	
	Tinga	200 gr	
	Papas a la mexicana y queso	200gr	
	Enchiladas rojas	4 piezas	
	Verduras con queso	180 gr	
	Ensalada rusa con pollo	180 gr	
	Calabacitas a la mexicana con pollo	180 gr	
	Coliflor a la crema con salchicha	180 gr	
	Tacos dorados de pollo	4 piezas	
	Huevo con vegetales	180 gr	
	Calabacitas con carne molida	200 gr	
	Tortitas de papa con jamón	3 piezas	
Guarnición 1	Frijoles refritos	130 gr	
	Arroz	120 gr	
	Pasta de frijol	130 gr	
	Papas Hash Brown	120 gr	
	Papas salteadas	120 gr	
Guarnición 2	Verduras al vapor	120 gr	
	Verduras a la mantequilla	120 gr	
	Verduras salteadas	130 gr	
	Chayotes gratinados	120 gr	
	Calabacitas a la mantequilla	120 gr	
	Ensalada	120 gr	
	Ensalada rusa sin proteína	120 gr	
Bebida	Café	350 ml	Refil
	Té de manzanilla	350 ml	Refil
	Café con leche	350 ml	Refil
	Té de zacate limón	350 ml	Refil
	Té de hierbabuena	350 ml	Refil
	Atole de arroz	350 ml	Refil
	Atole de vainilla	350 ml	Refil
	Atole de fresa	350 ml	Refil
	Té de poleo	350 ml	Refil
	Té de menta	350 ml	Refil
	Atole de chocolate	350 ml	Refil
	Té de piña	350 ml	Refil
	Té de frutas	350 ml	Refil
	Té de canela	350 ml	Refil
	Té de guayaba	350 ml	Refil
	Té de manzana	350 ml	Refil
	Champurrado	350 ml	Refil
	Atole de avena	350 ml	Refil

Postre	Gelatina de sabor	65-75 gr	
	Compota de avena	90- 95 gr	
	Arroz con leche	90- 95 gr	
	Fruta picada variada	90- 95 gr	
	Hot cakes con miel	1 pz	45 gr
	Gelatina con yogurt sin azucar	90- 95 gr	
	Fruta con yogurt sin azucar	90- 95 gr	
	Granola con yogurt sin azucar	90- 95 gr	
	1 pieza de fruta de temporada	Pieza	
	Granola con leche	90- 95 gr	
	Plátanos con Yogut sin azucar	90- 95 gr	
	Zanahoria y jícama rallada	90- 95 gr	
	Chabacanos	3 piezas	
	Flan	65-75 gr	
	tapioca	85 gr	
	Plátano frito	65 gr	

### COMIDAS CORRIDAS \$45.00

La comida corrida debe incluir: Entrada + platillo principal +2 guarniciones + postre + bebida (Refill) y 3 tortillas de 15 cm de diámetro, como mínimo.

Tiempo	Descripción	Cantidad ofertada (Indicar: pieza, gramos, mililitros)	
Entrada	Sopa de verduras roja	240 gr	
	Sopa de fideos	240 gr	
	Consomé de verduras	240 gr	
	Sopa de alubias	240 gr	
	Lentejas	240 gr	
	Sopa de garbanzo	240 gr	
	Sopa de poro y papa	240 gr	
	Sopa milpa	240 gr	
	Sopa caldosa	240 gr	
	Crema de zanahoria	240 gr	
	Crema de chayote	240 gr	
	Crema de elote	240 gr	
	Potaje de papa (crema)	240 gr	
	Crema de verduras	240 gr	
	Crema de calabaza	240 gr	
	Frijoles charros	240 gr	
	Crema de garbanzo	240 gr	
	Crema de brócoli	240 gr	
	Sopa de tortilla	240 gr	
	Caldo tlapeño	240 gr	
Crema de frijol	240 gr		
Consomé de verduras con arroz	240 gr		
Platillo principal	Estofado de pollo	1 pieza de pollo (pierna o muslo)	100 gramos de guisado
	Calabacitas con chile poblano , leche condensada y pollo	250gr	
	Bisteces con papa y nopales en salsa verde	250gr	
	Tortitas de papa	3 piezas	70 gramos cada una
	Tortitas de atún	3 piezas	70 gramos cada una
	Croquetas de papa con queso y espinaca	3 piezas	70 gramos cada una
	Nopales con queso panela en salsa verde	250gr	
	Alambre de res	250gr	
	Alambre de cecina enchilada	250gr	
	Picadillo de carne molida con verduras	250gr	
	Verdolagas con carne de puerco	250gr	
	Albóndigas con caldillo y verduras	2 piezas de albóndigas	
	Pollo agridulce con morrón y zanahorias	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Chuleta en tomatillo	250 gr	
	Pollo en salsa verde con verduras (papa y calabazas)	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Tortitas de papa, zanahoria y calabaza	3 piezas	70 gramos cada una
	Guisado de calabazas con queso panela	250 gr	
	Mole con pollo	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
Coloradito con pollo	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado	

Tiempo	Descripción	Cantidad ofertada (Indicar: pieza, gramos, mililitros)	
	Pollo en barbacoa	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Ensalada de atún	250 gr	
	Amarillo de pollo	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Basteces con papa	250 gr	
	Pozole de pollo verde	250	Lechuga, limones, oregano y 3 tostadas
	Pozole de pollo rojo	250	Lechuga, limones, oregano y 3 tostadas
	Pollo enchilado	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Chiles rellenos	1 pieza de chile poblano sin capear bañado con salsa de jitomate	
	Pollo a la coca	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Calabacitas rellenas	250 gr	
	Soya al pastor	250 gr	
	Soya a la crema de chile poblano	250 gr	
	Pollo en salsa roja	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Espagueti chino con proteína	250 gr	
	Alambre de chuleta	250 gr	
	Guisado de res	250 gr	
	Pechuga de pollo empanizada	1 pieza de milanesa	De 15 por 10 cm aproximadamente
	Pollo empanizado	1 pieza de pollo (pierna o muslo)	
	Pollo en salsa verde	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Pollo asado con col y papas	1 pieza de pollo	100 gramos de guisado
	Tacos dorados con frijol, lechuga y queso.	5 piezas	Frijol, lechuga, queso
	Coliflor capeada	2 a 3 piezas	Aproximante 230 gr
	Birria de res	250 gr	
	Arroz frito(chino) con proteína	250 gr	
	Res con papa al chipotle	250 gr	
Guarnición 1	Arroz blanco	120 gr	
	Arroz blanco con elote	120 gr	
	Arroz a la jardinera	120 gr	
	Arroz canario	120 gr	
	Arroz rojo	120 gr	
	Arroz rojo a la jardinera	120 gr	
	Arroz verde	120 gr	
	Arroz verde con elote	120 gr	
	Ensalada cítrica	120 gr	
	Ensalada verde	120 gr	
	Ensalada rusa	120 gr	
	Ensalada de col	120 gr	
	Tornillo con verduras	120 gr	
	Pasta de frijol	120 gr	
	Frijoles refritos	120 gr	
	Puré de papa	120 gr	
	Arroz con salsa de soja y cebollín	120 gr	
Guarnición 2	Espagueti verde	120 gr	
	Espagueti rojo	120 gr	
	Espagueti blanco	120 gr	
	Tallarines con queso	120 gr	

Tiempo	Descripción	Cantidad ofertada (Indicar: pieza, gramos, mililitros)	
	Sopa de codito	120 gr	
	Puré de calabaza	120 gr	
	Puré de camote	120 gr	
	Verduras al vapor	120 gr	
	Verduras a la mantequilla	120 gr	
	Verduras salteadas	120 gr	
	Ensalada de nopales	120 gr	
Postre	Fruta picada	80 gr	
	Arroz con leche	90- 95 gr	
	Gelatina	65-75	
	Ensalada de zanahoria dulce	80 gr	
	Pepino y jícama rallada con chilito	80 gr	
	Avena	90- 95 gr	
	Carlota	90- 95 gr	
	Biscocho	90- 95 gr	
	Fruta de mano	1 pieza	
	Gelatina con yogurt sin azucar	90- 95 gr	
	Pieza de fruta	pieza	
	Plátanos con yogur sin azúcar	90- 95 gr	
	Pepinos con tajín	90- 95 gr	
Bebida	Agua de Jamaica	500 ml	Refil
	Agua de piña	500 ml	Refil
	Agua de sandía	500 ml	Refil
	Agua de papaya	500 ml	Refil
	Agua de guayaba	500 ml	Refil
	Agua de horchata	500 ml	Refil
	Agua de avena	500 ml	Refil
	Agua de tamarindo	500 ml	Refil
	Agua pepino con limón y chía	500 ml	Refil
	Agua de melón	500 ml	Refil
	Agua de alfalfa con piña	500 ml	Refil
	Agua de sandía con pepino y limón	500 ml	Refil
	Agua de zacate limón	500 ml	Refil
	Agua tutifruiti ingredientes naturales	500 ml	Refil
	Té verde frio	500 ml	Refil
	Té negro con limón	500 ml	Refil
	Agua de piña, menta y jengibre	500 ml	Refil
	Agua de pepino, limón y piña	500 ml	Refil
	Agua de mango	500 ml	Refil
Agua de hoja de limón	500 ml	Refil	

Anexo I Lista de precios

Cuadro Básico de Alimentos y platillos a la carta

ALIMENTOS PARA REFRIGERIO, COLACIÓN Y PLATILLOS A LA CARTA.

Descripción	Cantidad	Precio
Coctel de fruta	400grs	\$ 25.00
Gelatina de agua	200 grs	\$ 10.00
Gelatina de leche y flan de ingredientes naturales (máximo 20 porciones al día)	200 grs	\$ 15.00
Arroz con leche	200 grs	\$ 15.00
Pan dulce	1 pieza	\$ 4.00
Jugo de naranja	450 ml	\$ 25.00
Café de olla	250 ml	\$ 7.00
Café con leche	250 ml	\$ 10.00
Té	250 ml	\$ 7.00
Atole	250 ml	\$ 15.00
Licuado de plátano	360 ml	\$ 15.00
Licuado de fresa	360 ml	\$ 15.00
Café Capuccino caliente de grano natural	300 ml	\$ 30.00
Frappe Capuccino con crema batida y chispas (elaborado con café grano natural)	420ml	\$ 45.00
Vaso con agua de fruta	480 ml	\$ 10.00
Jugo de betabel con zanahoria	450 ml	\$ 20.00
Jugo de betabel con naranja	450 ml	\$ 20.00
Jugo verde	450 ml	\$ 20.00
Taco frito relleno con frijol, queso y verdura	3 pieza de tortilla de 10 cm	\$ 15.00
Molote con frijol o guacamole y queso	1 pieza	\$ 7.00
Quesadilla con frijol o guacamole y quesillo	1 pieza	\$ 7.00
Quesadilla	1 pieza	\$ 5.00
Burrito de carne de 20 cm	1 pieza	\$ 25.00
Tostada de quesillo	1 pieza de 15 cm	\$ 15.00
Tostada de jamón	1 pieza de 15 cm	\$ 10.00
Tostada de carne	1 pieza de 15 cm	\$ 15.00
Tostada combinada con dos ingredientes	1 pieza 15 cm	\$ 18.00
Tlayuda de quesillo	1 pieza	\$ 25.00
Tlayuda con carne	1 pieza	\$ 30.00
Sincronizada (queso manchego o quesillo y jamón, tomate, aguacate)	2 piezas de tortilla de harina	\$ 15.00
Picadita de frijol con queso o quesillo	1 pieza	\$ 10.00
Torta de quesillo con mayonesa, frijol, tomate, aguacate y cebolla	1 pieza	\$ 20.00
Torta de jamón con mayonesa, frijol, tomate, aguacate y cebolla.	1 pieza	\$ 20.00
Torta de carne (pollo, con mayonesa, frijol, tomate, aguacate y cebolla	1 pieza	\$ 20.00
Sandwich de pan integral con quesillo con mayonesa, frijol, tomate, aguacate y cebolla.	1 pieza	\$ 18.00
Sandwich de pan integral con jamón con mayonesa, frijol, tomate, aguacate y cebolla.	1 pieza	\$ 18.00
Sandwich de pan integral con carne con mayonesa, frijol, tomate, aguacate y cebolla.	1 pieza	\$ 18.00

