CONTRATO DE CONCESIÓN

CONTRATO DE CONCESIÓN QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE HUICHAPAN, (ITESHU) REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. IMELDA PÉREZ ESPINOZA EN SU CARÁCTER DIRECTORA GENERAL Y REPRESENTANTE LEGAL DEL MISMO, Y POR LA OTRA PARTE EL C. MARÍA DE LOURDES SOTO GONZÁLEZ QUE PARA EFECTOS DE ESTE CONTRATO SE LE DENOMINARÁ "EL CONCESIONARIO", AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I.- DE "EL PRESTATARIO" (A TRAVÉS DE SU REPRESENTANTE LEGAL)

- I.1.- QUE SU REPRESENTADA (EL ITESHU) ES UN ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE HIDALGO CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIOS, CREADO MEDIANTE DECRETO DE FECHA 17 DIECISIETE DE JUNIO DE 2002 DOS MIL DOS, PUBLICADO EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO DE HIDALGO EL DÍA 24 VEINTICUATRO DE JUNIO DE 2002 DOS MIL DOS. ACTUALMENTE REGIDO POR EL DECRETO DE FECHA 25 DE JULIO DE 2016, PUBLICADO 01 PRIMERO DE AGOSTO DEL 2016 DOS MIL DIECISÉIS EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO DE HIDALGO. CUYO OBJETO ES IMPARTIR E IMPULSAR LA EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA, ASÍ COMO REALIZAR INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA Y TECNOLÓGICA EN LA ENTIDAD, QUE CONTRIBUYA A ELEVAR LA CALIDAD ACADÉMICA, VINCULÁNDOLA CON LAS NECESIDADES DE DESARROLLO REGIONAL, ESTATAL Y NACIONAL.
- I.2.- QUE LA MTRA. IMELDA PÉREZ ESPINOZA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL DE (EL ITESHU) ESTÁ FACULTADA Y CUENTA CON PODERES AMPLIOS Y SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONTRATO Y OBLIGAR A SU REPRESENTADA EN LOS TÉRMINOS DEL ACTUAL DECRETO DE FECHA 25 VEINTICINCO DE JULIO DE 2016 DOS MIL DIECISÉIS Y PUBLICADO EL 01 PRIMERO DE AGOSTO DEL 2016 DOS MIL DIECISÉIS EN EL PERIÓDICO OFICIAL DEL ESTADO DE HIDALGO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN ARTICULO 19 FRACCIONES II, V, VII, XV, XIX Y XXIV. ASÍ MISMO CUENTA CON NOMBRAMIENTO LEGALMENTE EXPEDIDO A SU FAVOR POR EL GOBERNADOR CONTITUCIONAL LIC. OMAR FAYAD MENESES, GOBERNADOR CONTITUCIONAL DE HIDALGO, DE FECHA 15 DE AGOSTO DEL 2022.
- I.3 LA MTRA. IMELDA PÉREZ ESPINOZA, BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, DECLARA QUE DICHA PERSONALIDAD NO LE HA SIDO REVOCADA, LIMITADA, NI MODIFICADA EN FORMA ALGUNA.
- 1.4.- QUE PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES A QUE HAYA LUGAR, SEÑALA COMO DOMICILIO LEGAL DE SU REPRESENTADA, EL UBICADO EN DOMICILIO CONOCIDO S/N EL SAUCILLO, MUNICIPIO DE HUICHAPAN, HIDALGO; CÓDIGO POSTAL 42411.
- 1.5.- QUE EL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES DE SU REPRESENTADA ES: ITS020624RUA.

S M

1

Made Tourston Act

IL- DE "EL CONCESIONARIO"

- II.1.- SER UNA PERSONA FÍSICA DE NACIONALIDAD MEXICANA, MAYOR DE EDAD, CON PLENA CAPACIDAD PARA CONTRATAR Y OBLIGARSE A NOMBRE PROPIO, COMO LO ACREDITA CON COPIA DE CREDENCIAL PARA VOTAR CON FOTOGRAFÍA EXPEDIDA POR EL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL CON NUMERO DE CREDENCIAL 0511098469844.
- II.2.- QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD, PREPARACIÓN, INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS SUFICIENTES PARA EL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DE ESTE INSTRUMENTO, ADEMÁS QUE SE ENCUENTRA INSCRITO ANTE LAS AUTORIDADES CORRESPONDIENTES COMPETENTES Y DE LAS QUE HA OBTENIDO LOS PERMISOS, LICENCIAS Y DOCUMENTACIÓN QUE SEA NECESARIA PARA REALIZAR LAS ACTIVIDADES A LAS CUALES SE DEDICA Y QUE ADJUNTA LOS DOCUMENTOS IDÓNEOS QUE ACREDITAN TAL ASEVERACIÓN, LOS CUALES FORMAN PARTE INTEGRAL DEL PRESENTE CONVENIO.
- II.3.- QUE SE ENCUENTRA REGISTRADO ANTE EL SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO, CUYO REGISTRÓ FEDERAL DE CONTRIBUYENTES ES:
- II.4.- PARA EFECTOS LEGALES A QUE HAYA LUGAR DERIVADOS DEL PRESENTE CONVENIO, SEÑALA COMO DOMICILIO,
- II.5.- QUE HA CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LOS LINEAMIENTOS GENERALES A LOS QUE SE SUJETARÁ LA ACTIVIDAD DE LA **CAFETERÍA** DE **"EL ITESHU"**, PARA LA CONCESIÓN DEL PRESENTE CONTRATO.
- II.6.- QUE CONOCE LAS DISPOSICIONES APLICABLES A LA **CAFETERÍA** DE **"EL ITESHU"**, ASÍ COMO LAS QUE REGULAN A LAS ACTIVIDADES DE COMERCIO, INCLUYENDO LAS NORMAS DE HIGIENE, SALUD Y/O SANITARIAS APLICABLES AL CASO.

"DE LAS PARTES"

- 1.- AMBAS PARTES DECLARAN QUE SE RECONOCEN MUTUAMENTE LA CALIDAD CON LA QUE SE OSTENTAN, ASÍ MISMO CONOCEN Y COMPRENDEN DEL CONTENIDO Y NATURALEZA DE ESTE CONTRATO.
- 2.- QUE LA PRESENTE CONCESIÓN SE OTORGA A "EL CONCESIONARIO", EN VIRTUD DE SUS CONOCIMIENTOS Y CAPACIDAD COMPROBADA, DE ACUERDO A LA DETERMINACIÓN EMITIDA POR EL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ITESHU.

