

"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"

## Convocatoria para Brindar el Servicio de Alimentos en la Cafetería Escolar

La Universidad Politécnica de Texcoco convoca a las(os) interesadas(os) sean personas físicas y/o morales que tengan experiencia en el ramo a la presentación de propuestas técnicas y económicas para participar en el otorgamiento del contrato de uso de espacio para el SERVICIO DE CAFETERÍA 2024 a la comunidad universitaria de la UPTeX, de conformidad con el Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el Expendio de Alimentos y Bebidas Preparadas y Procesados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional, a presentar sus propuestas de servicios de acuerdo a las siguientes:

### GENERALIDADES Y ANTECEDENTES

La Universidad Politécnica de Texcoco es un Organismo Público Descentralizado del Gobierno del Estado de México, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad con el artículo 1º del Decreto de Creación de dicha Universidad, publicado en la GACETA del Gobierno del Estado de México, con fecha 14 DE NOVIEMBRE DE DOS MIL ONCE.

La Universidad Politécnica de Texcoco tiene como Objeto impartir educación superior en los niveles de Profesional Asociado, Licenciatura, Especialización, Maestría y Doctorado, así como cursos de actualización, en sus diversas modalidades, incluyendo educación a distancia, para preparar profesionales con una sólida formación científica, tecnológica y en valores, conscientes del contexto nacional e internacional, en lo económico, político social, del medio ambiente y cultural.

Por tal motivo, el Servicio de Cafetería no es afín a dicha Objeto y en consecuencia, no cuenta con los recursos para ofrecer el citado servicio.

Sin embargo, dada la ubicación geográfica de la Universidad y en virtud de contar con una población aproximada de 2,300 usuarios, entre estudiantes, personal docente y personal administrativo que conviven en el servicio educativo, la Universidad Politécnica de Texcoco, destaca la necesidad de contar con el servicio de cafetería, principalmente en dos vertientes:

- 1) Que estudiantes y personas servidoras públicas puedan consumir alimentos de calidad dentro de las instalaciones del plantel, de acuerdo con su carga horaria y;
- 2) Evitar que estudiantes y trabajadores, se retiren del plantel durante su horario de actividades y labores, con el propósito de ser más eficientes, minimizar riesgos de accidentes, así como también salvaguardar su integridad al desplazarse fuera de las instalaciones.





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

## 1. DESCRIPCIÓN GENERAL.

La Universidad Politécnica de Texcoco, quien en lo sucesivo se le denominará "La convocante", ofrece el contrato de uso del espacio de servicio de cafetería, por el período comprendido del 01 de febrero de 2024 al 31 de enero de 2025, exclusivamente en el Área identificado como "Cafetería".

El contrato de uso del espacio de servicio de cafetería a la que se refiere la presente convocatoria corresponde al suministro de alimentos y productos comestibles de buena calidad, elaborados o preparados en condiciones salubres, con ágil atención y con un alto sentido de servicio para las(os) consumidoras(es).

Debido a que, en la calidad del servicio se verá reflejada la imagen de la Universidad, la empresa o persona participante deberá tomar en cuenta que, en los principios, visión y misión de "La convocante", se establece entre sus vertientes ofrecer un servicio educativo de calidad. Aunado a lo anterior, por tratarse de una entidad pública destinada a la educación, la(el) usuaria del espacio(o) deberá apearse a los criterios de buen trato, amabilidad, limpieza, salubridad y sustentabilidad en la prestación del servicio.

El precio de venta de los alimentos y demás productos deberá ser accesible a las(os) estudiantes, además de ofrecer en forma diaria un menú económico de comida-corrída para la comunidad de "La convocante".

La(el) participante que resulte elegida(o), deberá suscribir el acuerdo de recuperación de espacio correspondiente, formalizado a través de un convenio firmado en los términos de la presente convocatoria.

El proceso de selección ante la Universidad Politécnica de Texcoco NO tendrá costo alguno.

## 2. BASES

2.1. Podrán participar todas aquellas personas físicas y morales; que cumplan con los requisitos establecidos en la presente convocatoria.

2.2. El convenio tendrá una duración por el período comprendido del 01 de febrero de 2024 al 31 de enero del 2025.

2.3. No podrán participar las personas físicas o morales que formen parte de la nómina del plantel, ni sus familiares hasta en segundo grado. De igual manera, no podrán participar las(os) estudiantes inscritos en el plantel.





