

Secretaría Académica
Dirección de Educación Superior
Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas

90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

Por acuerdo del Consejo Técnico Consultivo Escolar de la Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas del Instituto Politécnico Nacional (UPIICSA – IPN), de fecha 10 de noviembre del 2026, con lo dispuesto por los artículos 267 y 281 del Reglamento Interno del IPN y con base en los lineamientos para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el IPN, mismos que fueron publicados en la Gaceta Politécnica Número Extraordinario 1548, de fecha 19 de Marzo de 2020, se convoca a los interesados en participar en el procedimiento para la elección del prestador del servicio de **MÓDULO DE DULCES MEXICANOS Y PRODUCTOS DE AMARANTO**.

C O N V O C A

A las personas físicas y morales de nacionalidad mexicana con experiencia mínima de dos años comprobables prestando el servicio objeto del contrato y que no estén comprendidos en los supuestos del Artículo 8 de los lineamientos en cita, asimismo que no sean miembros de la comunidad, y/o cónyuges, parientes consanguíneos, miembros de los consejos, colegios y autoridades, a participar en la presentación de propuestas para el otorgamiento del contrato de uso de espacio de servicio de Módulo de Café, bajo las siguientes:

GENERALIDADES

El servicio se prestará en el espacio físico que la UPIICSA - IPN, tiene designado para este fin, el cual se encuentra ubicado en la planta baja del Edificio **Cultural,** Avenida Te número 950, Colonia Granjas México, C.P. 08400, Alcaldía Iztacalco; Ciudad de México y cuya superficie es de **30.30** metros cuadrados.

Dicho servicio estará dirigido a estudiantes, docentes y personal de apoyo y asistencia a la educación en general, en un horario de 7 a 21 horas de lunes a viernes, los sábados de 8 a 19 horas y domingos de 8 a 13 horas; debiendo ofrecer diariamente los servicios de **MÓDULO DE DULCES MEXICANOS Y PRODUCTOS DE AMARANTO**.

El monto por concepto de contraprestación que el prestador del servicio de Dulces Mexicanos y productos de amaranto se conformará con la suma de aprovechamientos con base en los lineamientos institucionales enmarcados para estos rubros, por la cantidad de **$5,500** (Cinco mil quinientos pesos 00/100 M.N.) mensuales.

El solicitante del Servicio deberá cumplir las normas de seguridad que le sean requeridas por el plantel, así como el servicio en el inmueble, mobiliario y equipo correrán a cargo del proveedor.

El servicio de venta de Dulces Mexicanos y productos de amaranto, estará sujeto a revisiones y evaluaciones mensuales y semestrales por parte de la UPIICSA y autoridades del IPN.

Los precios de los productos no podrán ser incrementados bajo ninguna circunstancia durante el año 2027.



El proveedor ganador deberá dar debido cumplimiento Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**, "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", Norma Oficial Mexicana **NOM-051-SCFI/SSA1-2020**, "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-Información comercial y sanitaria"; Norma Oficial Mexicana **NOM-009-SSA2-2013**, y al 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, así como al Manual para personas que preparan, distribuyen y venden alimentos en las escuelas.

El solicitante de acuerdo con los lineamientos para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el Instituto Politécnico Nacional, conforme al artículo 11, fracción VII deberá observar las disposiciones internas y externas en materia de sustentabilidad ambiental y demás aplicables al uso que se dará al espacio físico.

El contrato para el uso de espacio de servicio de **Módulo de Dulces Mexicanos y productos de amaranto** tendrá una vigencia del 1 de enero al 31 de diciembre de 2027, o en su caso entrará en vigor a partir de la fecha de su firma.

DE LOS REQUISITOS DOCUMENTALES

Los participantes deberán presentar copia simple de la siguiente documentación: (previamente se cotejarán contra el original por la Subdirección Administrativa al momento de recibirlos).

PERSONAS FÍSICAS

1. Acta de nacimiento
2. Identificación oficial (Credencial de elector INE, Pasaporte o Cédula Profesional).
3. Cédula de identificación fiscal y/o cédula de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, en donde se muestre el domicilio fiscal.
4. Comprobante de domicilio, reciente (no mayor a dos meses).
5. Última declaración del pago de impuestos para acreditar que se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales.
6. Opinión positiva del cumplimiento de sus obligaciones fiscales (último mes) emitida por el SAT.
7. Opinión positiva vigente que emita el INFONAVIT en el que manifieste el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en el formato 32D.