EN VIRTUD DE LAS DECLARACIONES QUE ANTECEDEN, LAS PARTES SE OBLIGAN DE MANERA EXPRESA Y VOLUNTARIA AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:

1

Ma do Londos Leto

CLÁUSULAS

PRIMERA.- DE LA CONCESIÓN: "EL ITESHU" OTORGA AL "EL CONCESIONARIO" LA CONCESIÓN RESPECTO DE LA CAFETERÍA , UBICADA EN EL INTERIOR DE SUS INSTALACIONES UBICADAS EN DOMICILIO CONOCIDO S/N. EL SAUCILLO, HUICHAPAN, HIDALGO., PARA LO CUAL PONE A SU DISPOSICIÓN EL INMUEBLE DESTINADO PARA TAL EFECTO, CONSISTENTE EN: COCINA, BARRA DE SERVICIO, ÁREA DE MESAS CON CAPACIDAD PARA 200 PERSONAS (TECHADA), EN ESPACIO DE 522 METROS CUADRADOS, CON SERVICIO DE AGUA, LUZ Y DRENAJE., EL CUAL REÚNE LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA, HIGIENE Y SALUBRIDAD NECESARIAS, POR LO TANTO "EL CONCESIONARIO" LO RECIBE A SU ENTERA SATISFACCIÓN, POR ENCONTRARSE EN LAS CONDICIONES ANTES DESCRITAS.

SEGUNDA. - OPERACIÓN:

- a) LA OPERACIÓN DE LA CAFETERÍA SE REALIZARÁ MEDIANTE EL RÉGIMEN DE CONCESIÓN.
- b) DEBERÁ CUBRIRSE EL SIGUIENTE HORARIO: DE LUNES A VIERNES DE 8:00 A 17:00 HORAS, Y SÁBADOS DE 09:00 A 14:00 HORAS
- C) EL "CONCESIONARIO" DE LA CAFETERÍA AL BRINDAR EL SERVICIO REQUERIDO PERSONALMENTE Y/O A TRAVÉS DE SU PERSONAL, DEBERÁ HACERLO CON VESTIMENTA ADECUADA AL SERVICIO Y ATENDER RESPETUOSAMENTE A LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL, ADMINISTRATIVA Y DOCENTE QUE HAGA USO DEL SERVICIO DE LA CAFETERÍA ESCOLAR, CON UNA PRESENTACIÓN DECOROSA E HIGIÉNICA.
- d) TANTO EL EQUIPAMIENTO Y MOBILIARIO DE LA CAFETERÍA, CORRERÁ EXCLUSIVAMENTE POR CUENTA DE "EL CONCESIONARIO", QUIÉN AFRONTARÁ LOS RIESGOS Y EXPENSAS PROVENIENTES DE DAÑOS Y DETERIOROS.
- e) NO PODRÁN EXPENDERSE NI ALMACENARSE EN LA CAFETERÍA: BEBIDAS ALCOHÓLICAS, CIGARRILLOS, PUBLICACIONES NO AUTORIZADAS, PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, ESTIMULANTES O CUALQUIER OTRO PRODUCTO QUE EL ITESHU CONSIDERE INAPROPIADO, HACIÉNDOSELO SABER POR ESCRITO A "EL CONCESIONARIO" PARA QUE ESTE TOME LAS MEDIDAS PERTINENTES.
- f) EN REFERENCIA AL ACUERDO NACIONAL PARA LA SALUD ALIMENTARIA EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA Y EN COLABORACIÓN CON LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA DEL ESTADO DE HIDALGO DEBERÁ DE APEGARSE A LOS PRODUCTOS RECOMENDADOS POR LA SEP.
- g) NO SE PODRÁ REALIZAR EN LA CAFETERÍA NINGÚN TIPO DE ACTIVIDAD CON FINES DE PROSELITISMO DE CUALQUIER ESPECIE, NI CONDUCTAS QUE CONTRAVENGAN EL ORDEN DEL ITESHU.
- h) NO SE PODRÁ REALIZAR NINGUNA MODIFICACIÓN A LOS PRECIOS DE ALIMENTOS PREPARADOS POR "EL CONCESIONARIO", SIN QUE ESTOS HAYAN SIDO AUTORIZADOS POR EL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL ITESHU., CON BASES JUSTIFICADAS PARA SOLICITAR DICHO INCREMENTO.
- i) CUALQUIER MODIFICACIÓN AL ESPACIO CONCESIONADO DEBERÁ SER AUTORIZADA POR LA DIRECCIÓN GENERAL, CUMPLIENDO LAS

1

Ma de Zondes Late

NORMATIVAS POR LO QUE SE DEBERÁ CONTAR CON ACUERDO LA O EL TITULAR DEL ÁREA DE PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓNY FINANZAS DE ITESHU SI HUBIERA MODIFICACIONES PASARAN A POSESIÓN DE LA INSTITUCIÓN,

- j) LOS SERVICIOS DE LLENADO DE GAS ESTACIONARIO ÚNICAMENTE SE PODRÁN REALIZAR DE LUNES A VIERNES ANTES DE LAS 6:30 HORAS Y DÍAS INHÁBILES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO ESCOLAR, DEL ITESHU, ASÍ COMO SÁBADOS APARTIR DE LAS 15:30 DE TARDE, NO SE PERMITIRÁ EL ABASTECIMIENTO DE NINGUNA MANERA FUERA DE ESTAS FECHAS, HORARIOS Y DÍAS.
- k) DEBERÁ CONTAR CON CONTENEDORES PARA LA SEPARACIÓN DE RESIDUOS, ESTOS SE DEBERÁN DE INDICAR EL TIPO DE RESIDUO COMO, ORGÁNICO, INORGÁNICOS, PET, ACEITES COMESTIBLES.

TERCERA. - ESPACIO: LA CAFETERÍA DISTRIBUCIÓN: COCINA, BARRA DE SERVICIO, ÁREA DE MESAS CON CAPACIDAD PARA 200 PERSONAS (TECHADA), EN ESPACIO DE 522 METROS CUADRADOS. CON SERVICIO DE AGUA, LUZ, DRENAJE, BAÑOS,

CUARTA. - ALIMENTOS: "EL CONCESIONARIO" DEBERÁ OFRECER EN LA CAFETERÍA: DESAYUNOS, COMIDA CORRIDA, BARRA DE ENSALADAS, ANTOJITOS MEXICANOS, CON ESTÁNDARES DE CALIDAD EN HIGIENE, VARIEDAD Y PRECIO.

QUINTA. - EQUIPO: "EL CONCESIONARIO" CONTARÁ CON EL SIGUIENTE EQUIPO.