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

2.4. La prestación del Servicio de Cafetería será en las instalaciones de "La convocante" ubicado en la carretera Los Reyes – Texcoco km 14.2, Col. San Miguel Coatlinchán, Texcoco, Estado de México, C.P. 56250, en un horario de lunes a viernes de 07:00 a 20:00 hrs y sábados de 07:00 a 14:00 hrs.

2.5. Las(os) interesadas(os) deberán comprobar experiencia en el ramo del servicio motivo de la presente convocatoria.

2.6. "La convocante" publicará la presente convocatoria en los medios oficiales de la Universidad, mismos que serán sólo de carácter informativo.

2.7. Las propuestas y los documentos anexos deberán entregarse en sobre cerrado dirigido a el Lic. en C. Santiago Esteban González Sánchez, Director de Administración y Finanzas de la Universidad Politécnica de Texcoco, en la oficina de Recursos Materiales ubicada en el edificio de Laboratorios y Talleres, en el domicilio indicado en el numeral 2.4, a partir de la presente publicación y hasta el 22 de enero de 2024 en horario de 10:00 a 15:00 horas.

2.8. En ese mismo sentido, el día 26 de enero de 2024 en punto de las 10:00 horas las(os) interesadas(os) en obtener el contrato de uso del espacio de servicio de cafetería deberán presentar una muestra (degustación) del menú que propone en el lugar que ocupa la sala de usos múltiples del Edificio de Rectoría de la Universidad Politécnica de Texcoco.

2.9. El análisis de las propuestas se llevará a cabo por el Comité de Adquisiciones de la Universidad Politécnica de Texcoco y el resultado (inapelable) se dará a conocer a la persona física o moral elegida para prestar el servicio, a través de los medios oficiales de la Universidad, el día 29 de enero de 2024.

2.10. Ninguna de las condiciones contenidas en la presente convocatoria, así como en las propuestas presentadas, podrán ser negociadas.

2.11. Se hace del conocimiento a las(os) participantes que quien resulte ganador, en caso de declarar con falsedad, se hará acreedor a la cancelación del contrato de uso del espacio de servicio de cafetería. Las(os) participantes aceptan que "La convocante" valide la información contenida en las propuestas presentadas.

2.12. Toda mejora, adaptación, remodelación o adecuación del espacio de servicio de cafetería correrá a cargo del usuario del espacio, previa autorización por escrito de la Universidad Politécnica de Texcoco, y en ningún caso la inversión será devuelta por la Universidad a la conclusión del Convenio.

2.13. La Universidad Politécnica de Texcoco cuenta con una superficie de construcción de 145.67 mts<sup>2</sup> mismos que están compuestos por una zona de cocina la cual mide 48.55 mts<sup>2</sup> (sin mobiliario), mostrador y comedor techado que miden 97.11 mts<sup>2</sup> (sin mobiliario)





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

2.14. Los servicios de instalación, limpieza y fumigación (por lo menos cada 3 meses); mantenimiento correctivo y preventivo de los equipos eléctricos, hidráulicos y equipo de refrigeración y congelación para asegurar su óptimo funcionamiento, limpieza de las trampas de grasa y áreas de cocina y demás mantenimiento necesario del espacio de cafetería, correrán por cuenta del usuario.

2.15 El servicio de cafetería estará sujeta a revisiones mensuales y semestrales por parte de la Universidad Politécnica de Texcoco (Recursos Materiales, Servicios Generales, Protección civil etc).

**3. DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS PARA PARTICIPAR.**

Las(os) participantes deberán presentar su propuesta técnica y económica dentro de UN SOBRE CERRADO y con firma de la persona física o del representante legal de la persona moral conteniendo los siguientes documentos:

3.1. Registro Federal de Contribuyentes (RFC).

3.2. Constancia de Situación Fiscal y Opinión positiva del cumplimiento de sus obligaciones fiscales (último mes) emitida por el SAT

3.3. Comprobante de domicilio reciente (últimos 3 meses anteriores a la fecha de la presente convocatoria).

3.4. Escrito bajo protesta de decir verdad que cuenta con la solvencia económica que le permita cubrir las aportaciones y adquirir los bienes y mercancías que pretende expender.