PERSONAS MORALES

1. Acta Constitutiva de la Sociedad debidamente inscrita en el Registro Público de la propiedad y de comercio donde se declare el giro de servicio de alimentos.
2. Poder notarial que faculte al apoderado o representante legal para suscribir el Contrato.
3. Comprobante de domicilio, reciente (no mayor a dos meses).

4. Cédula de identificación fiscal y/o cédula de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, en donde se muestre el domicilio fiscal.
5. Última declaración del pago de impuestos para acreditar que se encuentra al corriente en el pago de sus obligaciones fiscales.
6. Opinión positiva del cumplimiento de sus obligaciones fiscales (último mes) emitida por el SAT.
7. Opinión positiva vigente que emita el INFONAVIT en el que manifieste el cumplimiento de sus obligaciones fiscales en el formato 32D.

Tanto las personas físicas como las morales deberán presentar la siguiente documentación en original:

1. Carta en la que expresamente indique su correo electrónico para efectos fiscales.
2. Carta a través de la cual, **si resulta ganador**, se compromete a entregar, en un periodo no mayor a diez días la Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil, o documento que avale que está en trámite.
3. Carta a través de la cual, **si resulta ganador**, se compromete a entregar, en un periodo no mayor a diez días posteriores a la formalización del instrumento jurídico, la fianza correspondiente a la suma de tres meses del monto mensual comprometido en el contrato o documento que lo avale.
4. Dos cartas en las que acredite la satisfacción del servicio prestado.
5. Dos contratos u órdenes de servicio que acrediten su experiencia.
6. Manifestación por escrito y bajo protesta de decir verdad que carece de impedimentos legales para su participación en este procedimiento, como son el no estar comprendido en los supuestos del Artículo 8, fracciones XI y XX de la Ley de Responsabilidades Administrativas de los Servidores Públicos.

Los interesados en prestar el servicio de módulo de Dulces Mexicanos y productos de amaranto, tendrán que presentar tres sobres debidamente identificados:

Nota: Los escritos, cartas y manifestaciones deberán:
Dirigirse al Director de la UPIICSA y Presidente del Consejo Técnico Consultivo Escolar, M. en A. Antonio Romero Hernández.

- **Contar con fecha de elaboración**
- **Nombre y firma autógrafa de la persona física o apoderado legal de la persona moral.**

EL SOBRE 1 deberá contener los originales y copia de la documentación para su revisión y cotejo, así como la carta de intención.

Los sobres "A" Propuesta Técnica y "B" la Propuesta Económica, estarán debidamente cerrados e identificados de la siguiente manera:

SOBRE "A" PROPUESTA TÉCNICA

La cual deberá contener:

1. Descripción de los servicios que se compromete a prestar, de conformidad con las necesidades de esta Unidad y con nuestro horario y calendario académico escolar.
2. Garantizar que los productos y servicios que se presten sean de la mejor calidad.
3. Habilitación de espacios.
4. Relación del mobiliario y equipo que destinará para la prestación del servicio, garantizando la funcionalidad del mismo, (incluir un croquis de la distribución del mobiliario dentro del espacio físico).
5. Contar con el equipamiento de seguridad y emergencia dentro del área de servicio, sistema de vigilancia y control que garantice la calidad, la seguridad y la higiene de los productos o servicios que ofrecerá.
6. Documento donde manifieste bajo protesta de decir verdad que cuenta con personal suficiente y adecuado para la prestación del servicio, en especial la limpieza y el horario de servicio, describiendo responsabilidades, funciones y experiencia de cada trabajador, asegurando que todo el personal portará uniforme (cubre boca, filipina y gafete).
7. Compromiso por escrito de que cumplirá con las medidas de seguridad que le sean requeridas por las autoridades del plantel.
8. Compromiso por escrito, de que dará cumplimiento a la normatividad institucional sobre sustentabilidad ambiental, así como la nueva norma ambiental en la Ciudad de México para la separación y recolección de basura y el manejo de residuos sólidos urbanos.
9. El manejo y desechos de sus residuos orgánicos e inorgánicos provenientes del servicio, correrá a cargo única y exclusivamente
10. Constancia individual para el manejo de alimentos expedida por la Secretaria de Salud y Constancia de vigencia de derechos para recibir el servicio médico ante el IMSS.
11. Compromiso por escrito para realizar en el mes posterior a la firma del contrato, ante las autoridades sanitarias el registro y permiso correspondiente para la prestación de servicios en módulo.
12. Presentar un programa de capacitación del personal que prestará el servicio relacionado con los siguientes temas: atención al cliente, actitud de servicio, manejo higiénico de los alimentos, seguridad e higiene, calidad en el servicio.
13. Contar con experiencia de por lo menos dos años antes de esta fecha, así como los conocimientos y recursos necesarios para prestar el servicio objeto del contrato, exhibiendo para tales efectos como mínimo dos documentos que comprueben el desempeño del servicio de alimentos: contratos o constancias de servicio.
14. Dos cartas de referencia de lugares en donde haya prestado servicio.
15. Carta compromiso del apego total a la normatividad institucional contra la violencia del Género, así como el compromiso de No Acoso hacia la comunidad de la Unidad Académica, aceptando de conocimiento de que será motivo para rescindir el contrato (con las penalizaciones correspondientes), el incumplimiento de dicho compromiso.

Metodología para la prestación del servicio.

El licitante deberá presentar una metodología considerando aspectos básicos como:

1. Atención y mantenimiento de las instalaciones y equipo asignados
2. Distribución de personal y asignación de tareas.
3. Controles de supervisión y vigilancia del servicio.
4. Acciones de prevención y atención de riesgos.

SOBRE "B" PROPUESTA ECONÓMICA

El cual deberá contener:

- Lista de precios de los productos a ofrecer de acuerdo a las necesidades de la comunidad.
- Siendo los mínimos requeridos, los que se establecen en el "Anexo A" de esta convocatoria.

Las propuestas deberán presentarse sin tachaduras ni enmendaduras y debidamente firmadas por el representante legal de la empresa en todas y cada una de las hojas.

Las actividades para la elección del usuario que prestará el servicio de **Módulo de Dulces Mexicanos y productos de amaranto** se desarrollarán conforme al cronograma siguiente:

NÚM.	ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR Y HORARIO
1.	Publicación de la Convocatoria.	11 de noviembre de 2026	Página Electrónica de la UPIICSA y Unidades Académicas del IPN
2	Visitas para conocer el espacio de servicio de módulo de café de la UPIICSA	12 de noviembre de 2026	10:00 a 14:00 horas (Previa Cita al 5557296000 ext. 42066 o al correo rgarciape@ipn.mx
3	Juntas de aclaraciones y dudas de los interesados en participar en el proceso de las convocatorias.	13 de noviembre de 2026	Sala de Juntas de la Subdirección Administrativa de 10:00 a 14:00 horas o enviar correo electrónico rgarciape@ipn.mx señalando de manera específica su planteamiento y se le dará respuesta verbal o por medio del correo.
4.	Recepción de documentos: Propuesta Técnico-Económica por parte de los interesados, en sobre cerrado como se indica en la convocatoria.	17 y 18 de noviembre de 2026	Subdirección Administrativa de 9:00 a 15:00 horas y 16:00 a 20:00 horas.
5.	La Comisión de Espacios Físicos llevará a cabo la revisión de la documentación solicitada en (sobre 1) así como del análisis técnico **(sobre A)** de los solicitantes. Al término de la revisión se les informará mediante oficio a todos los participantes, quienes son candidatos o no para continuar con el proceso.	19 de noviembre de 2026	Sala del Consejo Técnico Consultivo Escolar de la UPIICSA.
6	La Comisión de Espacios Físicos llevará a cabo visitas para verificar el servicio del solicitante y recopilar evidencia fotográfica.	20 de noviembre de 2026	Instalaciones en donde el solicitante tenga infraestructura operando de un contrato en vigor, los horarios serán fijados por la Comisión de Espacios Físicos.
7	La Comisión de Espacios Físicos, analizará la documentación de los participantes que continúan en el proceso, propuesta **Económica (sobre B),** así como la presentación de la propuesta, la que deberá estar de acuerdo con lo que se ofrecerá durante el servicio de la concesión.	23 de noviembre de 2026	Sala de Consejo Técnico Consultivo Escolar de la UPIICSA.