CANTIDAD	CONCEPTO	
27	MESAS DE PLÁSTICO	
1	REFRIGERADORES DE COCA COLA MARCA CRIOTEC, CON NUMERO DE SERIE 012598167, MODELO CFX-342P	
1	EXHIBIDOR DEL PROVEEDOR MARÍNELA	
4	GARRAFONES DE AGUA	
1	BASE PORTA GARRAFONES	

LOS CUALES "EL CONCESIONARIO" TENDRÁ BAJO SU RESGUARDO.

The second secon

Y

Ma de Loudes Acto

EL CONCESIONARIO A SU VEZ INGRESÓ CON EL SIGUIENTE EQUIPO PARA REALIZAR EL SERVICIO.

CANTIDAD	CONCEPTO
3	PARRILLAS DE DIVERSOS TAMAÑOS
6	MESAS DE 2.34 MTS
7	MESAS PLEGLABLES PARA 10 PERSONAS CADA UNA
5	MESAS DE PICNIC JARDIN
97	SILLAS
1	EXHIBIDOR DE PRODUCTOS SABRITAS
3	VITRINAS CON MOSTRADOR DE VIDRIO
1	ANAQUEL
1	MESA DE MADERA
1	FREIDORA
2	HORNO DE MICRO ONDAS
1	TOSTADOR
9.	BOTES DE BASURA
1	EXHIBIDOR DE GALLETAS
1	MOSTRADOR
1	COMAL PARRILLA CON BASE
2	LICUADORAS INDUSTRIALES
1	TARJA DE ACERO INOXIDABLE DOBLE
2	CARROS PARA BAÑO MARIA ALIMENTOS CALIENTES
2	MOSTRADORES



1.- "EL CONCESIONARIO" DEBERÁ PRESENTAR PROPUESTAS DE MENÚ PARA DOS SERVICIOS:

- a) DESAYUNOS
- b) COMIDAS
- c) ALIMENTOS A LA CARTA, QUE DEBERÁN ESTAR INTEGRADOS POR: CARNE DE RES 0 POLLO, ARROZ O SOPA DE PASTA Y VERDURAS O FRIJOLES, AGUA DE SABOR Y TORTILLAS.
- d) TORTAS Y SÁNDWICH (CUANDO MENOS 3 PRESENTACIONES DE CADA UNO)
- e) CÓCTELES DE FRUTAS (CUANDO MENOS 3 PRESENTACIONES)
- f) ENSALADAS (CUANDO MENOS 3 PRESENTACIONES)
- g) JUGOS Y AGUAS (POR LO MENOS 3 PRESENTACIONES DE CADA UNO)
- h) LICUADOS (POR LO MENOS 3 PRESENTACIONES)
- i) YOGURT (CUANDO MENOS 3 PRESENTACIONES)
- i) POSTRES (POR LO MENOS 2 PRESENTACIONES)

2.- LOS PRODUCTOS OFRECIDOS POR "EL CONCESIONARIO" DENTRO DE LA CAFETERÍA DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD CON INDICACIÓN DE CLASE, MARCA O DISTINTIVO

Made Louder La

ACREDITATIVO DE ESTA CUALIDAD, DEBIENDO TENER LOS PESOS MÍNIMO Y CARACTERÍSTICAS SIGUIENTES:

- A) VERDURAS Y HORTALIZAS: SERÁN PREFERENTEMENTE FRESCAS DE TEMPORADA; EN CASO DE SER CONGELADAS DEBERÁN SER DE MARCAS ACREDITADAS Y DE PRIMERA CALIDAD. EL PESO MÍNIMO EN LOS MENÚS NORMALES Y DE RÉGIMEN SERÁ DE 200 GRS.
- B) CARNES: TODAS ELLAS (AVES, VACUNO, OVINO, PORCINO, ETC.) SERÁN FRESCAS, NACIONALES Y DE PRIMERA CALIDAD Y DEBERÁN TENER -DESHUESADAS Y EN CRUDO-UN PESO MÍNIMO DE 150 GRS. EN EL MENÚ NORMAL Y DE RÉGIMEN. EN EL CASO DE INCLUIRSE UN MENÚ ESPECIAL EL PESO MÍNIMO SERÁ DE 200 GRS.
- C) PESCADOS: SERÁN PREFERENTEMENTE FRESCOS, DE TEMPORADA. EN CASO DE SER CONGELADOS SERÁN DE FIRMAS ACREDITADAS Y DE PRIMERA CALIDAD. TENDRÁN UN PESO MÍNIMO DE 150 GRS. PARA LOS MENÚS NORMAL Y DE RÉGIMEN. SI SE OFERTA MENÚ ESPECIAL, EL PESO MÍNIMO SERÁ DE 200 GRS. EN CRUDO
- 3.- TODOS LOS ALIMENTOS OFRECIDOS EN LA CAFETERÍA, DEBERÁN SER COCINADOS EL MISMO DÍA, DEBIÉNDOSE PREPARAR CON VERDURAS, CARNES, INGREDIENTES Y/O ACEITE VEGETAL, RESPETANDO CUANDO MENOS 80% PRODUCTOS NATURALES Y LA PROPORCIÓN RESTANTE PRODUCTOS ENVASADOS
- **4.-** EN LA PREPARACIÓN DE DICHOS ALIMENTOS ES OBLIGATORIO QUE EL PERSONAL DE LA CAFETERÍA, UTILICE AGUA DE POTABILIDAD GARANTIZADA, ASÍ COMO DESINFECTAR DIARIA Y ADECUADAMENTE FRUTAS, VERDURAS Y UTENSILIOS.
- 5.-TODOS LOS ALIMENTOS QUE LO AMERITEN DEBERÁN SERVIRSE CALIENTES.
- 6.- TODOS LOS JUGOS QUE SE EXPENDAN PREFERENTEMENTE SERÁN DE FRUTA NATURAL.
- 7.- LA RACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE LOS DOS MENÚS MÍNIMOS QUE SE OTORGA AL CLIENTE SERÁ LA MISMA SIN DISTINCIÓN ALGUNA.
- 8.- PROPORCIONAR AGUA DE GARRAFÓN PARA BEBER, A CUALQUIER PERSONA QUE LO SOLICITE SIN COSTO. (CUANDO ESTE CONSUMA DENTRO DE LA CAFETERÍA)
- 9.- EN EL CASO DE QUE ALGÚN PLATILLO, POR EXCESO DE CONSUMO, SE TERMINE, DEBERÁ SER SUSTITUIDO POR OTRO, PROCURANDO QUE SEA LO MÁS SIMILAR AL QUE FIGURA EN EL MENÚ DEL DÍA.
- 10.- TAMBIÉN DEBERÁN FACILITARSE EN LA COMIDAS POR LO MENOS MEDIO LITRO DE AGUA POR LOS USUARIOS.
- 11.- LA COMIDA CORRIDA CONSISTIRÁ Y DEBERÁ INCLUIR EN EL SIGUIENTE TIEMPO: EL PRIMER TIEMPO ES UNA ENTRADA CALDOSA (SOPA O CALDO DE RES Y/O POLLO), O SI ES UN PLATILLO SECO (ARROZ, ESPAGUETI, EN ALGUNOS CASOS ENSALADA DE

Y

Ma de Loudes

Leto

VERDURAS TAMBIÉN) Y **EL SEGUNDO TIEMPO** ES EL PLATILLO FUERTE O TAMBIÉN CONOCIDO COMO GUISADO Y EL POSTRE.