Descripción	Cantidad	Precio
Cuernitos rellenos de jamón, queso, queso manchego, lechuga y jitomate	1 pieza	\$ 25.00
Cuernitos rellenos jamón y queso	1 pieza	\$ 10.00
Carlotas de limón	220 gramos	\$ 20.00
Pay de queso	1 pieza	\$ 20.00
Pay de piña y manzana	1 pieza	\$ 20.00
Fresas con yogurt sin azúcar	300 gramos	\$ 25.00
Ensalada con proteína	350 gramos	\$ 25.00
Ensalada con sándwich de jamón con queso y queso	1 pieza	\$ 35.00
Hotcakes con fruta con miel o mermelada de fresa natural	3 piezas	\$ 30.00
Waffles con fruta y con miel o mermelada de fresa natural	1 pieza de 20 cm	\$ 35.00
Pan francés orden de 4 piezas	1 orden	\$ 25.00
Plátanos fritos en bolsa	175 gr	\$ 20.00
Granola con yogurt sin azúcar	240 gr	\$ 15.00
Suero electrolit sin sellos	625 ml	\$ 25.00
Agua bonafont 1 lt	1 lt	\$ 13.00
Agua bonafont	1.5lt	\$ 16.00
Agua bonafont	600 ml	\$ 11.00
Licuada de chocolate (cocoa y fruta)	360ml	\$ 15.00
Agua de sabor natural embotellada	500 ml	\$ 18.00
Licuada de nuez maple	360 ml	\$ 15.00
Palomitas de maíz	50 gr	\$ 15.00

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO N. PROPUESTA ADICIONAL DE MENÚS (DESAYUNO Y COMIDA CORRIDA Y ALIMENTOS A LA CARTA)

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
 VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
 UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
 PRESENTE:

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social) \_\_\_\_\_, en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1- UNSIS, presento la siguiente PROPUESTA ADICIONAL DE MENÚS (DESAYUNO Y COMIDA CORRIDA Y ALIMENTOS A LA CARTA)

NOTA: El desayuno corrido debe incluir como mínimo: Entrada o postre + platillo principal + 2 guarniciones + bebida (refill)+ 1 pieza de pan + 3 tortillas de 15 cm de diámetro

El prestador de servicio deberá ofertar diariamente 3 opciones diferentes de: Entradas; platillo principal; proteína; bebida; complementos para que los comensales elijan los alimentos.

PROPUESTA DE DESAYUNO CORRIDO		
Tiempo	Descripción	Cantidad ofertada (Indicar: pieza, gramos, mililitros)
Entrada o postre		
Platillo principal		
Guarnición 1		
Guarnición 2		
Bebida		

NOTA: La comida corrida debe incluir Entrada + platillo principal +2 guarniciones + postre + bebida (Refil) y 3 tortillas de 15 cm de diámetro, como mínimo, el cual deberá venderse por un precio de \$45.00 (Cuarenta y cinco pesos 00/100 M.N.)

El prestador de servicio como mínimo deberá ofertar diariamente 3 opciones diferentes de: Entrada, Platillo principal, 2 guarniciones, postre y bebida (refill) para que los comensales elijan los alimentos.

PROPUESTA DE COMIDA CORRIDA		
Tiempo	Descripción	Cantidad ofertada (Indicar: pieza, gramos, mililitros)
Entrada		
Platillo principal		
Guarnición 1		
Guarnición 2		
Postre		
Bebida		

**Alimentos para refrigerio, colación y platillos a la carta**

Descripción	Cantidad

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## **ANEXO O. PROPUESTA ECONÓMICA DE DESAYUNOS, COMIDAS CORRIDAS Y ALIMENTOS A LA CARTA**

Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a 21 de agosto de 2025

**L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS  
VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN  
UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR  
PRESENTE:**

El suscrito representante legal del concursante denominado (Nombre o Denominación / Razón Social), en relación al CONCURSO No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 relativo a la PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1-UNSI, me comprometo a que en caso de ser declarado ganador del concurso, ofertaré los alimentos descritos en el ANEXO M. PROPUESTA TÉCNICA DE MENÚS (DESAYUNOS, COMIDAS CORRIDAS Y ALIMENTOS A LA CARTA) con los siguientes precios: Desayuno con un costo de \$40.00 (CUARENTA PESOS 00/100 M.N.) y Comida con un costo de \$45.00 (CUARENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.), así como los alimentos a la carta a los precios y porciones establecidas, las cuáles no podrán ser modificadas sin la autorización de la Universidad de la Sierra Sur.

Protesto lo necesario

(Nombre, firma del concursante o representante legal y sello)

## ANEXO P. INFRAESTRUCTURA, SERVICIOS QUE PROPORCIONARÁ LA UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR, Y OBLIGACIONES QUE DEBERÁ CUMPLIR EL PROVEEDOR GANADOR

La Universidad de la Sierra Sur proporcionará la siguiente infraestructura al concursante ganador

### INMUEBLE Y EQUIPAMIENTO

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
EDIFICIO DE 1 NIVEL CON 312 M2 INTERIOR Y 68 M2 EXTERIOR	Inmueble	1
CAMPANA DE EXTRACCIÓN DE ACERO INOXIDABLE DE 3.1 M	Pieza	1
ESTUFA INDUSTRIAL DE GAS	Pieza	1
ESTACIÓN DE SERVICIOS CALIENTE	Pieza	1
ESTACIÓN DE SERVICIOS FRIA	Pieza	1
REFRIGERADOR INDUSTRIAL ELÉCTRICO	Pieza	1
EXTRACTOR DE GRASAS	Pieza	1
EXTINGUIDOR DE POLVO QUIMICO	Pieza	1
MESA BINARIA	Pieza	15
MESA DE TRABAJO	Pieza	40
MESA FIJA	Pieza	10
SILLA DE VISITA	Pieza	76
SILLA FIJA	Pieza	99

### SERVICIOS:

- Agua
- Energía eléctrica
- Drenaje
- Tanque de gas estacionario

### ZONAS DEL EDIFICIO

- Bodega
- Cocina
- Área de preparación de alimentos
- Área de lavado
- Barra de entrega de alimentos
- Área de comedor interior
- Área de comedor interior
- Sanitario hombres
- Sanitario mujeres

### OBLIGACIONES PARA EL PRESTADOR DEL SERVICIO:

- 1.- Respetar horarios del servicio.
- 2.- Otorgar 88 becas de alimentos en periodo normal.
- 3.- Conservar sin deterioro el lugar.
- 4.- Retirar bajo su costo los desperdicios o basura que se generen, diariamente.
- 5.- Efectuar limpieza y sanitización permanente, entre ellos una fumigación cada seis meses al finalizar cada contrato.
- 6.- Solicitar autorización para modificación de precios.
- 7.- Facilitar el acceso a evaluadores del servicio y de los alimentos.

8.- El prestador de servicio deberá solicitar a la Vice-rectoría de Administración la autorización de los precios de productos mencionados en la propuesta de servicio y en los nuevos productos que integre para su venta, previamente a la venta de los mismos.

#### RESTRICCIONES DEL PRESTADOR DEL SERVICIO:

- 1.- Venta de bebidas alcohólicas.
- 2.- Venta de cigarrillos.
- 3.- Pegar cualquier tipo de publicidad comercial o política dentro de las instalaciones de la cafetería.

#### REQUISITOS EN MATERIA DE HIGIENE QUE DEBE CUMPLIR EL PERSONAL DE LA CAFETERIA EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS:

- Apariencia pulcra
- Usar ropa limpia, incluyendo calzado.
- Lavarse las manos y desinfectarse antes de iniciar el trabajo y después de cada ausencia del mismo.
- Se prohíbe fumar, masticar chicle y escupir.
- Usar cofia y cubre bocas
- Examen médico del personal que laborara en la cafetería
- Mantener las uñas cortas sin barniz ni anillos ó pulseras pues es causa de contaminación.
- Todo el personal debe estar capacitado en buenas prácticas de higiene y sanidad de los alimentos.

#### AREA DE PREPARACION DE ALIMENTOS (COCINA)

- Al iniciar el día, limpiar todas las superficies de trabajo (mesas y barras)  
Licuadoras, cacerolas, vaporeras y demás utensilios de cocina deben estar limpios antes de su uso.
- Estufa, hornos, comales, planchas deben estar limpios en todas sus partes sin cochambre y en buen estado.
- Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso.
- Los botes de basura deben estar abiertos mientras se usan y con una bolsa de plástico en su interior para su fácil manejo.

#### PREPARACION DE ALIMENTOS

- Todas las frutas y verduras se lavan en forma individual ó en manojos con agua potable y estropajo y cepillo (si es necesario) jabón o detergente se enjuagan, se desinfectan y se escurren
- Todos los alimentos deben prepararse sobre tablas ó superficies limpias.
- Utilizar utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con los alimentos, tales como cucharones, pinzas y tenedores.
- Evitar utilizar los mismos utensilios para productos crudos y para productos cocidos.
- Los alimentos preparados y listos para servirse deben estar cubiertos antes de iniciar el servicio.
- Gelatinas, pasteles, deben estar en refrigeración, para evitar su contaminación.
- Las bebidas mientras no se sirvan deben permanecer en refrigeración.
- Mantelitos y servilletas limpios en caso de implementarlos.
- Área de servicio limpia y funcionando.