3.5. Escrito bajo protesta de decir verdad que no tiene algún parentesco, consanguinidad o afinidad hasta el cuarto grado con alguna de las autoridades educativas implicadas en el proceso, ni son estudiantes adscritos a este plantel. (Escrito de Manifiesto de no conflicto de intereses Anexo 3)

3.6. Dirección de correo electrónico y número telefónico personales, datos personales que serán protegidos con base a la normatividad vigente en materia.

3.7. Si es persona física, incluir Clave Única del Registro de la Población (CURP) y copia de Identificación Oficial con Fotografía emitida por el Instituto Nacional Electoral con original para cotejo. (La original se presenta al momento de realizar la degustación)

3.8. Si es Persona Moral, incluir copia del acta constitutiva de la empresa y/o copia del poder notarial del representante legal, así como identificación oficial del mismo.





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

3.9. Currículum comercial que especifique los servicios que ofrece y que incluya por lo menos 3 referencias comerciales (citar teléfono, dirección fiscal y correo electrónico del cliente, para la solicitud de referencias).

3.10. Propuesta de Servicio de Cafetería para "La convocante" que incluya:

a) Objetivo.

b) Menús propuestos para el desayuno, comidas y en su caso paquetes con sus respectivos precios de venta. (5 días)

c) Relación de alimentos adicionales con costos, que impliquen o no, elaboración en la cocina.

d) Estructura de personal para proporcionar el servicio de cocina y comedor, así como el personal que se encargará de mantener en condiciones de higiene y mantenimiento la cafetería.

e) Propuesta de criterios o políticas generales de manejo para proporcionar el servicio con calidad propiciando en el cliente un ambiente agradable y de buen trato.

f) Propuesta para propiciar una cultura de prevención y cuidado del medio ambiente, mediante el manejo adecuado de residuos orgánicos e inorgánicos.

g) Manual de operación y de buenas prácticas en la elaboración de alimentos, así como el cumplimiento de las normas establecidas por las autoridades en materia de salud, seguridad e higiene.

h) Relación de equipo de cocina y comedor con el que contará el prestador del servicio.

3.11. Carta compromiso para que, en caso de resultar elegido, la persona física o moral se comprometa a tramitar los derechos, permisos y licencias para la operatividad del servicio de cafetería a efecto de contar con ellos dentro de los 2 meses siguientes al inicio de la prestación.

#### 4. CONSIDERACIONES.

4.1. Las(os) empleadas(os) que se requieran para la prestación del servicio serán contratadas(os) y administradas(os) por la(el) contratado(o), bajo su responsabilidad total, conforme a lo dispuesto por la legislación aplicable. La(el) usuaria del espacio(o) en su carácter intrínseco de patrón del personal que ocupe con motivo del suministro de los productos y/o servicios, objeto del presente proceso de concesión, será la(el) única(o) responsable de las obligaciones derivadas, de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón sustituto a "La convocante".





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

4.2. La persona física o moral usuaria del espacio se obliga a hacerse responsable de los trámites legales o administrativas que deriven de la prestación del servicio si fuera el caso ante la Secretaría de Salud, o cualquier otra autoridad en materia, deslindando desde este acto de dicha responsabilidad a "La convocante".

4.3. La persona física o moral usuaria del espacio se obliga a observar lo dispuesto por el Acuerdo mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el Expendio de Alimentos y Bebidas Preparadas y Procesados en las Escuelas del Sistema Educativo Nacional.

4.4. La persona física o moral usuaria del espacio deberá vigilar el estricto cumplimiento de las normas, reglamentaciones y demás condiciones de comportamiento señaladas por la Universidad, a efecto de cuidar la imagen dentro y fuera de las instalaciones de "La convocante".

4.5. La persona física o moral usuaria del espacio, será responsable de prohibir el manejo y consumo de bebidas alcohólicas, tabaco, psicotrópicos o drogas y enervantes en la cafetería.

4.6. La persona física o moral usuaria del espacio deberá observar las siguientes medidas en el personal que manipule los alimentos:

4.6.1. No podrán manipular alimentos aquellas personas que padezcan de infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

4.6.2. Las(os) manipuladores de alimento mantendrán una correcta higiene personal, la que estará dada por:

- Buen aseo personal,
- Uñas recortadas limpias y sin esmalte,
- Cabello corto, limpio, cubierto por cofia, redcilla y otros medios adecuados, y usar cubre boca,
- El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar bata, delantal, red, turbante y cofia o gorra de colores claros, que cubra completamente el cabello; sin manchas o suciedad visible y en buen estado,
- No usarán prendas (aretes, pulseras, anillos) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para los alimentos.