MARÍA DE LOURDES SOTO GONZÁLEZ				
DESAYUNOS				
PRODUCTO	PRECIO			
HUEVOS AL GUSTO; A LA MEXICANA, CHORIZO, JAMON, SALCHICHA, TOCINO ENCHILADAS VERDES O ROJAS ENMOLADAS; CHILAQUILES VERDES O ROJOS; ENMOLADAS, HOTCAKES	\$ 43.00			
COMIDAS				
PRODUCTO	PRECIO			
MENÚ DEL DÍA: QUÉ PUEDEN SER DE ACUERDO CON LA RELACIÓN ALBÓNDIGAS DE CARNE DE RES O POLLO, CALDO DE POLLO CON VERDURAS, TORTAS DE CAMARÓN CON NOPALES, BISTEC EN SALSA DE CHILE MORITA, MOLE ROJO CON POLLO, ECT. DE ACUERDO CON LOS DIFERENTES MENUS PRESENTADOS EN SU PROPUESTA	\$ 48.00			
A LA CARTA PRODUCTO	PRECIO			
MENÚ A LA CARTA, COMÓ: PECHUGA ASADA, BISTEC EMPANIZADO, FILETE DE PESCADO EMPANIZADO O ASADO, POLLO A LA KENTUCKY	\$ 53.00			

- 12.- SI DURANTE LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO "EL CONCESIONARIO" PRETENDIESE INTRODUCIR OTROS ARTÍCULOS NO MENCIONADOS EN SU OFERTA INICIAL, SU INCLUSIÓN Y EL PRECIO DE LOS MISMOS, DEBERÁN SER PREVIAMENTE AUTORIZADOS POR EL COMITÉ DE ADQUISICIONES, PREVIO INFORME FAVORABLE DE LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
- 13.- EL CONCESIONARIO: ESTARÁ OBLIGADO A COSTEAR UN ANÁLISIS DE LABORATORIO, DE UNA MUESTRA QUE SEA TOMADA AL AZAR POR QUIEN DESIGNE LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, A LOS ALIMENTOS SIN AVISAR. PARA

Ma de Zondres

, v e 10

GARANTIZAR QUE LOS ALIMENTOS NO CONTIENEN BACTERIAS QUE DAÑEN A LA COMUNIDAD DEL TECNOLÓGICO QUE HACE USO DEL SERVICIO.

SEXTA. - DEL PERSONAL:

- 1.- "EL CONCESIONARIO" ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL DEL PERSONAL QUE CONTRATE PARA EL SERVICIO DE LA CAFETERÍA OBJETO DE CONCESIÓN EN EL PRESENTE INSTRUMENTO, POR LO CUAL ESTE PERSONAL SE ENTENDERÁ RELACIONADO EXCLUSIVAMENTE CON "EL CONCESIONARIO". POR LO TANTO, ÉSTE ASUMIRÁ SU RESPONSABILIDAD POR ESTE CONCEPTO Y EN NINGÚN CASO SERÁ CONSIDERADO EL "ITESHU" COMO PATRÓN SOLIDARIO O SUSTITUTO.
- 1.- "EL CONCESIONARIO" DEBERÁ ASEGURARSE DE QUE TANTO EL PERSONAL A SU CARGO, LOS PROVEEDORES Y SUMINISTRADORES DE ALIMENTOS Y MATERIALES RESPETEN LAS NORMAS GENERALES DE RÉGIMEN INTERIOR Y LAS RELATIVAS A LOS CONTROLES DE ENTRADA Y DE CIRCULACIÓN EN EL INTERIOR DEL ITESHU.
- 3.- EL HORARIO Y EL LUGAR DE CARGA Y DESCARGA DE ARTÍCULOS RELACIONADOS CON EL SERVICIO DE CAFETERÍA ESCOLAR SE REALIZARÁN CON ARREGLO DE LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS Y PERSONAL DE VIGILANCIA.
- EL CONCESIONARIO EN CUANTO AL PERSONAL SE COMPROMETE A CONTAR CON EL PERSONAL SUFICIENTE PARA LA ATENCIÓN DE 2000 CLIENTES POTENCIALES, ESTE NÚMERO VARIA EN PROPORCIÓN AL CUPO DE ALUMNOS Y PERSONAL ADMINISTRATIVO POR CURSO, DEBERÁ DE CONTAR CUANDO MENOS CON EL SIGUIENTE PERSONAL:
 - a)DOS ENCARGADOS (COBRADOR)
 - b)TRES COCINEROS.
 - c)CUATRO AYUDANTES DE COCINA
 - d)DOS PERSONAS DE LIMPIEZA
 - e)DOS PERSONAS EN ATENCIÓN A LA BARRA.
 - f) UNA PERSONA LIMPIEZA DE BAÑOS
 - g)UNA EN COMEDOR
 - 1. EL PERSONAL PODRÁ SER DE AMBOS SEXOS.
 - 2. ES OBLIGACIÓN PARA EL CONCESIONARIO QUE, PARA EL COBRO DE LOS ALIMENTOS, TENGA EXCLUSIVAMENTE A UNA SOLA PERSONA PARA MANIPULAR EL DINERO DEL PAGO DE ALIMENTOS.
 - 3. EL CONCESIONARIO DEBERÁ INDICAR QUE PERSONAL POR TURNO OPERARÁ EL SERVICIO (ESPECIFICAR SI TENDRÁN UN TURNO O VARIOS), INDICANDO LA ACTIVIDAD
 - 4. QUE DESARROLLARÁN (COCINERO, CAJERO, DEPENDIENTE EN BARRA DE SERVICIOS, ETC.). DICHO PERSONAL DEBERÁ TENER EXPERIENCIA EN EL PUESTO QUE VA A DESEMPEÑAR.