## ANEXO Q. MODELO DE CONTRATO

CONTRATO DE COMODATO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE CARÁCTER ESTATAL DENOMINADO UNIVERSIDAD DE LA SIERRA SUR, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL **L.C.E. RAFAEL VILLAGÓMEZ MACIAS**, EN SU CARÁCTER DE VICE-RECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y APODERADO LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "LA COMODANTE" Y POR LA OTRA PARTE EL \_\_\_\_\_, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARA "EL COMODATARIO", AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLAUSULAS SIGUIENTES:

### DECLARACIONES

#### I.- Declara "LA COMODANTE"

1.1.- Que es un Organismo Público Descentralizado de Carácter Estatal, al tenor de su Decreto de Creación publicado en el Periódico Oficial de Oaxaca, en fecha 12 de Abril de 2003, dotado de plena capacidad jurídica y patrimonio propio y que tiene como fines la docencia, la investigación, la promoción del desarrollo y la difusión de la cultura;

1.2.- Que la personalidad del Vice-Rector de Administración y Representante Legal de la Universidad de la Sierra Sur, se contempla en la fracción III, del artículo 6°, de su Decreto de Creación, encontrándose inmersa la facultad de celebrar el presente convenio, atento a lo dispuesto por el artículo 15 del mismo ordenamiento y en el poder otorgado por la Universidad de la Sierra Sur, al tenor de su Primer Testimonio Notarial No. 32,716, Volumen 431, de fecha nueve de abril del año dos mil siete, pasado ante la fe del C. LIC. OTHON SIBAJA MARTÍNEZ, Notario Público No. 46, en el Estado de Oaxaca; por lo que cuenta con las facultades suficientes para contratar en los términos de este Contrato en su nombre y representación, mismas que declara no le han sido revocadas o modificadas en forma alguna;

1.3.- Que está legalmente constituida y cuenta con la cédula de Registro Federal de Contribuyentes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público Número: USS030412HY6;

1.4.- Que para efectos del presente contrato señala como domicilio legal el ubicado en: Guillermo Rojas Mijangos SN, Colonia Universitaria, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, C.P. 70805,

1.5.- Ser legítima poseedora de las instalaciones destinadas a la "CAFETERÍA 1-UNSI";

1.6.- Que es de su interés el otorgar el presente contrato de comodato para que le presten el servicio de cafetería en el lugar y espacio destinado, que permita proporcionar un servicio de preparación y suministro de alimentos de una manera higiénica y adecuada a las necesidades de la comunidad universitaria; y

1.7.- Que para la prestación del servicio de la "CAFETERÍA-UNSI" en comodato, la Universidad de la Sierra Sur realizó el CONCURSO NO. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025 "PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA 1 – UNSI", y mediante Sesión No. \_\_/25 de fecha \_\_ el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios de la Universidad de la Sierra Sur, emitió fallo de dicho concurso, y con ratificación del H. Consejo Académico en Sesión Extraordinaria de fecha \_\_, se emitió el fallo a favor de la concursante \_\_, en virtud de que su propuesta cumplió técnica y económicamente, además de cumplir satisfactoriamente con los requisitos exigidos de capacidad y experiencia.

## II.- Declara "EL COMODATARIO"

2.1.-El \_\_\_\_\_ se apersona e identifica con credencial para votar con fotografía expedida por el instituto nacional electoral con número \_\_\_\_\_, así mismo señala que cuenta con las facultades suficientes para suscribir este contrato.

2.2.- Es una persona física/moral inscrita bajo el régimen de Incorporación Fiscal \_\_\_\_\_;

2.3.- Su actividad comercial de acuerdo a su constancia de situación fiscal es: \_\_\_\_\_

2.4.- Señala como su domicilio para los efectos legales y administrativos a que haya lugar, el ubicado en \_\_\_\_\_;

2.5.- Cuenta con el Registro Federal de Contribuyentes \_\_\_\_\_, y se encuentra al corriente de todas sus obligaciones fiscales;

2.6.- Cuenta con documento que acredita su capacitación en el Manejo higiénico de los alimentos, emitido por la Secretaria de Salud, así como demás licencias de funcionamiento requeridas por las autoridades competentes. Así mismo acepta recibir junto con el personal que laborará en la CAFETERÍA 1-UNSI las capacitaciones que la Universidad de la Sierra Sur considere necesarias; y

2.7.- El C. \_\_\_\_\_, en su carácter de persona física/ Representante de la persona Moral \_\_\_\_\_, manifiesta bajo protesta de decir verdad que cuenta con todas las facultades generales y aún las especiales para suscribir el presente contrato, y que para su cumplimiento cuenta con los recursos materiales, técnicos y humanos, así como la capacidad y experiencia necesarias para cumplir el objeto del presente instrumento y por ende obligarse única y exclusivamente a prestar el servicio de preparación y suministro de toda clase de alimentos y bebidas en la "CAFETERÍA 1-UNSI" para su venta a la comunidad universitaria en los términos del clausulado que con posterioridad se inserta en el cuerpo del presente contrato.

Expuesto lo anterior, las partes contratantes se reconocen mutuamente la personalidad con la que se ostentan y convienen en sujetar el acuerdo de sus voluntades al tenor de las siguientes:

### CLÁUSULAS

**PRIMERA.-** "LA COMODANTE" otorga el presente contrato de comodato a el \_\_\_\_\_, y esta la recibe de conformidad, cuyo objeto es la preparación y suministro de alimentos y bebidas en las instalaciones destinadas para la "CAFETERÍA 1-UNSI" a los usuarios de la comunidad universitaria, en los términos que le indique "LA COMODANTE".

**SEGUNDA.-** "EL COMODATARIO" se compromete y obliga a proporcionar el servicio de elaboración de toda clase de alimentos a la carta, así como desayunos y comidas corridas en condiciones higiénicas y bajo los precios autorizados que establezca "LA COMODANTE" mismos que se muestran en el **Anexo I Lista de precios autorizados.**

Para el caso de los productos que manejen precio de exhibidor se deberán respetar dichos precios de venta al público.

En este sentido "EL COMODATARIO" adquiere el compromiso de elaborar al menos 3 menús diarios tanto de desayunos como de comidas.

**TERCERA.-** "EL COMODATARIO" se obliga a proporcionar el servicio mencionado en la cláusula que antecede en los siguientes horarios: 7:00 a 11:00 hrs. y de 13:00 a 16:00 hrs.

**CUARTA.-** "EL COMODATARIO" se obliga a proporcionar mensualmente a la Vice-Rectoría de Administración de "LA COMODANTE" una lista de los productos que expenda con sus respectivos precios, mismos que deberán estar en un lugar visible al público usuario en la "CAFETERÍA-UNSI", con los sellos de autorización respectivos, cuando estos no fueran modificados pueden no remitirse el oficio correspondiente antes establecido.

**QUINTA.-** Queda estrictamente prohibida cualquier modificación o alteración a la calidad de los productos y precios que en forma unilateral realice "EL COMODATARIO".

En caso de que "EL COMODATARIO" decida modificar los productos y precios a que se hace referencia en la cláusula que antecede, deberá contar previamente con la autorización por escrito de la Vice-Rectoría Administrativa de "LA COMODANTE".

El incumplimiento de esta cláusula será motivo suficiente para *Revocar* el *Comodato* y dar por terminada la relación contractual con "EL COMODATARIO", quien deberá entregar las instalaciones de la "CAFETERÍA-UNSI" en la fecha que le sea requerida por la Vice-Rectoría Administrativa, sin responsabilidad para "LA COMODANTE".

**SEXTA.-** "EL COMODATARIO" se obliga a vender exclusivamente los productos que hayan sido previamente autorizados por "LA COMODANTE". En este sentido "EL COMODATARIO" se compromete y obliga a no vender cigarros y bebidas alcohólicas, abstenerse de pegar cualquier tipo de publicidad comercial o política, así como hacer uso de la radio y televisión, dentro de las instalaciones de la "CAFETERÍA-UNSI".

**SÉPTIMA.-**

Derivado del presente contrato "EL COMODATARIO" se compromete y obliga a proporcionar de manera gratuita \_\_\_ becas alimentarias a \_\_\_ alumnos becados durante el **Semestre 2025-2026 A** que consistirá en 2 alimentos diarios: Desayuno con un costo de **\$40.00** (CUARENTA PESOS 00/100 M.N.) y Comida con un costo de **\$45.00** (CUARENTA Y CINCO PESOS 00/100 M.N.), de lunes a viernes para cada alumno becado designado por "LA COMODANTE".

La lista oficial de becarios será expedida por las autoridades universitarias competentes y entregadas a "EL COMODATARIO" para su conocimiento, quien de forma mensual deberá entregar a la Vice-Rectoría de Administración un informe.

Queda entendido por ambas partes que la designación de los alumnos becados será facultad exclusiva de "LA COMODANTE", y que los alimentos entregados a los becarios deberán ser de **la misma cantidad y calidad de la que se ofrece al público en general.**

Así mismo este contrato podrá sufrir modificaciones en cuanto al número de becas proporcionadas de manera gratuita, esto de acuerdo al número de la matrícula escolar y previa autorización del H. Consejo Académico.

**OCTAVA.-** El presente contrato tendrá vigencia de \_\_\_\_ días naturales, que empezarán a computarse a partir del **DÍA Y FENECERÁ EL DÍA**.

**NOVENA.-** Ambas partes convienen que al término del presente contrato será facultad de "LA COMODANTE" determinar su prorrogabilidad.

Para el caso de que "LA COMODANTE" determine la continuación de la prestación del servicio de la "CAFETERÍA-UNSI" a favor de "EL COMODATARIO" se deberá celebrar un nuevo contrato con las formalidades correspondientes y los cambios si los hubiere.

**DÉCIMA.-** Ambas partes convienen que el presente contrato se podrá dar por terminado anticipadamente mediante notificación escrita por alguna de las partes con 30 (TREINTA) días naturales de anticipación informando a la otra dicha decisión.

**DÉCIMA PRIMERA.-** " EL COMODATARIO " se compromete y obliga a prestar el servicio de Cafetería conforme a la NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-093-SSA1-1994, BIENES Y SERVICIOS. PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LA PREPARACION DE ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN ESTABLECIMIENTOS FIJOS, ACUERDO mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional y demás disposiciones sobre legislación en la materia, así como con las normas de mantenimiento y seguridad que existan dentro de las instalaciones de "LA COMODANTE", prohibiéndose el uso de gas butano. Véase:

<http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/093ssa14.html>

[https://sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/26394/2/images/a\\_lineamientos\\_alimentos\\_preparacion\\_distribucion\\_expendio.pdf](https://sep.gob.mx/work/models/sep1/Resource/26394/2/images/a_lineamientos_alimentos_preparacion_distribucion_expendio.pdf)

"LA COMODANTE" podrá otorgar a "EL COMODATARIO" capacitaciones sobre los temas mencionados en esta cláusula mismas que son obligatorias para el personal que labore en la CAFETERÍA-UNSI.

Cualquier daño o perjuicio que se genere a cualquier miembro de la comunidad universitaria y a la Universidad por inobservancia de esta cláusula o negligencia por parte de "EL COMODATARIO", será de su estricta responsabilidad y por ende se obliga a responder del daño y perjuicio causado al o los afectados; relevando de cualquier obligación al respecto a "LA COMODANTE".

En este sentido será motivo suficiente para revocar el comodato y dar por terminada la relación contractual con "EL COMODATARIO", quien deberá entregar las instalaciones de la "CAFETERÍA-UNSI" en la fecha que le sea requerida por la Vice-Rectoría Administrativa, sin responsabilidad para "LA COMODANTE".

**DÉCIMA SEGUNDA.-** Las partes convienen que las licencias, permisos y demás autorizaciones que se requieran para el funcionamiento y operación del servicio objeto de este contrato, son por cuenta y responsabilidad de "EL COMODATARIO".

**DÉCIMA TERCERA.-** "LA COMODANTE" podrá realizar las inspecciones que estime necesarias para verificar que "EL COMODATARIO" cumpla con las disposiciones a que se hacen alusión en la Cláusula Décima Primera, del presente contrato.

**DÉCIMA CUARTA.-** "EL COMODATARIO" será el único responsable de todas las obligaciones de carácter mercantil, laboral, fiscal, civil, penal o administrativa que conforme a la ley de la materia tenga que cumplir, derivadas del contrato otorgado, eximiendo y liberando a "LA COMODANTE" de cualquier responsabilidad que se interponga en su contra derivada del objeto del presente contrato.