4.6.3. Las(os) manipuladores de alimentos se lavarán las manos y los antebrazos, antes de iniciar las labores y cuantas veces sea necesario, restregándose vigorosamente los brazos y manos por lo menos veinte (20) segundos con jabón, enjuagándose con agua limpia. Las(os) empleados deben prestar atención a áreas como las uñas y entre los dedos. Se utilizará cepillo para el lavado de las





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

ñas y solución bactericida para la desinfección. El secado de las manos se realizará por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables, secadores eléctricos u otros medios que garanticen la ausencia de cualquier posible contaminación. El uso común de toallas queda prohibido.

4.6.4. Las(os) manipuladores de alimentos no realizarán simultáneamente labores de limpieza; éstas podrán realizarlas al concluir sus actividades específicas de manipulación.

4.7. La persona física o moral usuaria del espacio deberá observar las siguientes medidas para la manipulación de alimentos:

4.7.1. La manipulación durante el procesamiento de un alimento se hará higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios adecuados, los cuales estarán limpios, secos y desinfectados.

4.7.2. En las áreas de elaboración, conservación y venta no se permitirá fumar, comer, masticar chicles, y/o hablar, toser, estornudar sobre los alimentos, así como tocarlos innecesariamente, escupir en los pisos o efectuar cualquier práctica antihigiénica, como manipular dinero, chuparse los dedos, limpiarse los dientes con las uñas, hurgarse la nariz y oídos.

4.7.3. Se evitará que los alimentos queden expuestos a la contaminación ambiental, mediante el empleo de tapas, paños mallas u otros medios correctamente higienizados.

4.7.4. Ningún alimento o materia prima se depositará directamente en el piso independientemente de estar o no estar envasado.

4.7.5. Los alimentos de origen vegetal se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso; se deberán desinfectar con yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro desinfectante que tenga el registro de la Dependencia competente de acuerdo con el producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.

4.8. La persona física o moral usuaria del espacio deberá observar las siguientes medidas en la limpieza de equipos, utensilios y superficies.

4.8.1. La parte superior de las paredes debe limpiarse cada 3 meses o por lo menos cada 6 meses; las partes inferiores de las paredes se deben lavar por lo menos una vez a la semana; se puede anotar en registros específicos las fechas de su cumplimiento para un mejor control interno.

4.8.2. Los utensilios y recipientes que se empleen para servir porciones de los alimentos deben lavarse por lo menos cada 4 horas o cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos y al final de cada jornada.





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

4.8.3. Las tablas y utensilios cortantes tales como: hachas, cuchillos, sacabocados y mondadores, así como cucharas, palas, cucharones, etc., que se empleen para efectuar la manipulación de alimentos, deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos.

4.8.4. Todos los utensilios de cocina antes de ser empleados en la preparación de alimentos deben desincrustarse, lavarse y posteriormente desinfectarse con yodo o cloro o mediante inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto, cada vez que se utilicen con alimentos diferentes. Además, se deben almacenar en un área específica. El uso de los desinfectantes se debe hacer de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

4.8.5. Debe realizarse la limpieza de equipo y utensilios al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno. Adicionalmente los que estén en contacto directo con los alimentos y bebidas deberán desinfectarse.

4.8.6. Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes. Los cubiertos se deben manipular por los mangos y evitar tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas.

4.8.7. No se deben colocar los dedos en partes de vasos, tazas y platos que estarán en contacto con los alimentos o bebidas o con la boca del comensal.

4.8.8. El lavado de loza y cubiertos se debe hacer mediante el siguiente procedimiento:

- Lavar pieza por pieza con agua y detergente o jabón líquido o en pasta u otros similares para este fin.
- Enjuagar con agua potable.
- Cuando proceda, desinfectar mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto o con yodo o cloro de acuerdo con las instrucciones del fabricante o de procedimientos internos que garanticen su efectividad.