1

Ma de Zocietas Late

- 5. A LA FIRMA DEL CONTRATO DEBERÁ PRESENTAR EL LISTADO DE SU PLANTILLA DE PERSONAL CON NOMBRE, EDAD, PUESTO QUE VA A DESEMPEÑAR, Y EXPERIENCIA COMPROBADA.
- 6. ES OBLIGACIÓN DE LAS PERSONAS QUE DAN SERVICIO EN LA CAFETERÍA LO HAGAN CON HIGIENE, ORGANIZACIÓN, EFICIENCIA Y AMABILIDAD.
- 7. EL PERSONAL DEBERÁ PORTAR TODOS LOS DÍAS UNIFORME, GAFETE, COFIA O GORRO Y CUBRE BOCA, LOS CUÁLES SERÁN PROPORCIONADOS POR EL CONCESIONARIO.
- 8. SERÁ DE ABSOLUTA RESPONSABILIDAD DEL CONCESIONARIO, EL MANEJO Y CONTROL DE SU PERSONAL, EL CUAL NO TENDRÁ NINGUNA RELACIÓN CONTRACTUAL CON EL ITESHU, EN CONSECUENCIA, ESTA INSTITUCIÓN NO ASUMIRÁ NINGUNA RESPONSABILIDAD DERIVADA DEL INCUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES LEGALES VIGENTES EN MATERIA LABORAL.
- 9. EL CONCESIONARIO DEBERÁ CONTAR CON PERSONAL SUFICIENTE DURANTE LAS HORAS DE MAYOR AFLUENCIA DE USUARIOS A EFECTO DE QUE EL TIEMPO DESDE QUE LLEGA EL USUARIO HASTA QUE SE LE SIRVAN LOS ALIMENTOS, NO EXCEDA DE 5 MINUTOS.
- 10. EL CONCESIONARIO DEL SERVICIO SERÁ EL RESPONSABLE DE QUE SU PERSONAL UTILICE EL MOBILIARIO Y EQUIPO, ASÍ COMO ACCESORIOS ADECUADOS Y CON RESPONSABILIDAD.
- 11. QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDO FUMAR E INTRODUCIR BEBIDAS EMBRIAGANTES O DROGAS DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL ITESHU.
- 12. EL PERSONAL DE LA CAFETERÍA QUE MANIPULE ALIMENTOS DEBERÁ SOMETERSE A UN EXAMEN MÉDICO AL INICIO DEL SEMESTRE, ASÍ MISMO SE INDICARAN LOS EXÁMENES DE LABORATORIO, MISMOS QUE CORRERÁN POR CUENTA DEL CONCESIONARIO, PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS (COPROPARASITOSCOPICO), EL CONCESIONARIO CONTARÁ CON UN BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS EN EL LUGAR DE SERVICIO, CON EL FIN DE TRATAR LESIONES LEVES QUE PUDIERAN OCURRIR A SU PERSONAL.
- 13. EL PERSONAL ASIGNADO PARA PRESTAR EL SERVICIO, DEBERÁ PRESENTARSE A TRABAJAR ASEADO, INCLUYENDO LA LIMPIEZA DEL CABELLO, MANOS Y UÑAS; USAR SU UNIFORME, COFIA O GORRO. SI ALGÚN MIEMBRO DEL PERSONAL DE QUIEN RESULTE SELECCIONADO NO CUMPLIERA CON ESTA CLÁUSULA, LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS LE REPORTARÁ POR ESCRITO POR ÚNICA VEZ A EL CONCESIONARIO, Y SI SE CONTINUA CON ESTA ACTITUD ESTA LO SEPARARÁ DEL SERVICIO, SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA, PARA EL ITESHU.
- 14. PARA EL CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO DE LA CAFETERÍA Y EL COMEDOR, SE DARÁ POR PARTE DE LOS INTEGRANTES DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS, LOS CUALES TENDRÁN LA OBLIGACIÓN DE REVISAR Y HACER CUMPLIR TODOS LOS APARTADOS DE ESTE ANEXO.

1

Ma de Louides Not

SEPTIMA. - INSPECCIÓN Y CONTROL DEL SERVICIO

- 1.- EN LOS ASPECTOS DE SANIDAD, HIGIENE O CALIDAD DE LOS ALIMENTOS, LA REVISIÓN SERÁ EFECTUADA POR LA COMISIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ESTA INSTITUCIÓN Y POR LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS.
- 2.- LA COMISIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE Y LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS ESTARÁ FACULTADO PARA ENTRAR EN LAS INSTALACIONES, COMEDOR, ALMACENES, ETC. Y COMPROBAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SALUBRIDAD CON QUE SE CUMPLE EL SERVICIO, ASÍ COMO CUALQUIER OTRA DE LAS OBLIGACIONES CONSIGNADAS EN ESTE ANEXO, IGUALMENTE PODRÁN REALIZAR LAS MANIPULACIONES PERTINENTES PARA LA COMPROBACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
- 3.- EN RELACIÓN CON LOS ALIMENTOS, LA INSPECCIÓN SE EJERCERÁ SOBRE CONDICIONES SANITARIAS Y DE CALIDAD, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS EXPRESADOS EN ÉSTE.
- 4.- CUALQUIER DEFICIENCIA SENSIBLE QUE SE APRECIE, AUNQUE SOLAMENTE SEA COMPROBADA A TRAVÉS DE LOS CARACTERES ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO, OBLIGARÁ AL DECOMISO DEL MISMO, INFORMANDO SEGUIDAMENTE A LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, PARA QUE ÉSTA PROCEDA A ADOPTAR LA DECISIÓN CORRESPONDIENTE.
- 5.- LOS PLATOS Y VASOS EN LOS QUE SE SIRVAN LOS ALIMENTOS A LOS COMENSALES TENDRÁN QUE SER 100% BIODEGRADABLES, ES DECIR QUE NO SE CAUSE NINGUNA AFECTACIÓN AL MEDIO AMBIENTE DE CONFORMIDAD A LA **NORMA ISO 14001:2008.**
- 6.- LOS RESIDUOS DERIVADOS DE ACEITES CON LOS QUE SE ELABORARÁN LOS ALIMENTOS, TENDRÁN QUE TENER UN TRATO ESPECIAL, YA QUE NO PODRÁN SER VACIADOS AL DRENAJE, POR LO QUE EL CONCESIONARIO BUSCARÁ LA MANERA DE CONTAR CON UN RECIPIENTE, EN EL CUAL SE ALMACENE DICHO PRODUCTO Y EVIDENCIAR LA DISPOSICIÓN FINAL.
- 7.- LA BASURA, TENDRÁ QUE SER DIVIDIDA EN CONTENEDORES DIFERENTES EN RAZÓN DE LO QUE SE VAYA A DESECHAR, POR LO QUE LA CAFETERÍA ESPECIFICARÁ EN CADA UNO DE LOS CONTENEDORES, LAS SIGUIENTES LEYENDAS: RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS, RESIDUOS SÓLIDOS INORGÁNICOS Y PET. ENTRE OTROS.
- 8.-. "EL CONCESIONARIO" SE OBLIGA A REALIZAR SERVICIOS DE FUMIGACIÓN.