**DÉCIMA QUINTA.-** "LA COMODANTE" proporcionará el servicio energía eléctrica y agua potable que requiera "LA COMODATARIA" para que éste proporcione adecuadamente el servicio de cafetería.

"LA COMODATARIA" absorberá el pago de los servicios de Gas LP, Mantenimiento del montaplatos y demás equipos que se le asignan para la prestación del servicio en los términos solicitados por "LA COMODANTE".

**DÉCIMA SEXTA.-** "EL COMODATARIO" se obliga a devolver a "LA COMODANTE" al término del presente contrato el inmueble y bienes muebles que le sean entregados en óptimas condiciones de funcionamiento. Asimismo se obliga a restituir todos aquellos bienes muebles que se encuentren dolosamente deteriorados dentro del local que se hace referencia en el presente comodato.

"EL COMODATARIO" no será responsable por el deterioro del bien entregado en comodato, cuando el deterioro sea por causa del sólo efecto de su uso.

**DÉCIMA SÉPTIMA.-** Ambas partes convienen en que toda construcción o mejora que pretenda efectuar "EL COMODATARIO" en el inmueble materia del presente contrato, sólo se podrá realizar con la previa autorización por escrito de "LA COMODANTE", sin que ésta última quede obligada al pago de indemnización alguna. En este sentido las mejoras realizadas quedarán en beneficio del inmueble.

**DÉCIMA OCTAVA.-** Serán causas de revocación y/o rescisión del presente contrato, imputables para "EL COMODATARIO", además de las previstas en las Bases del Concurso para la Prestación del Servicio de la CAFETERÍA-UNSI, No. PRESER.CAFE/UNSI-01/2025, y de la ley de la materia las siguientes:

- Si se comprueba que la preparación de alimentos no cumple con las medidas sanitarias correspondientes y pone en peligro la salud de la comunidad Universitaria.
- No contar con Registro Federal de Contribuyentes activo.
- No contar con el documento requerido en la declaración 2.6: documento que acredita su capacitación en el Manejo higiénico de los alimentos emitido por la Secretaría de Salud para el manejo de la CAFETERÍA 1-UNSI, así como demás licencias de funcionamiento requeridas por las autoridades competentes.
- No iniciar el servicio en la fecha que se establece en la Cláusula Octava del presente contrato.
- Si modifica o altera los productos, calidad y precios sin la autorización por escrito de "LA COMODANTE".
- Si se infringe continuamente el horario para dar servicio.
- Si se suspende el servicio de cafetería por más de dos días, salvo que se trate de caso fortuito o fuerza mayor.
- Si se transfieren, ceden o enajenan por cualquier título los derechos derivados del comodato sin la autorización previa y por escrito de "LA COMODANTE".
- Si se presta un servicio distinto al estipulado en la Cláusula Segunda.
- Si realiza o permite la realización, dentro de las instalaciones de la Universidad de la Sierra Sur, actos o hechos que tiendan a lesionar o debilitar los principios universitarios o la buena marcha de las actividades académicas, o bien la hostilidad manifiesta en actos contra la Universidad o los universitarios.

- Si no acata las disposiciones a que se hace referencia en la Cláusula Primera.
- Si proporciona el servicio fuera de las instalaciones de la "CAFETERÍA-UNSI".
- Si interfiere y limita los procesos de revisión alimenticia.

**DÉCIMA NOVENA: PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.-** Si "LA COMODANTE" considera que "EL COMODATARIO" ha incurrido en alguna de las causas de rescisión consignadas en la cláusula anterior, levantará Acta Administrativa asentando de manera sucinta la relación de los hechos y cómo sucedieron, dándole a "EL COMODATARIO" el derecho de réplica. Si "LA COMODANTE" estima que las razones expuestas no son satisfactorias, resolverá conforme a lo dispuesto en la cláusula anterior. En cualquier caso el acuerdo resolutivo que emita "LA COMODANTE" se lo hará saber en forma indubitable por escrito.

**VIGÉSIMA.-** Ambas partes convienen en que mientras corren los términos previstos en los procedimientos señalados en las Cláusulas Décima y Décima Novena del presente contrato, "EL COMODATARIO" queda obligado a seguir prestando el servicio de cafetería con la misma intensidad y calidad originalmente pactada.

**VIGÉSIMA PRIMERA.-** Para el caso de controversia que surja con motivo de la interpretación y cumplimiento del presente contrato, las partes se someten a la jurisdicción de los tribunales competentes de la Ciudad de Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, renunciando expresamente a cualquier otra competencia jurisdiccional que pudiera corresponderles en razón de su domicilio presente o futuro.

Enteradas las partes del contenido y alcance legal del presente contrato, manifiestan que en su otorgamiento no ha existido error, dolo, mala fe o vicio alguno de la voluntad que pudiera invalidarlo, y para su constancia lo ratifican y lo firman por duplicado en Guillermo Rojas S/N, Colonia Ciudad Universitaria, Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca a \_\_\_\_\_.

**POR "LA COMODANTE"**

**POR "EL COMODATARIO"**

---

**L.C.E. RAFAEL VILLAGOMEZ MACIAS**  
 Vice-Rector de Administración y  
 Representante Legal

TESTIGOS

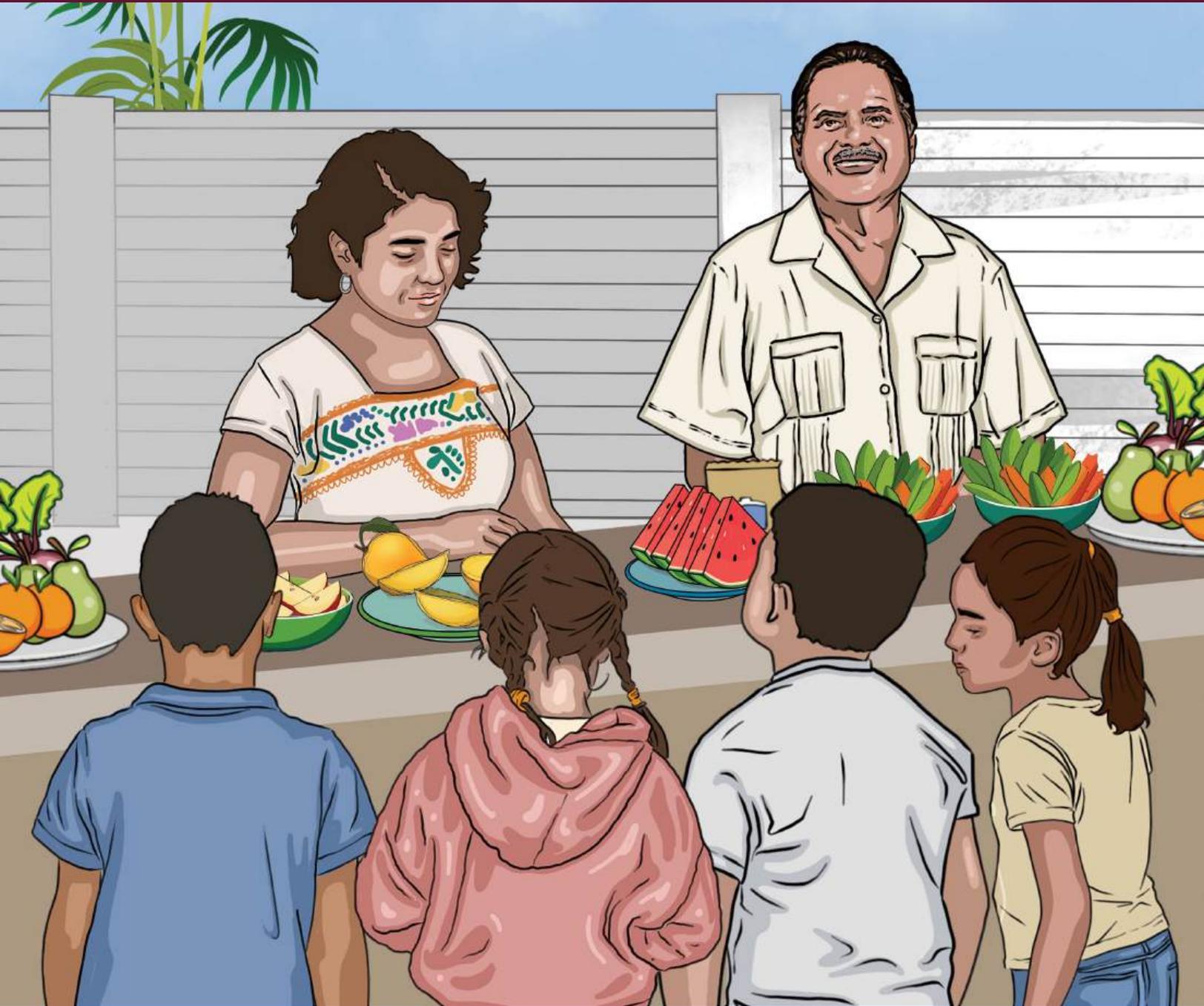
---



---



# Manual para personas que preparan, distribuyen y venden alimentos en las escuelas





# Educación

Secretaría de Educación Pública

---

## Secretario de Educación Pública

Mario Delgado Carrillo

## Subsecretaria de Educación Básica

Angélica Noemí Juárez Pérez



# Salud

Secretaría de Salud

---

## Secretario de Salud

David Kershenobich Stalnikowitz

## Subsecretario de Políticas de Salud y Bienestar Poblacional

Ramiro López Alizalde

## Manual para personas que preparan, distribuyen y venden alimentos en las escuelas

---

Gobierno de México

Segunda edición, abril 2025.

Se autoriza la reproducción total o parcial de este texto siempre y cuando se cite la fuente y liga oficial de la descarga digital.

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.

Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

Hecho en México.

# Índice

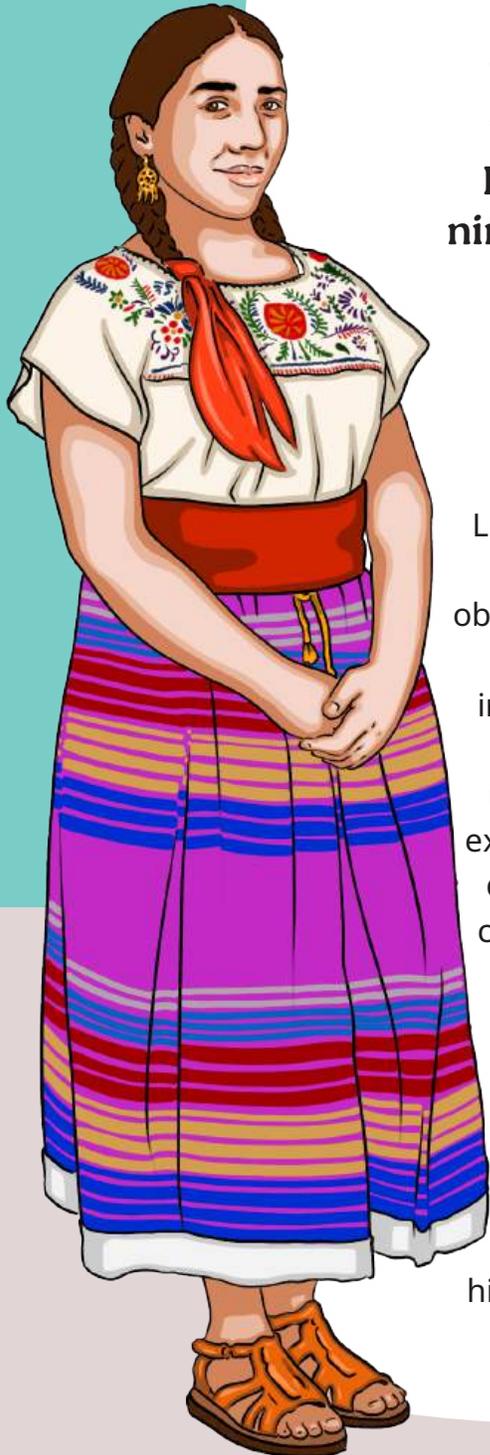
Identifiquemos la problemática	<b>2</b>
Conociendo los Lineamientos	<b>6</b>
Hablemos de cooperativas y tiendas escolares	<b>8</b>
Ejemplos de alimentos saludables para vender	<b>10</b>
Recetas	<b>12</b>
Frutas y verduras para vender y preparar	<b>16</b>
Ideas para ofrecer en la cooperativa o la tienda escolar	<b>18</b>
Calendario de frutas y verduras de temporada	<b>22</b>
Ejemplos de productos que no se pueden vender	<b>24</b>
Consejos	<b>26</b>
Manejo higiénico de alimentos	<b>28</b>
Corresponsabilidad institucional	<b>30</b>
Vigilancia y control	<b>31</b>
Para finalizar	<b>32</b>

# Identifiquemos la problemática

La salud y el bienestar en niñas, niños y adolescentes son esenciales para su buen desarrollo físico y mental, así como para evitar enfermedades a lo largo de su vida adulta.