8	Entrega de Resultados determinados por la Comisión de Espacios Físicos al Consejo Técnico Consultivo Escolar.	23 de noviembre de 2026	Sala de Consejo Técnico Consultivo Escolar de la UPIICSA.
9	Entrega de Resultados determinados por el Consejo Técnico Consultivo Escolar, dentro de los 3 días posteriores a la asignación.		A través de correo electrónico proporcionado o directamente en la Subdirección Administrativa

DE LOS CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y EL OTORGAMIENTO DEL CONTRATO DE SERVICIO.

La Comisión de Aprovechamiento de Espacios Físicos del H. Consejo Técnico Consultivo Escolar considerará la experiencia de los candidatos, la calidad de los productos y servicios que ofrece, por lo que revisará y analizará la información que proporcione, tomando en consideración los siguientes aspectos:

1) **ADMINISTRATIVO Y LEGAL**: Que se dé pleno cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la presente convocatoria y en los lineamientos para el uso, aprovechamiento o explotación temporal de espacios físicos en el Instituto Politécnico Nacional.

2) **TÉCNICO**: Se revisará que se cumplan las características técnicas del servicio solicitado, señalando cuales ofertas satisfacen todos los requisitos y cuáles no, según el método binario (cumple o no cumple).

3) **ECONÓMICO**: Las propuestas económicas recibidas se compararán entre sí, considerando todas las condiciones ofertadas por los participantes, se compararán con respecto a la mediana que se obtenga de las ofertas recibidas señalados en la Ley y Reglamento correspondiente.

Con la finalidad de evaluar la capacidad de los participantes y para verificar las condiciones de calidad, contenido nutricional, seguridad e higiene, la Comisión a través de un grupo de sus integrantes designado para tal fin, realizarán visitas a un lugar en el que cada solicitante tenga infraestructura funcionando con base en un contrato en vigor, recopilando evidencia fotográfica y determinando si se cumplen o no con dichas condiciones establecidas en el **Anexo B.**

En caso de existir controversia sobre la aplicación o interpretación de las bases contenidas en la presente Convocatoria, el Consejo Técnico Consultivo Escolar por medio de su Presidente, M. en A Antonio Romero Hernández, dentro de un término de cinco días hábiles, contados a partir de su resolución, recibirá los escritos por medio de los cuales los afectados hagan valer su inconformidad, señalando las irregularidades que consideren se pudieron cometer en el proceso.

Recibida por el H. Consejo Técnico Consultivo Escolar, este Órgano Colegiado acordará sobre su admisión y resolución en forma definitiva la inconformidad planteada.

El acuerdo del H. Consejo Técnico Consultivo Escolar sobre la elección del usuario que prestará el servicio de Módulo de Dulces Mexicanos y productos de amaranto es inapelable.

La vigencia del contrato de prestación del servicio será de 1 de enero al 31 de diciembre de 2027 o en su caso entrará en vigor a partir de la fecha de su firma.

ATENTAMENTE
"La Técnica al Servicio de la Patria"

M. en A. Antonio Romero Hernández
Director y Presidente del CTCE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
UPIICSA - DIRECCIÓN

ANEXO "A"

Lista de productos de Amaranto

ANEXO "A"

Lista de productos de Amaranto

Alegrías (chocolate, semillas)
Palanquetas
Obleas chocolate
Obleas pepitas
Muéganos
Choco rueda de amaranto
Granola
Macarrón
Trufas
Pepitorias
Charritos de amaranto
Botanas (semillas, cacahuates, habas,chicharos etc)
Palanquetas de cacahuate
Cocada horneada
Chicles
Dulces varios

Avenida Té No. 950 Col. Granjas México., Alcaldía Iztacalco C.P. 08400, Ciudad de México
Edificio de Gobierno 1° Piso Tel: (55) 56242000 Ext. 42001 y 70076 www.upiicsa.ipn.mx



Secretaría Académica
Dirección de Educación Superior
Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y
Ciencias Sociales y Administrativas

ANEXO B

90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

Guía de Supervisión para la Visita por la Comisión de Espacios Físicos

1. Constancias ante Secretaria de Salud e IMSS

Rubro	Cumple	No cumple	Observaciones
Constancia individual para el manejo de alimentos expedida por la Secretaria de Salud (exhibidas en lugar visible).			
Constancia de vigencia de derechos para recibir el servicio médico ante el IMSS.			