4.8.9. Se deben utilizar jergas y trapos exclusivos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo. Estos se deben mantener limpios, lavarse y desinfectarse después de cada uso. Se deben utilizar diferentes trapos para el área de preparación de alimentos crudos y para el área de alimentos preparados. 4.8.10. Se deberá contar con despachadores de gel antibacterial en las diferentes áreas de la Cafetería para la higiene de los usuarios.

## 5. CONTRAPRESTACIÓN.

5.1. La persona física o moral usuaria del espacio(o) deberá realizar una contribución económica de \$8,000.00 (Ocho mil pesos 00/100 M.N.) al mes. Cabe señalar que las aportaciones antes mencionadas







**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

se realizarán en los cinco primeros días hábiles de cada mes, los cuales serán depositados por línea de captura, misma que podrá obtener en el área de Tesorería de la Universidad, en un horario de 09:00 a 18:00 hrs de lunes a viernes, una vez pagada, deberá de entregar original y copia de la misma en el área de Tesorería para verificar su cumplimiento.

5.2. Otorgar 25 becas alimenticias diarias, ya sea en un desayuno o lunch a quien "La convocante" designe.

5.2.1. Los días de suspensión de actividades en el Instituto, no se considerará la entrega de beca.

## 6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se tomarán en consideración los siguientes elementos en el análisis y evaluación de propuestas:

- 6.1. La experiencia en la prestación del servicio de alimentos.
- 6.2. Su estructura organizacional y propuesta para desarrollar sus servicios.
- 6.3. El nivel de seguridad que ofrece en el cumplimiento del contrato respectivo. (Infraestructura que indique en su propuesta que tiene disponibilidad para otorgar un servicio de calidad y la capacidad financiera)
- 6.4. Los espacios deberán ser equipados y adecuados para la elaboración, venta de alimentos y bebidas por la persona física o moral usuaria del espacio.
- 6.5. Debido a que la Universidad está bajo el programa de Sustentabilidad, queda prohibido el uso de productos desechables de plástico y unicel. En caso de requerirse, los productos desechables deberán ser de cartón, papel y/o productos ecológicos biodegradables.
- 6.6. Los menús y productos por ofrecer, así como los precios de los productos alimenticios a expender deberán estar visibles al consumidor.

## 7. DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES.

"La convocante" descalificará y desechará las propuestas que incurran en una o varias de las siguientes situaciones:

- 7.1. Por el incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en el punto "3. DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS PARA PARTICIPAR", de las presentes bases.
- 7.2. Cuando se declare con falsedad en algunos de los puntos presentados en su propuesta.
- 7.3. Que se ponga de acuerdo con otras(os) participantes para cualquier objeto que pudiera desvirtuar la convocatoria.





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

7.4. Que la(el) participante se encuentre sujeto a suspensión de pagos o declarado en estado de quiebra, con posterioridad a la apertura de la convocatoria.

7.5. Cuando no se presente dentro del sobre correspondiente la documentación que acredita la existencia legal de la(del) participante en original (o copia certificada con firma autógrafa).

7.6. Por alterar o desvirtuar el objetivo de los distintos eventos del proceso de la convocatoria.

7.7. No presentar los datos correctos y completos requeridos por esta convocatoria en cualquiera de los documentos que se presenten en la proposición.

**8. CANCELACIÓN DE LA CONVOCATORIA.**

"La convocante" podrá cancelar esta convocatoria, por caso fortuito o fuerza mayor o cuando existan circunstancias debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad y que de continuarse con el procedimiento se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la Universidad Politécnica de Texcoco.

**9. DECLARACIÓN DEL CONCURSO DESIERTO.**

9.1. Cuando ninguna persona física o moral se hubiese presentado para participar en la convocatoria.

9.2. Cuando ninguna de las propuestas presentadas cumpla con los requisitos establecidos en las bases, según dictamen de esta.

9.3. Cuando la convocatoria se declare desierta, "La convocante" podrá realizar una siguiente convocatoria en los Términos que disponga.

**10. TERMINACIÓN ANTICIPADA.**

10.1. Por incumplimiento de la(del) usuaria del espacio(o) a alguno de los puntos establecidos en la presente convocatoria.

10.2. Por incumplimiento de la(del) usuaria del espacio(o) en el suministro de alimentos y productos comestibles de buena calidad, elaborados o preparados en condiciones salubres.