La alimentación no saludable es el principal factor de riesgo para el sobrepeso y la obesidad. Se caracteriza por un bajo consumo de frutas, verduras, proteínas, cereales integrales y leguminosas; al mismo tiempo, un alto consumo de productos ultraprocesados que contienen cantidades excesivas de azúcares, grasas y sodio, además de aditivos como saborizantes, colorantes y conservadores. Por ejemplo: refrescos, jugos de caja, frituras, galletas o panqués empaquetados.

En México, de cada cuatro niñas o niños uno tiene sobrepeso u obesidad. Estas condiciones incrementan el riesgo de desarrollar enfermedades como diabetes, hipertensión y alteraciones cardiovasculares.



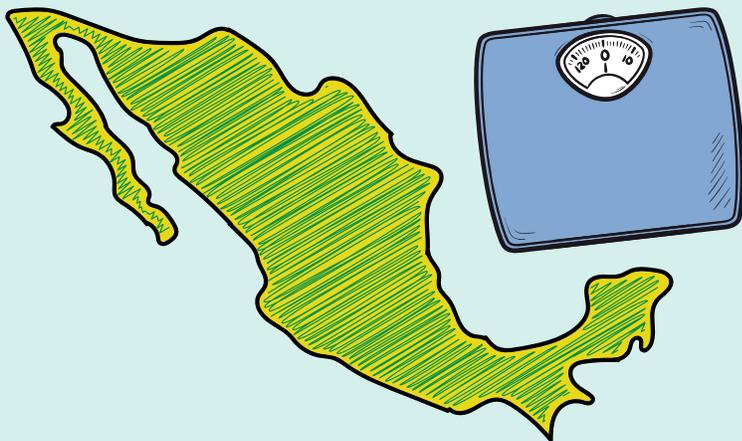
## **Un México con mayor acceso a la cultura y el deporte para los estudiantes mexicanos.**

El pasado 30 de septiembre de 2024 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el “ACUERDO mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional”.

**Dichos Lineamientos entraron en vigor con carácter obligatorio a partir del 29 de marzo de 2025 en todas las escuelas de todos los niveles educativos.**

Es por ello, que el Gobierno de México estableció como compromisos presidenciales que las escuelas sean espacios promotores de la salud y que en ellas se propicien acciones que contribuyan a reducir la obesidad y el sobrepeso en las y los estudiantes.

# La mala alimentación y nutrición en números



**4 de  
cada 10**  
niñas, niños y  
adolescentes  
mexicanos tienen  
sobrepeso u  
obesidad.

**1 de  
cada 10**  
niñas y niños  
en México, menores  
de cinco años,  
todavía presenta  
baja talla.

Esto representa más de  
**15 millones**  
de niñas, niños y adolescentes  
con mala nutrición.

**9 de  
cada 10**  
niñas y niños  
consumen bebidas  
azucaradas de  
forma regular.



**6 de  
cada 10**  
incluyen en  
su dieta dulces,  
botanas  
y golosinas.

**Este manual tiene el propósito de contribuir a la construcción del camino hacia una alimentación escolar que trascienda lo ordinario y se convierta en una experiencia transformadora para las y los estudiantes.**

Aspiramos a que estas palabras no solo resuenen, sino que se reflejen en las acciones y las decisiones de cada integrante de la comunidad escolar. Por ello, invitamos a todas las personas que venden y preparan alimentos en las escuelas a adoptar la misión y visión que aquí proponemos.

## **Misión**

Ser una cooperativa, tienda o cocina escolar comprometida con el bienestar de las niñas, niños y adolescentes que asisten a las escuelas de nuestro país. Para lograrlo, proporcionaremos alimentos saludables, preparados con higiene, de alta calidad y económicos, que contribuyan a una alimentación saludable y equilibrada para la comunidad escolar.

## **Visión**

Transformarnos para ser un modelo a seguir en la promoción de una vida saludable y sostenible en el entorno escolar. Queremos ser recordados por nuestra dedicación al brindar un trato respetuoso de la salud a cada estudiante. Aspiramos a ser reconocidos no solo por la excelencia en nuestros productos, sino también por el impacto positivo que generamos al promover elecciones alimenticias inteligentes.

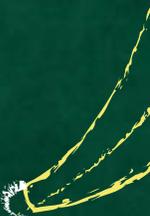




## Conociendo los Lineamientos

Son las disposiciones a las que deberán sujetarse la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, asegurando la preparación y venta de alimentos saludables en las escuelas.

También establecen el tipo de alimentos y bebidas permitidos y los no permitidos.



## ¿Cuál es el principal objetivo de este manual?

Contribuir al desarrollo integral y permanente de niñas, niños y adolescentes que asisten a todas las escuelas del país y garantizar su derecho a una alimentación adecuada.

Este manual también busca inspirar al personal responsable del expendio y preparación de alimentos para que se convierta en agente de cambio en la vida de las y los escolares, por lo que impulsa la preparación y venta de opciones de alimentos que sean beneficiosos para su salud y bienestar.



## ¿Qué pueden hacer las y los vendedores y preparadores de alimentos para convertirse en agentes de cambio en las escuelas?

Ofrecer alimentos saludables, económicos, de calidad y de temporada así como preparaciones ricas y atractivas.

Promover la formación de hábitos alimentarios saludables de las y los estudiantes.

**En el corazón de cada escuela reside una valiosa oportunidad para nutrir el crecimiento, el aprendizaje y el bienestar de las futuras generaciones.**



**Las personas que venden y preparan alimentos en las escuelas pueden ser agentes de cambio,**

al promover hábitos alimentarios saludables entre los estudiantes, ayudando a prevenir enfermedades relacionadas con el sobrepeso y la obesidad.

# Hablemos de cooperativas y tiendas escolares

## establecimientos de consumo escolar

Los establecimientos de consumo escolar se ubican en espacios asignados por las escuelas para ofrecer alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel. En ellos se desarrolla toda actividad de venta, preparación y distribución de alimentos, mediante cooperativas, tiendas, comedores, máquinas expendedoras o sus equivalentes. También abarcan el espacio físico en el que se otorguen alimentos y bebidas procedentes de programas que cuentan con componentes o apoyos para la alimentación escolar.

Las cooperativas y las tiendas escolares tienen la responsabilidad de garantizar una alimentación adecuada y preparada en condiciones óptimas de higiene. Para lograrlo, es esencial priorizar el consumo de alimentos, bebidas naturales, locales, de temporada, así como evitar aquellos que sean industrializados o ultraprocesados y que contengan sellos o leyendas de advertencia por el exceso de nutrimentos críticos (como embutidos, galletas, helados, ciertos aderezos, pasteles, refrescos, frituras, entre otros).

**Las nuevas disposiciones buscan mejorar los hábitos alimentarios de los escolares y elevar la calidad de servicio de la cooperativa o la tienda escolar, a partir de estas acciones:**



**Promoción de la salud.**

Ofrecer alimentos saludables y platillos equilibrados.



**Prácticas de higiene en la preparación y venta de alimentos.**

Mantener todo limpio para evitar la contaminación de los alimentos.



**Atención adecuada.**

Servir alimentos atractivos a la vista, de buen sabor y atender a todas las niñas, niños y los adolescentes con un trato cordial y respetuoso.

## Un nuevo enfoque

Que la venta y preparación de alimentos saludables no solo ofrezca alternativas más nutritivas, sino que también enseñe a las y los estudiantes acerca de la importancia de hacer elecciones conscientes en su alimentación diaria. Al proporcionar opciones ricas en vitaminas, minerales, hidratos de carbono, grasas saludables y proteínas, las escuelas pueden contribuir a mejorar la salud y el bienestar de sus estudiantes.

**Se puede hacer una diferencia al seguir los consejos que te proponemos en este manual.**



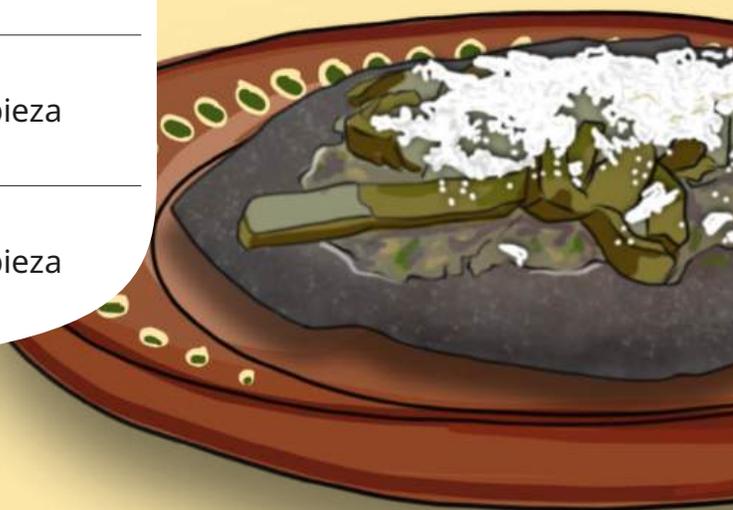
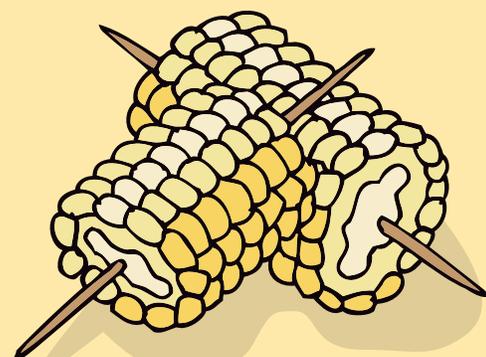
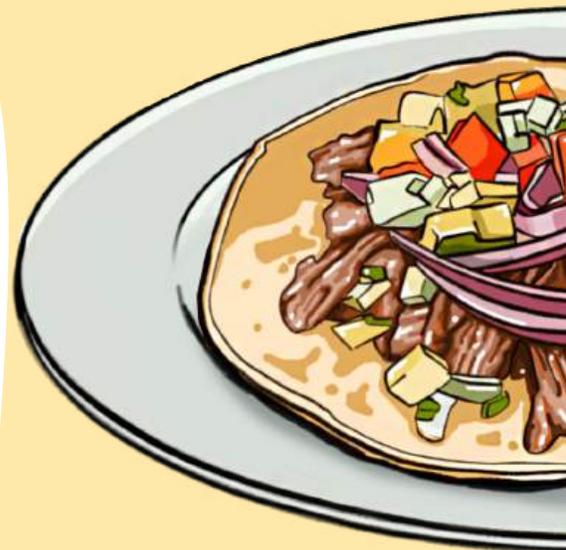
# Ejemplos de alimentos saludables para vender