PERIODICIDAD: DEBIDO A LAS CONDICIONES AMBIENTALES DEL ÁREA, EL TIPO DE CONSTRUCCIÓN, LA ENTRADA Y SALIDA DE MERCANCÍA, LOS INSUMOS Y MATERIAL DE EMPAQUE ALMACENADOS, EL MANEJO DE RESIDUOS ORGÁNICOS E INORGÁNICOS Y SUS ALREDEDORES; DEBERÁ DE REALIZAR POR LO MENOS UNA FUMIGACIÓN CADA TRES MESES.

1

Ma. de Loudes

5

INSECTICIDAS RECOMENDABLES A UTILIZAR. SUSTANCIAS ACTIVAS: DELTAMETRINA – ALFAMETRINA – CIPERMETRINA – CYFLUTHRIN (CADA INSECTICIDA DEBE SER CAMBIADO DESPUÉS DE SEIS APLICACIONES PARA EVITAR INMUNIDAD DE LAS PLAGAS A CONTROLAR Y ES IMPORTANTE REVISAR LA ORIGINALIDAD DEL INSECTICIDA Y LA FECHA DE VENCIMIENTO).

OCTAVA. - EN CUANTO A COMPROMISOS ADICIONALES:

- 1.- "EL CONCESIONARIO" SE OBLIGARÁ A PONER A LA VISTA DEL PÚBLICO LA LICENCIA SANITARIA O AUTORIZACIÓN EXPEDIDA POR LA SECRETARÍA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA, Y CUMPLIR ESTRICTAMENTE CON TODAS LAS DISPOSICIONES DE DICHA DEPENDENCIA, EN MATERIA DE PREPARACIÓN, CONSERVACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS.
- 2.- LOS PRECIOS DEBERÁN SER ACCESIBLES PARA LA COMUNIDAD DEL ITESHU, DEBERÁ CONTEMPLAR QUE EL ALUMNADO ES DE RECURSOS ECONÓMICOS BAJOS, POR LO QUE DE ACUERDO A SU PROPUESTA TENDRÁN QUE MANEJAR LOS SIGUIENTES PRECIOS.

MARÍA DE LOURDES SOTO GONZÁLEZ		
ANTOJITOS	and Palace of the San State of the San	
PRODUCTO	PRECIO	
JUGOS NATURALES	\$20,00	
JUGO VERDE CON AGUA	\$ 25,00	
TACOS DORADOS (4 PIEZAS)	\$ 27,00	
GORDITAS DE GUISADO (1 PIEZA)	\$ 20,00	
ENSALADAS	\$ 35,00	
COCTELES DE FRUTAS DIVERS	\$ 25,00	
COCTEL DE MANGO	\$ 30,00	
SINCRONIZADAS	\$ 25,00	
SÁNDWICH JAMON DE PAVO	\$ 20,00	
SÁNDWICH DE ATUN, POLLO	\$ 25,00	
TORTAS DE JAMON DE PAVO, PANELA, MILANESA	\$27,00	
TORTAS DE PECHUGA DE POLLO, SUADERO, PASTOR, ALAMBRE.	\$ 25,00	
HAMBURGUESA SENCILLA	\$ 30,00	
HAMBURGUESA CON PAPAS	\$ 38,00	
HAMBURGUESA HAWAAIANA SIN PAPAS	\$ 36,00	
HAMBURGUESA HAWAAIANA CON PAPAS	\$ 45,00	
MOLLETES 2 PZAS.	\$ 25,00	
CHILAQUILES	\$ 27,00	



7

Moso Loudes La

FOLIO: ITESHU/CONTRATO/CONC/001/2023

MARÍA DE LOURDES SOTO GONZÁLEZ	
BURRITOS 3 PZAS.	\$ 30,00
QUESADILLAS 1 PZA.	\$ 15,00
HOT DOG CON PAPAS	\$ 25,00
NUGGETS	\$ 35,00
SICRONIZADAS	\$ 25,00
GRINGAS	\$ 30,00
ORDEN DE ALAMBRE	\$ 35,00
ORDEN DE TACOS DORADOS	\$ 27,00
ORDEN DE CHILAQUILES	\$ 27,00
ORDEN DE ENCHILADAS VERDES (4 PIEZAS)	\$ 27,00
ORDEN DE ENMOLADAS	\$ 27,00
ORDEN DE TACOS (4 PIEZAS)	\$ 55.00
ALITAS	\$ 45,00
CAZUELITAS DE TINGA	\$ 30,00
TIRAS DE PESCADO	\$ 35,00
PIZZA REBANADA	\$ 25,00
WAFFLES	\$ 25,00
CAFÉ FRAPPE	\$ 35,00
CHICHARRONES CON CUERITOS	\$ 25,00
DORILOCOS	\$ 30,00
NACHOS	\$ 25,00
GOMIBOING	\$ 25,00
JUGO VERDE CON JUGO DE NARANJA	\$ 30,00
LICUADOS	\$ 25,00
TACO DE PICADILLO	\$ 12:00
YOGURT NATURAL CON FRUTA	\$15,00
POSTRES (ENSALADA DEFRESAS CON CREMA, DE MANZANA)	\$ 17,00
POSTRES (GELATINA CON YOGURT, ARROZ CON LECHE, GELATINA	\$ 15,00
DE LECHE CON CREMA).	\$ 10,00
PASTES	\$ 18,00
PRODUCTOS CONCESIONADOS	
PRODUCTO	PRECIO
GAMESA	Establecido al público
MARÍNELA	Establecido al público

1

Ma de Londes No

MARÍA DE LOURDES SOTO GONZÁLEZ	
BIMBO	Establecido al público
BARCEL	Establecido al público
JUMEX	Establecido al público
COCA COLA	Establecido al público
BOING	Establecido al público
DANONE	Establecido al público
LALA	Establecido al público