10.3. Por incumplimiento de la(del) usuaria del espacio(o) en la ágil atención, en la cortesía y el trato hacia la comunidad de "La convocante".

10.4. Por dar al espacio un uso diferente al que fue contratado.





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

ANEXO 1

OFERTA ECONÓMICA LISTADO DE PRECIOS  
ADJUDICACIÓN DIRECTA POR EL USO DE ESPACIOS  
DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE TEXCOCO  
228C3201020000L/DAFPAD/05/2024  
"USO DE ESPACIOS CAFETERÍA DE LA UPTeX 2024"

| PARTIDA | CONCEPTO | DESCRIPCIÓN | IMPORTE |
|---------|----------|-------------|---------|
|         |          |             |         |
|         |          |             |         |





**"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"**

ANEXO 2

OFERTA TÉCNICA

LISTADO DE ARTÍCULOS UTILIZADOS PARA PRESTAR SERVICIO

ADJUDICACIÓN DIRECTA POR EL USO DE ESPACIOS

DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE TEXCOCO

228C3201020000L/DAFPAD/05/2024

"USO DE ESPACIOS CAFETERÍA DE LA UPTeX 2024"

| PARTIDA | CONCEPTO | DESCRIPCIÓN |
|---------|----------|-------------|
|         |          |             |



"2024. Año del Bicentenario de la Erección del Estado Libre y Soberano de México"

### ANEXO 3

## MANIFIESTO DE VÍNCULOS O RELACIONES DE NEGOCIOS Y CONFLICTO DE INTERESES ADJUDICACIÓN DIRECTA POR EL USO DE ESPACIOS DE LA UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE TEXCOCO

228C3201020000L/DAFPAD/05/2024

"USO DE ESPACIOS CAFETERÍA DE LA UPTEX 2024"

Texcoco de Mora Estado de México a \_\_\_\_ de \_\_\_\_ del 2024

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE TEXCOCO  
DIRECCION DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
P R E S E N T E

El (La) que suscribe \_\_\_\_\_, en mi carácter de representante legal de la empresa \_\_\_\_\_ y con fundamento en lo dispuesto en los numerales 10 y 11 de la Sección III, relativo al "Principio Ético" del "Acuerdo del Ejecutivo del Estado por el que se expide el Protocolo de Actuaciones de Servidores Públicos que intervienen en las Contrataciones Públicas, Prórrogas, el Otorgamiento de Licencias, Permisos, Autorizaciones, Concesiones y sus Modificatorios Nacionales como Internacionales", manifiesto que no tengo vínculos o relaciones de negocios, personales o familiares, así como de posibles conflictos de intereses con los servidores públicos que tengan los cargos que a continuación se indican, incluyendo a sus cónyuges, concubina, concubinario y parientes hasta segundo grado.

- I. Gobernador del Estado de México
- II. Secretarios
- III. Consejero Jurídico del Ejecutivo Estatal
- IV. Procurador General de Justicia del Estado de México
- V. Subprocuradores o Titulares de Fiscalías
- VI. Subsecretarios
- VII. Titulares de Unidad
- VIII. Directores Generales
- IX. Titulares de Órganos Administrativos Desconcentrados
- X. Titulares de Organismos Auxiliares
- XI. Los que intervienen en las contrataciones públicas y del otorgamiento y prórroga de licencias permisos, autorizaciones y concesiones

Tratándose de o personas jurídico-colectivas que intervengan en los procedimientos, el representante de éstas, deberá manifestar, cuando alguno de los sujetos que a continuación se enlistan, así como cónyuge, concubina, concubinario y parientes hasta el segundo grado, tengan relación personal o de parentesco hasta el segundo grado, o de negocios, con cualquiera de los servidores públicos señalados previamente:

- I. Integrantes del Consejo de Administración o administradores de la persona jurídica colectiva que representa.
- II. Los miembros, integrantes, socios o empleados que ocupen los tres niveles de mayor jerarquía en la persona jurídica colectiva.
- III. Las personas físicas que posean directa o indirectamente el control, de por lo menos, el diez por ciento de los títulos representativos del capital social de la persona jurídica colectiva

### ATENTAMENTE

**ACREDITADO DE LA EMPRESA  
(INDICAR EL DOMICILIO DEL PROVEEDOR)**