La mayoría de las comidas que los escolares consumen se realizan dentro del entorno escolar. **Resalta la importancia crucial de ofrecer alimentos saludables en las instalaciones educativas y al mismo tiempo, evita la venta de productos ultraprocesados.**

# Otros ejemplos

	PORCIÓN
Elote / esquites con limón	1 pieza / ½ taza
Palomitas naturales	2 tazas
Pasitas	2 ½ cucharadas
Alegrías (oblas con pepitas)	1 pieza
Yogur natural sin sellos o leyendas de advertencia	¾ de taza
Cacahuates con cáscara	15 piezas
Habas enchiladas	½ taza
Tlacoyo de nopales: 1 tlacoyo chico relleno de requesón, ensalada de nopales cocidos, cebolla y jitomate al gusto. Preparar sin manteca ni aceite	1 pieza
Torta de frijoles: 1 bolillo chico, 1 rebanada de queso panela, 1 cucharada de frijoles cocidos y machacados, verduras al gusto	1 pieza
Torta de pollo: 1 bolillo chico con carne de pollo deshebrada, 1 rebanada de aguacate, salsa pico de gallo al gusto	1 pieza
Quesadilla: 1 tortilla de maíz, rellena de requesón mezclado con verduras cocidas	1 pieza



## Porciones y sus equivalentes

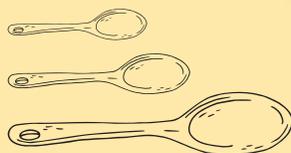
### Medidas



Taza = 240 ml.



Vaso = 200 ml.



Cucharadita = 5 ml.

Cucharada = 15 ml.

Cucharada de cocina = 45 ml.

### Equivalentes

3 × 5 ml = 15 ml.

3 × 15 ml = 45 ml.

2 × 15 ml = 30 ml.

16 × 15 ml = 240 ml.



# Recetas

## Tostadas de nopales

### Ingredientes:

Nopal	2 piezas
Frijol	¼ de taza
Lechuga	1 taza
Tomate	½ pieza
Cebolla	al gusto
Cilantro	al gusto
Sal	1 pizca
Tostada de maíz horneada	2 piezas
Queso fresco	¼ de taza
Aceite	1 cucharadita

### Preparación:

- Cocer los frijoles y los nopales por separado en una olla con suficiente agua, cebolla y sal.
- Lavar y desinfectar la lechuga, el cilantro y el tomate; picar finamente.
- Calentar el aceite en un sartén; agregar la cebolla, el cilantro y el tomate; sofreír.
- Agregar los frijoles y los nopales y mezclar.
- Servir sobre una tostada, agregar lechuga y queso rallado.

## Enfrijoladas

### Ingredientes:

Frijol	¼ de taza
Tortilla de maíz	2 piezas
Queso fresco	¼ de taza
Yogur natural descremado	
sin azúcares añadidos	1 cucharadita
Sal	1 pizca
Cebolla	al gusto
Ajo	al gusto

### Preparación:

- Limpiar y lavar los frijoles. Remojarlos en agua por una noche.
- Enjuagar al día siguiente y hervirlos en agua con ajo, cebolla y sal hasta que estén cocidos.
- Machacar los frijoles en un sartén hasta lograr una consistencia caldosa.
- Doblar las tortillas por la mitad y colocarlas en un plato, bañarlas con los frijoles caldosos.
- Agregar queso fresco y yogur sobre las enfrijoladas.





## Caldo de res

### Ingredientes:

Carne de res	½ taza
Hueso de tuétano	1 pieza
Zanahoria	1 pieza
Chayote	½ pieza
Papa	½ pieza
Calabaza	½ pieza
Repollo	½ pieza
Elote	½ pieza
Cebolla blanca	½ pieza
Ajo	1 diente
Tomate	½ pieza
Agua	2 litros
Aceite	2 cucharaditas
Sal	1 pizca
Cilantro	al gusto
Yerbabuena	3 hojas

### Preparación:

- Lavar y desinfectar calabaza, chayote, cilantro, elote, yerbabuena, papa, repollo, tomate y zanahoria.
- Pelar y partir el chayote y la zanahoria por la mitad.
- Picar la papa en cubos pequeños.
- Picar la calabaza en rebanadas.
- Lavar la carne y el hueso con agua potable.
- Hervir agua por 15 min; agregar carne, hueso, ajo (1/2 diente), cebolla, cilantro, yerbabuena y sal, seguir con la cocción.
- Agregar calabaza, chayote, elote, papa, repollo y zanahoria al caldo, cuando la carne esté a medio cocer.
- Licuar el tomate, el resto del ajo (1/2 diente) y la cebolla con poca agua.
- Calentar aceite en una cacerola, luego vaciar la salsa y hervirla por 2 minutos; después, incorporarla al caldo y hervir por 15 minutos más.
- Servir en un plato hondo y acompañar con arroz.

## Tlacoyo tricolor

### Ingredientes:

Harina de maíz	¾ de taza
Sal	1 pizca
Requesón	¼ de taza
Nopal	1 pieza
Jitomate	½ pieza
Aguacate	¼ de pieza
Aceite	1 cucharadita
Queso fresco	al gusto

### Preparación:

- Mezclar la harina de maíz con agua y sal hasta tener una masa suave.
- Formar bolitas y cubrirlas con un pañuelo para que reposen durante 15 minutos.
- Lavar y desinfectar el nopal y el jitomate.
- Cocer el nopal y cuando esté listo cortarlo en tiras.
- Rebanar el jitomate.
- Extender las bolitas y colocar el requesón; doblar al centro cubriendo el relleno, hasta formar un tlacoyo.
- Calentar el comal y agregar aceite; cocer el tlacoyo por 3 o 4 minutos por cada lado.
- Servir con nopales, jitomate, aguacate y salsa verde o roja.
- Espolvorear el queso fresco.

### Recomendación:

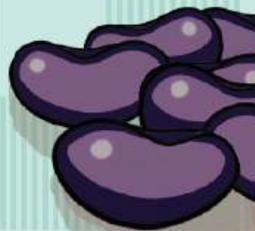
Se puede utilizar masa en lugar de harina de maíz, y sustituir el requesón por queso de hebra, panela u otro.



## Frijoles con verduras en escabeche

### Ingredientes:

Frijol negro	¼ de taza
Zanahoria	½ taza
Jitomate	½ pieza
Chile dulce	al gusto
Cebolla	al gusto
Aceituna	2 piezas
Vinagre blanco	al gusto
Laurel	al gusto
Pimienta	al gusto
Cilantro	al gusto
Sal	1 pizca
Aceite	3 cucharaditas
Arroz	¼ de taza
Ejote	½ taza
Ajo	al gusto





### Preparación:

- Limpiar y lavar los frijoles. Remojarlos en agua por una noche.
- Enjuagarlos al día siguiente y hervirlos en agua con ajo y cebolla hasta que estén cocidos.
- Lavar y desinfectar chile, cilantro, cebolla, ejotes, jitomate y zanahoria.

### Para el escabeche:

- Cortar la zanahoria en rodajas; sofreír con 1 cucharadita de aceite durante 5 minutos; agregar vinagre, laurel, pimienta, aceitunas y sazonar.
- Picar los ejotes y el cilantro por separado; reservar.
- Calentar 1 cucharadita de aceite en un sartén, sofreír jitomate, chile y cebolla; agregar a los frijoles.
- Limpiar, enjuagar y escurrir el arroz.
- Poner en el fuego un sartén, agregar una cucharadita de aceite y añadir el arroz hasta que dore.
- Moler ajo, cebolla y sal con agua hervida y verter la mezcla al arroz; agregar los ejotes.
- Tapar el sartén y cocer a fuego lento.
- Servir los frijoles con el arroz y agregar el escabeche.

## Dobladas de lentejas

### Ingredientes:

Harina de maíz nixtamalizada	7 ½ cucharadas
Lenteja	¼ de taza
Aceite	2 cucharaditas
Cebolla	al gusto
Ajo	al gusto
Jitomate	1 pieza
Sal	1 pizca
Queso fresco	¼ de taza

### Preparación:

- Limpiar y lavar las lentejas. Remojarlas por una noche.
- Enjuagar las lentejas al día siguiente.
- Hervir con ajo, cebolla y sal hasta que estén cocidas.
- Colocar la harina en un recipiente, añadir poco a poco el agua hasta formar una masa homogénea.
- Formar bolitas de masa y con las manos hacer una tortilla (puedes ocupar una prensa también). Cocinar en el comal a fuego lento.
- Lavar, desinfectar y asar: jitomate, cebolla y ajo; licuar con las lentejas.
- Calentar aceite en una cacerola y sofreír la mezcla hasta que sazone.
- Doblar las tortillas y colocar en un plato; servir la salsa sobre las tortillas; espolvorear el queso.

### Recomendación:

Se puede utilizar masa en lugar de harina de maíz.

Para consultar más recetas regionales de los diferentes estados del país consulta la página [vidasaludable.gob.mx](http://vidasaludable.gob.mx)



# Frutas y verduras para vender y preparar



## Frutas

Anona  
Arándanos  
Apisisco  
Cajinicuil / jinicuil  
Caimito  
Canisté  
Capulín  
Carambolo  
Cereza roja  
Chabacano  
Chicozapote  
Chinini  
Chirimoya  
Ciruela  
Coco  
Coyol  
Dátil  
Durazno  
Frambuesa  
Fresa  
Frutas secas o  
deshidratadas  
Fruto del pan  
Granada  
Guanábana  
Guaya  
Guayaba  
Higo  
Kiwi  
Berenjena

Lima  
Mamey  
Mandarina  
Naranja  
Naranja china  
Mango  
Manzana  
Maracuyá  
Melón  
Nanche  
Níspero  
Papaya  
Plátano  
Pera  
Piña  
Piñuela  
Pitahaya  
Pomarrosa  
Sandía  
Saramuyo  
Tamarindo  
Tejocote  
Toronja  
Tuna  
Uva  
Xoconostle  
Zapote  
Zarzamora

## Verduras

Acelga  
Apio  
Berro  
Betabel  
Brócoli  
Calabacita  
Calabaza (amarilla,  
criolla, verde, de  
Castilla)  
Cebolla  
Cebollín  
Champiñón  
Chaya  
Chayote  
Chepil / chipilín  
Chícharo  
Chilacayote  
Chiles: chipotle seco,  
criollo, dulce,  
cristalino de agua,  
de árbol seco,  
guajillo, jalapeño,  
pimiento, poblano,  
trompito, chilillo o  
del monte, chiltepín,  
chilaca, congo, cera,  
serrano, habanero.  
Cilantro  
Clavitos