- a) LOS REFRESCOS, BEBIDAS CON SABOR Y JUGOS DEBERÁN OFRECER LOS PRECIOS MÁXIMO AL PUBLICO SUGERIDO POR SUS PROVEEDORES.
- b) PRODUCTOS DE GAMESA, MARÍNELA, BIMBO, JUMEX ECT, AL IGUAL DEBERÁ DE DAR LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON LA LISTA DE PRECIOS PARA EL PUBLICO QUE LE ENTREGA EL PROVEEDOR
- c) SI NO ESTUVIERA DE ACUERDO CON DAR ESTOS PRECIOS SUGERIDOS POR SU PROVEEDOR DEBERÁ DE QUITARLOS Y NO VENDERLOS.
- d) PARA CUALQUIER INCREMENTO DE PRECIOS DEBERÁ SOLICITAR POR ESCRITO AL COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS LAS RAZONES POR LAS CUALES SE SOLICITA EL INCREMENTO, PROPONIENDO LOS NUEVOS PRECIOS Y EXPONIENDO SI CONSIDERAN EL I.V.A CORRESPONDIENTE.
- e) TODOS LOS PRECIOS DEBERÁN YA CONTEMPLAR EL I.V.A.
- 3.- "EL CONCESIONARIO" EXPENDERÁ BIENES Y PRODUCTOS QUE GARANTICEN EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA CAFETERÍA, LO CUAL FORMARÁ PARTE DEL PRESENTE CONTRATO. ASÍ MISMO, ACEPTA QUE, POR RAZONES DE ECONOMÍA, SALUD U OTRAS CIRCUNSTANCIAS QUE CONSIDERE "EL ITESHU", SUSPENDERÁ O INCLUIRÁ LA VENTA DE LOS ARTÍCULOS QUE ESTE DETERMINE.
- 4.- "EL CONCESIONARIO" SE OBLIGA A EXPENDER ÚNICAMENTE LOS PRODUCTOS AUTORIZADOS, POR EL "ITESHU", BAJO LOS PRINCIPIOS DE ECONOMÍA, HIGIENE, CALIDAD Y ATENCIÓN CORDIAL DEL PERSONAL, ASÍ COMO A OBTENER LOS PERMISOS Y LICENCIAS CORRESPONDIENTES, DEBIENDO ENTREGAR COPIA DE LOS MISMOS AL "ITESHU".
- 5.- "EL ITESHU", VERIFICARÁ QUE LA OPERACIÓN DE LA CAFETERÍA SEA TAL Y COMO SE DESCRIBE EN EL PRESENTE CONTRATO, PARA LO CUAL "EL CONCESIONARIO" SE OBLIGA A PERMITIR EL ACCESO AL INTERIOR DEL LOCAL A PERSONAL DESIGNADO PARA TAL EFECTO, ASÍ COMO A BRINDAR TODAS LAS FACILIDADES QUE SEAN NECESARIAS PARA LLEVAR A CABO DICHA VERIFICACIÓN.
- 6.- "EL ITESHU" AUTORIZA A "EL CONCESIONARIO" PARA QUE UTILICE EL ESPACIO DETERMINADO DEL INSTITUTO A QUE SE REFIERE LA CLÁUSULA PRIMERA A EFECTO DE

Y

Ma de Lendes de

TAL EFECTO, ASÍ COMO A BRINDAR TODAS LAS FACILIDADES QUE SEAN NECESARIAS PARA LLEVAR A CABO DICHA VERIFICACIÓN.

- 6.- "EL ITESHU" AUTORIZA A "EL CONCESIONARIO" PARA QUE UTILICE EL ESPACIO DETERMINADO DEL INSTITUTO A QUE SE REFIERE LA CLÁUSULA PRIMERA A EFECTO DE REALIZAR LA ACTIVIDAD COMERCIAL, MATERIA DE ÉSTE CONTRATO, OBLIGÁNDOSE ÉSTE ÚLTIMO A CONSERVARLO, Y EN SU CASO, HACERLE LAS MEJORAS PERTINENTES, MISMAS QUE SUBSISTIRÁN EN BENEFICIO DE "EL ITESHU", SIN QUE ELLO IMPLIQUE CONTRAPRESTACIÓN DE NINGUNA NATURALEZA, ASÍ MISMO, SUSCRIBIRÁ EL RESGUARDO DE LOS BIENES QUE SE ENCUENTREN EN EL REFERIDO LOCAL Y CUBRIRÁ LOS SERVICIOS PÚBLICOS QUE SOLICITE.
- 7.- "EL CONCESIONARIO" RECONOCE Y ACEPTA QUE, EN LA OPERACIÓN DE LA CAFETERÍA, ES EL ÚNICO RESPONSABLE EN LAS RELACIONES LABORALES QUE SE DERIVEN EN CASO DE OCUPACIÓN DE TRABAJADORES, ASÍ COMO DE OTROS ACTOS JURÍDICOS QUE CELEBRE CON TERCERAS PERSONAS RELEVANDO, POR TANTO, A "EL ITESHU" DE LAS ACCIONES DE AUTORIDADES JUDICIALES, LABORALES, FISCALES, ADMINISTRATIVAS O SANITARIAS.
- 8.- "EL CONCESIONARIO" RECONOCE Y ACEPTA PRESENTAR SEMANALMENTE UN MENÚ DE ALIMENTOS A PROPORCIONAR EN LA SIGUIENTE SEMANA ESTA DEBERÁ DE SER ENTREGADA A LA SUBDIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS A FIN DE DAR SU OPINIÓN DE LOS ALIMENTOS A OFRECER Y EN SU CASO SOLICITAR ALGÚN CAMBIO DE MENÚ, CON EL FIN DE QUE SE CUMPLA CON UNA DIETA BALANCEADA DE LA CAFETERÍA.
- 9.- EL PRESENTE CONTRATO TENDRÁ VIGENCIA DEL 03 DE FEBRERO AL 20 DE DICIEMBRE DE 2023, ASÍ MISMO SE ESTABLECE QUE EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO DARÁ LUGAR A SU RESCISIÓN.
- 10.- "EL CONCESIONARIO" SE OBLIGA A DESOCUPAR EL ESPACIO O LOCAL A QUE SE REFIERE LA CLÁUSULA PRIMERA AL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DE ESTE CONTRATO, ELLO SIN NINGÚN REQUERIMIENTO O TRÁMITE PREVIO O EN SU CASO A LOS TRES DÍAS SIGUIENTES A LA FECHA EN QUE SEA RESCINDIDO EL CONTRATO POR INCUMPLIMIENTO DE ALGUNA DISPOSICIÓN.
- 11.- "EL CONCESIONARIO" OFRECERÁ REFRIGERIOS, DESAYUNOS Y COMIDAS PARA PROMOVER UNA ALIMENTACIÓN CORRECTA Y SALUDABLE QUE COMBINE U CRITERIOS REFERIDOS EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-20 QUE INVARIABLEMENTE TENDRÁ A DISPOSICIÓN DE LOS COMENSALES.
- 12.- "EL CONCESIONARIO "SI EL PERSONAL QUE ELABORA ALIMENTOS O BEBIDAS MANIPULA DINERO, DEBE UTILIZAR GUANTE O PROTECCIÓN DE PLÁSTICO PARA EVITAR EL CONTACTO DIRECTO DE LAS MANOS CON EL DINERO. LOS PRODUCTOS A GRANEL DEBEN SER DESPACHADOS EN FORMA QUE SE EVITE EL CONTACTO DIRECTO CON LAS MANOS. EN CUANTO AL AGUA LA DESINFECCIÓN DEL AGUA ES UN FACTOR ESENCIAL PARA EL CONTROL DE LAS ENFERMEDADES DIARREICAS Y GASTROINTESTINALES.