2. Uso de uniforme, apariencia personal y lavado de manos

Rubro	Cumple	No cumple	Observaciones
Portar bata o babero o filipina			
Portar cubre cabello (red, gorro desechable o turbante de tela)			
Portar cubre boca			
Presentar apariencia pulcra			
Tener el cabello recogido			
Tener las uñas recortadas y sin barniz			
Portar ropa limpia			
No tener barba ni bigote			

3. Supervisión de áreas de recepción, almacenamiento, preparación y distribución.

Rubro	Cumple	No Cumple	Observaciones
Se cuenta con agua, jabón líquido, gel anti bacterias, cepillo individual y toallas de papel.			
Se cuenta con botiquín.			
La instalación de gas está sin daños y sin fugas y cuenta con llave de paso.			
Los pisos están limpios y secos, con loseta "antiderrapante" sin roturas o grietas			
Existen coladeras con declive, limpias y cubiertas con rejilla sin basura ni estancamiento			
Las paredes están limpias y lisas, íntegras y de fácil lavado.			
Existen botes de basura con bolsa de plástico y tapa			



Avenida Té No. 950 Col. Granjas México., Alcaldía Iztacalco C.P. 08400, Ciudad de México
Edificio de Gobierno 1° Piso Tel: (55) 56242000 Ext. 42001 y 70076 www.upiicsa.ipn.mx



Rubro	Cumple	No Cumple	Observaciones
Se cuenta con extintor con carga actualizada			
La campana y los extractores están limpios y funcionando			
La estufa está limpia en todas sus partes			
El horno se encuentra limpio y en buen estado Las vitrinas están limpias, integras y de fácil lavado.			
El microondas está limpio y en buen estado.			
La freidora está limpia.			
Las ollas y cacerolas están limpias en todas sus partes.			
Las licuadoras, rebanadoras, mezcladoras y molinos son lavados y desinfectados después de cada uso.			
Los utensilios son guardados en una área específica y limpia			
Las tarjas y llaves Están en buen estado, cuentan con agua fría y caliente.			
Los desagües funcionan correctamente y libres de basura.			
Las tuberías están exentas de fugas.			
Existen trapos y jergas de uso exclusivo para mesas y superficies.			
El área y equipo de lavado de losa está limpio y funcionando.			
Se usa detergente y desinfectante en el lavado de losa.			
Las mesas y sillas están limpias			
Los botes de basura están en buen estado, limpios y de tamaño suficiente, con bolsa de plástico y tapas y clasificados en orgánicos e inorgánicos.			
Los refrigeradores y congeladores están limpios y en buen estado			



Rubro	Cumple	No Cumple	Observaciones
Los alimentos están almacenados en recipientes cerrados de acuerdo con los materiales recomendados			
Los alimentos cárnicos crudos y vegetales crudos están colocados en la cámara de refrigeración, en la parte superior e inferior, respectivamente.			
Existe un área general para basura, limpia y lejos de la zona de alimentos.			
El área de basura está exenta de malos olores.			
Se observa la ausencia de fauna nociva.			
Existe comprobación documental del control de plagas expedida por alguna empresa de fumigación reconocida y dada de alta en Salubridad.			

4. Valor Nutrimental

Rubro	Cumple	No cumple	Observaciones
El menú del día está publicado en un lugar visible.			
El menú se cambia por lo menos cada quince días.			

5 Accesibilidad

Rubro	Cumple	No cumple	Observaciones
Se cuenta acceso amplio y en su caso, rampa con pasamanos para el fácil desplazamiento de personas con capacidades diferentes.			

6 Precio

Rubro	Cumple	No cumple	Observaciones
Existe una lista de precios.			
La lista de precios está a la vista.			