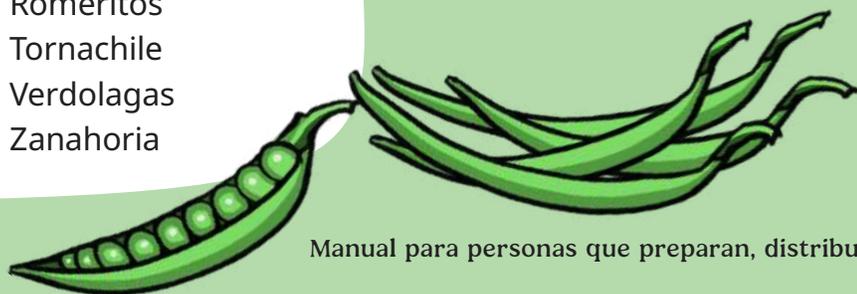
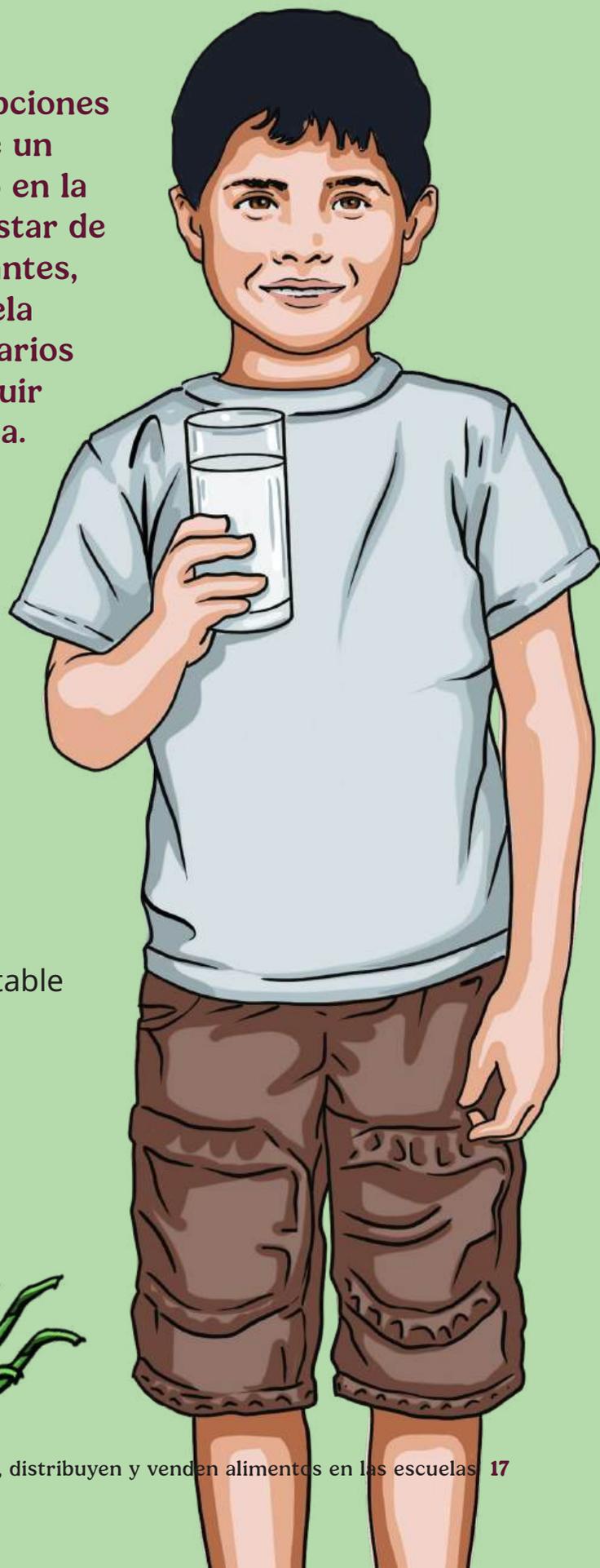


Col (blanca y morada)  
Coliflor  
Ejote  
Espinaca  
Flores comestibles:  
de calabaza, izote  
y maguey  
Gachupines  
Germinados  
Elote  
Haba  
Hoja santa (nomo,  
acuyo, tlanepa)  
Huazontle  
Huitlacoche  
Jícama  
Jitomate  
Lechuga  
Nabo  
Nopales  
Papaloquelite  
Pepino  
Pimiento  
Poro  
Quelites  
Quintolines  
Rábano  
Romeritos  
Tornachile  
Verdolagas  
Zanahoria

**La decisión de proporcionar opciones nutritivas, tiene un impacto directo en la salud y el bienestar de las y los estudiantes, y también modela hábitos alimentarios que pueden influir en su vida adulta.**

## **Y para beber:**

- Agua simple potable
- Agua de fruta (sin azúcar)
- Pozol
- Atole
- Champurrado



# Ideas para ofrecer en la cooperativa o la tienda escolar

Ofrecer opciones saludables y deliciosas es muy sencillo. ¡Aquí algunas opciones!



## Verdura rallada

Zanahoria, betabel y jícama ralladas con limón y chile piquín. Es la forma más sencilla para que las y los estudiantes coman verduras a la hora del recreo.

## Palitos de verduras

Corta pepino, jícama y zanahoria en juliana. Agrega limón y chile piquín en polvo. Estas verduras nos proporcionan vitaminas y minerales.

## Jicaletas

Corta rebanadas gruesas de jícama y ensártalas en un palito de madera. Agrega limón y chile piquín en polvo y tendrás una paleta que hidrata y además aporta vitamina C, fibra y hierro.

## Manzana con canela

Esta es una opción sana y rica en antioxidantes. Simplemente corta las manzanas en rebanadas y espolvoréalas con un poco de canela en polvo.

## Paletas picositas

Pica sandía y naranja. Agrega chile piquín y coloca la mezcla, con su jugo y sin agregar azúcar, en moldes para paletas y congela. Esta preparación aporta vitamina C.



## Paletas de mango

Pica la fruta y mézclala con yogur natural sin azúcar, ni edulcorantes (el mango aportará el sabor dulce). Vierte en un molde para paletas y congela.

## Yogur con fruta

Pica fruta de temporada y mézclala con yogur natural, sin azúcar, ni edulcorantes.

## Brochetas de frutas

Corta en cubos frutas de temporada, arma la brocheta y agrega jugo de limón para que no se oxide. Puedes ponerles chile piquín en polvo.



## Gelatina de frutas

Prepárala con gelatina sin azúcar ni edulcorantes y añade fruta de temporada picada. Este postre contiene colágeno que fortalece huesos y ligamentos.



Para dar variedad a la oferta, además de las frutas, se puede agregar a la gelatina sin azúcar ni edulcorantes, cacahuates, nueces y pasitas.

## Botanas sanas

Mezcla habas, chícharos y garbanzos tostados, agrega chile piquín en polvo.

Esta botana es rica en proteínas, fibra, hidratos de carbono, hierro y potasio.

## Maíz tostado

Cuando se infla al vapor, se obtiene una botana baja en grasa, pero rica en fibra, minerales y proteínas. Puedes agregarle chile piquín en polvo.

## Mezcla de semillas

En un recipiente combina pasitas con semillas de girasol, calabaza tostadas y cacahuates. Recuerda que estos granos contienen proteínas.

## Verduras crujientes

En lugar de frituras, ofrece una opción que aporta fibra y vitaminas: botanas de camote, zanahoria o betabel horneados. Si los compras ya hechos, recuerda verificar que el empaque no contenga sellos.

## Palomitas de maíz

**Hazlas sin aceite ni mantequilla.**

**Tampoco les pongas sal.**

Las palomitas caseras aportan proteína, grasas poliinsaturadas y fibra.

## Frutas deshidratadas

Ofrécelas en bolsitas de 40 g combinadas con nueces, cacahuates y pepitas tostadas. La deshidratación conserva las propiedades de plátanos, manzanas, mangos o ciruelas.



## Tostadas de aguacate

Prepara un guacamole con cebolla, jitomate y cilantro; úntalo en tostadas caseras.

Se trata de un refrigerio sencillo, pero que ofrece muchos beneficios para la salud, ya que tiene nutrientes como las vitaminas E, K y B6, además de fibra y grasas saludables.

## Tostadas de frijol

Para ofrecer una dosis de energía, en una tostada casera unta frijoles cocidos y machacados y agrega un poco de queso (panela, fresco, de cabra o la opción disponible).

## Elotes hervidos

El maíz reduce el riesgo de enfermedades cardiovasculares, diabetes tipo 2 y cáncer de colon. Puedes vender elotes hervidos con limón y chile piquín o bien, desgranados como esquites.



## Alegrías

Recuerda que el amaranto se considera un 'superalimento'.

Puedes ofrecer piezas pequeñas (30g), no industrializadas y que contengan otras semillas.

**Estos refrigerios y botanas saludables cumplen con los nuevos Lineamientos y acciones para promover una Vida Saludable en las escuelas, además de que son deliciosos.**

# Calendario de frutas y verduras de temporada

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
<b>FRUTAS</b>												
Aguacate		●										
Chabacano					●	●						
Chicozapote										●		●
Ciruela					●	●	●	●				
Durazno						●	●	●	●	●		
Fresa	●	●	●	●	●						●	●
Guayaba	●							●	●	●	●	●
Higo							●	●	●			
Jamaica	●											
Jícama											●	●
Lima	●										●	●
Limón	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mamey		●	●	●	●	●						
Mandarina	●	●	●							●	●	●
Mango		●	●	●	●	●	●	●				
Manzana						●	●	●	●	●		
Manzana amarilla										●		
Melón	●			●	●	●	●		●			
Naranja	●		●	●	●				●	●	●	●
Papaya	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●
Pera					●	●	●	●	●	●		●
Piña	●	●		●	●	●	●	●				●
Plátano	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Sandía		●	●	●	●		●		●			

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Tamarindo		●	●	●								
Toronja	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tejocote	●									●	●	●
Tuna							●	●	●			
Uva						●	●	●		●	●	
Zapote negro												●
<b>VERDURAS</b>												
Acelga	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●
Berenjena	●	●								●		
Berro						●						
Betabel	●	●		●	●				●	●		●
Calabacita	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	
Calabaza										●	●	●
Cebolla	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Chayote		●	●	●	●	●					●	
Chícharo	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
Chile poblano								●	●	●		
Chile verde	●	●	●	●	●			●	●	●	●	
Col	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●
Coliflor	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●
Ejote	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	
Espinaca	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
Jitomate	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
Lechuga	●	●		●		●	●	●	●	●	●	●
Nopal			●	●		●	●	●				
Pepino	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Rábano		●		●								
Tomate verde	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●
Verdolaga						●						
Zanahoria	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

# Ejemplos de productos que no se pueden vender

✗	Cacahuete frito y con sal añadida
✗	Fritura de harina
✗	Donas
✗	Flanes
✗	Hamburguesas
✗	Hot dog
✗	Jugos de caja, néctares, refrescos y bebidas gasificadas
✗	Papas fritas
✗	Pasteles
✗	Pizza
✗	Chicharrones de cerdo y de harina
✗	Cueritos
✗	Frutas en almíbar
✗	Crema entera o media crema
✗	Dulces o golosinas
✗	Paletas o helados de crema
✗	Aguas de sabor industrializadas
✗	Leches saborizadas
✗	Nachos con queso
✗	Botanas industrializadas





**Tampoco puedes vender:**

- Alimentos y bebidas con sellos de advertencia o leyendas en el empaque.
- Alimentos y bebidas sueltos o a granel que en su empaque original, tengan sellos o leyendas de advertencia.
- Alimentos o bebidas que incluyen en su preparación ingredientes con sellos o leyendas de advertencia.