Ma de Youdes Lato

DESINFECCIÓN FÍSICA. - EL MÉTODO MÁS COMÚN PARA LA DESINFECCIÓN DEL AGUA A NIVEL DOMICILIARIO ES HERVIDA. LA EXPOSICIÓN DE LA MAYORÍA DE LOS ORGANISMOS PATÓGENOS A LA TEMPERATURA DE EBULLICIÓN DEL AGUA (90-100ºC) DURANTE 3 MINUTOS LOS ELIMINA, ESTE SE CALCULA A PARTIR DEL INICIO DE LA EBULLICIÓN. ES NECESARIO MANTENER BIEN TAPADO EL RECIPIENTE DONDE SE ALMACENA EL AGUA HERVIDA Y APLICAR BUENAS PRÁCTICAS AL SERVIRLA. DESINFECCIÓN QUÍMICA. - EL CLORO ES DE LOS DESINFECTANTES MÁS EFECTIVOS PARA EL AGUA. ES EL MÁS BARATO Y DEJA CLORO RESIDUAL LIBRE PARA ACTUAR CONTRA LA RE-CONTAMINACIÓN.

13.-EL PERSONAL DE LA CAFETERÍA QUE MANIPULE ALIMENTOS, DEBERÁ SOMETERSE A UN EXAMEN MÉDICO A MÁS TARDAR 30 DÍAS A LA FIRMA DEL CONTRATO DE CONCESIÓN: ASÍ MISMO, SE INDICARAN LOS EXÁMENES DE LABORATORIO. MISMOS QUE POR CUENTA DEL PROVEEDOR, PARA SUS TRABAJADORES MANIPULADORES DE ALIMENTOS (COPROPARASITOSCOPICO, EXUDADO FARÍNGEO. REACCIONES FEBRILES. CULTIVO DE LECHO UNGUEAL): CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR EL CORRECTO ESTADO DE SALUD DE LAS PERSONAS ENCARGADAS DE PREPARAR Y MANIPULAR ALIMENTOS, EN CASO DE PRESENTARSE RESULTADOS POSITIVOS EL SELECCIONADO TENDRÁ LA OBLIGACIÓN DE COSTEAR EL TRATAMIENTO MÉDICO NECESARIO PARA ELIMINAR LA INFECCIÓN Y AL TERMINO DEL MISMO SE REALIZARÁ UN NUEVO EXAMEN DE LABORATORIO PARA CORROBORAR LA EFICACIA DEL TRATAMIENTO, SE ENTIENDE QUE DURANTE ESE PROCESO LAS PERSONAS QUE RESULTARAN POSITIVAS PARA ALGUNA ENFERMEDAD NO PODRÁN MANIPULAR NINGÚN TIPO DE ALIMENTOS HASTA SER DADAS DE ALTAS POR MÉDICO TRATANTE. SIENDO SUPERVISADO POR PERSONAL DEL SERVICIO MÉDICO DE LA CONVOCANTE.

VINCULACIÓN NORMATIVIDAD APLICABLE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-043-SSA2-2012, SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA Y DISTINTIVO H. QUE INVARIABLEMENTE TENDRÁ A DISPOSICIÓN DE LOS COMENSALES.

1.3 PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DEBERÁ PRESENTAR CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EL SERVICIO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SERÁ BASADO NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

OCTAVA. - CAUSAS DE RESCISIÓN. - SON CAUSA DE RESCISIÓN DE CONTRATO, SIN RESPONSABILIDAD PARA "EL ITESHU" LAS SIGUIENTES:

- a) INCUMPLIMIENTO DE ALGUNA DE LAS OBLIGACIONES DEL PRESENTE CONTRATO.
- INTERVENIR EN LOS ASUNTOS RESERVADOS A LAS AUTORIDADES EDUCATIVAS Y OBSTACULIZAR LAS LABORES DEL TECNOLÓGICO.
- c) OFRECER LOS PRODUCTOS A UN COSTO SUPERIOR A LO ESTIPULADO EN SU PROPUESTA OFICIAL.
- d) CARECER DE LA CAPACIDAD TÉCNICA O ECONÓMICA PARA OFRECER EN FORMA SUFICIENTE Y OPORTUNA LOS BIENES AUTORIZADOS.

DECIMA NOVENA. MANIFIESTAN LAS PARTES QUE SE HACEN SABEDORES DE LOS ALCANCES Y EFECTOS DEL PRESENTE CONTRATO, ASÍ COMO DE SUS CLÁUSULAS EN CONSECUENCIA SE OBLIGAN MUTUAMENTE A CUMPLIMENTARLO EN TODAS Y CADA UNA DE SUS PARTES, TODA VEZ QUE EN EL CUERPO DEL MISMO NO EXISTE ERROR, DOLO, VIOLENCIA, LESIÓN O MALA FE QUE LO INVALIDE, POR LO QUE PARA LA INTERPRETACIÓN Y CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO, "EL ITESHU", SE RESERVA EL DERECHO DE SOMETER LA CONTROVERSIA A LOS TRIBUNALES ESTABLECIDOS EN EL DISTRITO JUDICIAL DE HUICHAPAN, ESTADO DE HIDALGO, POR ASÍ CORRESPONDER A LA UBICACIÓN DEL INSTITUTO, RENUNCIANDO DESDE AHORA "EL CONCESIONARIO" A LA COMPETENCIA QUE PUDIERA CORRESPONDERLE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE Y/O FUTURO.

ENTERADAS LAS PARTES DEL CONTENIDO Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO, LO FIRMAN POR DUPLICADO, EN EL SAUCILLO, MUNICIPIO DE HUICHAPAN, HIDALGO A LOS 03 DÍAS DEL MES DE FEBRERO DEL AÑO 2023

EL ITESHU"

"EL CONCESIONARIO"

MTRA. IMELDA PEREZ ESPINOZA DIRECTORA GENERAL

TESTIGO

C. MARÍA DE LOURDES SOTO GONZÁLEZ. CONCESIONARIO

TESTIGO

L.C. ROBERTO GONZÁLEZ VARGAS SUBDIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y

FINANZAS

٦

C.OMAR LÓPEZ ROSAS. PERSONAL DE CAFETERÍA