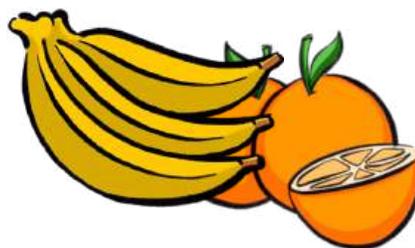
 EXCESO CALORÍAS SECRETARÍA DE SALUD	 EXCESO SODIO SECRETARÍA DE SALUD	 EXCESO GRASAS TRANS SECRETARÍA DE SALUD	 EXCESO AZÚCARES SECRETARÍA DE SALUD	 EXCESO GRASAS SATURADAS SECRETARÍA DE SALUD
 1 SELLO SECRETARÍA DE SALUD	 2 SELLOS SECRETARÍA DE SALUD	 3 SELLOS SECRETARÍA DE SALUD	 4 SELLOS SECRETARÍA DE SALUD	 5 SELLOS SECRETARÍA DE SALUD
<b>CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS</b>				
<b>CONTIENE CAFÉINA - EVITAR EN NIÑOS</b>				

# Consejos



1

**Siempre ten agua simple potable y alimentos permitidos que no necesiten refrigeración.**



2

**Vende frutas de temporada y de producción local.**

Son más económicas y ayudan a mantener precios bajos.

# 3

## **No vendas productos prohibidos.**

Recuerda que las cooperativas o tiendas escolares que no cumplan con la normativa establecida se harán acreedoras a sanciones.



# 4

## **Involucra a las y los estudiantes.**

Pregúntales qué alimentos de los permitidos les gustaría encontrar a la venta. Toma en cuenta sus sugerencias.

# 5

## **Cuida la imagen de la cooperativa o tienda escolar.**

Para que las y los estudiantes siempre tengan un gran recuerdo de ella, manténla limpia y bien ordenada.

# 7

## **¡Utiliza tu creatividad!**

Juega con la presentación de los refrigerios permitidos en las escuelas, así incentivarás a la comunidad escolar a consumir alimentos más sanos.

# 6

## **Evita el uso de recipientes de un solo uso.**

Especialmente aquellos que no son amigables con el medio ambiente.

# 8

## **Asesórate.**

Si quieres saber más sobre la estrategia nacional Vive saludable, vive feliz, consulta la página [vidasaludable.gob.mx](http://vidasaludable.gob.mx)

# Manejo higiénico de alimentos

Todos los establecimientos que preparan alimentos deben cumplir con la normatividad descrita en la NOM-251-SSA1-2009, que establece los requisitos de buenas prácticas de higiene en la preparación de alimentos y bebidas, por lo que deben observar lo siguiente:

**Lavar y desinfectar todos los equipos, trastes y superficies que entren en contacto con alimentos.**

**Mantener limpios pisos, paredes, techos y todas las superficies en donde se preparen alimentos.**



**Almacenar y conservar los alimentos en alacenas, mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructuras, refrigeradores, congeladores o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.**



**No permitir la presencia de animales domésticos y mascotas.**



**No reutilizar recipientes o envases vacíos que hayan contenido medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, desinfección o cualquier sustancia tóxica.**

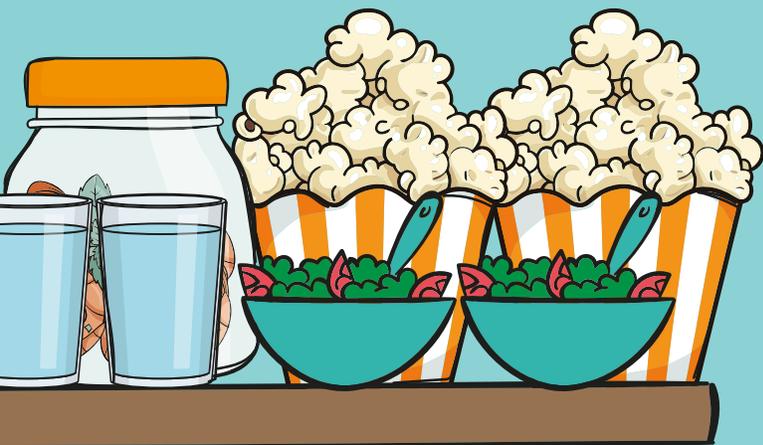


**Lavar las manos antes de preparar alimentos y en cualquier momento que sea necesario.**

**Acudir aseado, con ropa y calzado limpios, cabello corto o recogido, y uñas recortadas, sin esmalte, joyería ni adornos.**

**Proteger de la contaminación o corrosión los tinacos o tanques de almacenamiento de agua y mantenerlos tapados.**

**Almacenar en recipientes cerrados e identificados detergentes, agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas deben estar en lugares separados y delimitados del área de preparación de alimentos.**



**Contar con recipientes con tapa para los residuos.**



**Proteger los drenajes para evitar la entrada de plagas.**



# Corresponsabilidad institucional

De acuerdo con lo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de septiembre de 2024:

## I. Corresponde a las autoridades escolares:

**a)** Difundir, aplicar y vigilar el cumplimiento de los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional y su anexo único.

**b)** Exhortar a la comunidad educativa y a todas las personas dentro de las escuelas a cumplir con los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único de los Lineamientos en la preparación, distribución y expendio de los alimentos y bebidas.

**c)** Verificar que las personas que atienden los establecimientos de consumo escolar cuenten con la capacitación y den cumplimiento a los Lineamientos y su Anexo Único.

## II. Corresponde a la Secretaría de Salud:

**a)** Acordar la modalidad de las capacitaciones dirigidas a los actores involucrados en la preparación, distribución y expendio

de alimentos y bebidas, a través de la Dirección General de Promoción de la Salud, los servicios locales de salud y sus áreas locales de promoción de la salud, de acuerdo con las necesidades, características y contextos regionales y locales de la población destinataria.

**b)** Brindar información, asesoría y capacitación en materia de orientación alimentaria a las personas miembros de los establecimientos de consumo escolar, proveedores, así como integrantes de la comunidad educativa, entre otros actores interesados.

**c)** La Secretaría de Salud proporcionará capacitaciones sobre sistemas alimentarios, prácticas alimentarias y nutrición a maestras y maestros, madres y padres de familia y personas tutoras, así como a las y los estudiantes; dará a conocer los requisitos y procedimientos para formar comités de alimentación, y propondrá a la SEP los manuales o guías para la operación de los comités de alimentación que la comunidad educativa decida formar.

**Para consultar los Lineamientos visita la página [vidasaludable.gob.mx](https://vidasaludable.gob.mx)**

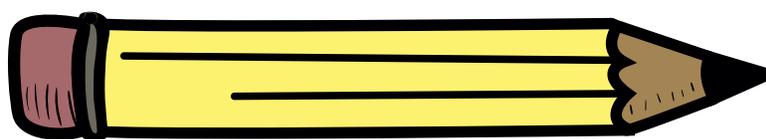
# Vigilancia y control

Si la autoridad escolar promueve, propicia o permite la preparación, distribución, expendio o difusión de publicidad de alimentos y bebidas no permitidos para las escuelas **en contravención a lo establecido en el Anexo Único de los Lineamientos, las Guías Alimentarias y demás normativa aplicable**, incurrirán en las infracciones previstas en el artículo 170, fracciones VIII y IX de la Ley General de Educación (LGE), **así como en el artículo 301, párrafo segundo de la Ley General de Salud (LGS) y se harán acreedores a las sanciones establecidas en los artículos 171, fracciones I, inciso a) y II de la LGE, así como 416, 417 y 422 de la LGS, respectivamente.** En caso de incumplimiento de las obligaciones contenidas en los presentes Lineamientos y su Anexo Único, así como la omisión de dar aviso a las autoridades correspondientes, la autoridad escolar será responsable.

**VIII.** Realizar o permitir la difusión de publicidad dentro del plantel escolar que no fomente la promoción de estilos de vida saludables en alimentación, así como la comercialización de bienes o servicios notoriamente ajenos al proceso educativo, con excepción de los de alimentos.

**IX.** Serán sancionados quienes efectúen actividades que pongan en riesgo la salud o la seguridad de los educandos o que menoscaben su dignidad y en el artículo 301, párrafo segundo de la Ley General de Salud:

**Queda prohibida la publicidad de alimentos y bebidas con bajo valor nutricional y alta densidad energética, dentro de los centros escolares.**





## Para finalizar

Las tiendas, cooperativas y comedores escolares tienen el potencial de convertirse en espacios donde se promueva la salud, la educación alimentaria y el bienestar general de las y los estudiantes.

Al ofrecer opciones nutritivas en las escuelas, las personas que venden y preparan alimentos, contribuyen significativamente a la formación de generaciones más saludables y empoderadas, convirtiéndose en agentes de cambio, al promover una cultura del bienestar.

Para ello, es necesario sumarse a este esfuerzo por ofrecer opciones de alimentos más saludables que potencien el crecimiento, el aprendizaje y unirse al camino hacia una mejor nutrición y un estilo de vida más saludable para las generaciones venideras.

**Construyamos juntos un entorno donde la salud y el éxito se fusionen en cada alimento.**

# Por una vida saludable

Una dieta equilibrada y la actividad física son la base para un estilo de vida saludable y activo. Estas son algunas recomendaciones para lograrlo.

## Planea tu día.

Así será más fácil establecer un espacio para tu salud.



## Limita el tiempo frente a las pantallas.

Pasar más de dos horas diarias frente a los monitores aumenta la ganancia de peso, prefiere realizar actividades al aire libre.

## Programa pausas activas.

Si mantienes periodos largos de inactividad, procura moverte cada dos o tres horas, ponerte de pie y estirarte.



## Corre o camina al menos

### 30 minutos al día.

Te ayudará a oxigenar tu cerebro, cuidar tu corazón y fortalecer tus huesos, además tu estado de ánimo será mejor.



## Practica algún deporte.

Esto traerá beneficios para tu salud física y emocional.



## Mantente hidratado.

Bebe de 6 a 8 vasos de agua simple potable al día.



## Consume una dieta equilibrada.

Incorpora frutas y verduras de temporada.



## Duerme bien.

Dependiendo de tu edad y del tipo de actividad que realizas, procura descansar al menos 8 horas diarias.

**¡Comparte con tu familia y amigos estas actividades y pongan en práctica un estilo de vida saludable!**

**Vive saludable, vive feliz.**



Gobierno de  
**México**



Te invitamos a implementar los  
**Lineamientos de Alimentos  
y Bebidas dentro de las Escuelas** y las  
sugerencias que te ofrecemos en este manual.

Compártelos con tu familia,  
amigos y comunidad.

Recuerda: tú ya eres un agente de transformación.

Toma la iniciativa e invita a más personas a  
ser parte de la estrategia nacional  
Vive saludable, vive feliz por el bienestar  
de todas y todos los mexicanos.

**Practica un estilo de vida más saludable.  
¡Empieza contigo, súmate al cambio!**

Consulta la página  
**[vidasaludable.gob.mx](https://vidasaludable.gob.mx)**

