



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT SECRETARÍA DE FINANZAS

La Universidad Autónoma de Nayarit, a través de la Secretaría de Finanzas, con fundamento en lo que establecen los artículos 3°, fracción VII de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 136, segundo párrafo de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nayarit; 75 de la Ley General de Educación; 2 de la Ley General de Educación Superior; el acuerdo mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional; 1º; 2º; 4º; 7º, fracción I; 11; 13, fracción II, inciso b); 22, numeral 1; 29, fracciones II, IV, VII y VIII de la Ley Orgánica de la Universidad Autónoma de Nayarit; 49, fracción VII; 51; 56, fracciones I, II, IV, VIII de su Estatuto de Gobierno, y 62, fracción V; 66 bis, fracciones I; II; IV; V del Reglamento para la Administración General de la Universidad Autónoma de Nayarit,

CONVOCA

A LAS PERSONAS A PARTICIPAR COMO ASPIRANTE A OBTENER LA AUTORIZACIÓN PARA LA VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN LA UNIDAD ACADÉMICA PREPARATORIA NÚMERO 7 DE LA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR PARA EL PERIODO ESCOLAR AGOSTO – DICIEMBRE 2024; DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES:

BASES

1. REQUISITOS PARA PARTICIPAR:

1.1 Elaborar su expediente con los siguientes documentos:

1.1.1 Carta de intención a participar en la presente convocatoria con formato libre, dirigida al **C. Titular de la Secretaría de Finanzas**, incluyendo lo siguiente lugar y fecha de elaboración, nombre y municipio donde se encuentra la unidad académica a la que solicita la autorización, nombre completo del (la) solicitante, edad, fecha de nacimiento, escolaridad, número de teléfono, correo electrónico, domicilio (deberá tener como lugar de residencia el municipio o áreas aledañas se encuentra la unidad académica a la que se solicita la autorización) y firma autógrafa del (la) solicitante.

1.1.2 Copia simple de credencial de elector vigente legible.

1.1.3 Constancia original de experiencia en la preparación, elaboración y administración de servicios de alimentos por un periodo mínimo de 6 meses; que detalle domicilio, número telefónico, de quién la expide especificando que el (la) aspirante trabaja o trabajó en la preparación y elaboración de alimentos y el periodo de tiempo trabajado, así como las características siguientes.

A. Si es expedida por una Institución Educativa pública o privada, debe ser en hoja membretada, sellada y firmada por el (la) director(a) del plantel educativo.

B. Si la extiende un negocio con giro comercial en alimentos, deberá ser expedida en hoja membretada, con RFC, nombre, firma autógrafa del (la) propietario(a) y copia de su INE.

C. En caso de tener estudios o certificaciones en las áreas de gastronomía, nutrición, dietética, alimentos y bebidas, higiene de alimentos, deberán presentar en copia simple: título o certificado o diploma, constancia de estudios o carta de pasante.

1.1.4 Copia de evidencias de certificados o acreditaciones de instancias como secretaria de salud, ayuntamiento municipal, IMSS entre otras sobre manejo higiénico de alimentos en caso de contar con ellas.

1.1.5 Constancia original de No Antecedentes Penales, expedida por la Fiscalía General del Estado de Nayarit, no mayor a 3 meses a la fecha de la entrega de la documentación.

1.1.6 Plan de trabajo en original con los requerimientos enlistados en la siguiente tabla con los elementos descritos y detallados en el anexo 1:

Requerimientos	Elementos que debe contener
A. CARACTERÍSTICAS DE SERVICIO 1 cuartilla	<ul style="list-style-type: none"> Breve descripción del servicio que pretende ofrecer. Nombre completo del responsable de la operación diaria.
B. CONTENIDO DEL MENÚ 2 cuartillas	<ul style="list-style-type: none"> Contenido nutricional del menú. Variedad y sustentabilidad. Todos los precios de los productos en el menú (moneda nacional).
C. MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS 1 cuartilla	<ul style="list-style-type: none"> Descripción de medidas de higiene en la preparación de alimentos.
D. PROPUESTA DE APORTACIÓN ECONÓMICA Media cuartilla	<p>La cuota base establecida como aportación diaria es la siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Unidad Académica Preparatoria 7 del municipio de Compostela \$1.50 M.N. por estudiante matriculado.

1.1.7 Comprobante de domicilio no mayor a 3 meses a la fecha de su presentación.

1.1.8 Constancia de situación fiscal emitida en el año en curso.

1.1.9 En caso de personas morales agregar: copia simple del acta constitutiva de la persona moral solicitante, poder notarial del (la) representante legal para actos de dominio o de administración, copia certificada ante notario público de la credencial de elector vigente del (la) representante legal, en este caso no será necesario tener como lugar de residencia el municipio en el que se ubica la unidad académica a la que solicita la autorización.

1.2 No tener ya una autorización o contrato vigente para la venta de productos alimenticios y otros servicios en cualquier unidad académica de la Universidad Autónoma de Nayarit.

1.3 No ser servidor público, empleado y/o trabajador de la Universidad Autónoma de Nayarit; en el caso de personas morales no podrán participar si su representante legal o alguno de los socios se encuentra en los supuestos antes mencionados.

1.4 Ajustarse a los convenios institucionales con empresas de alimentos y bebidas en caso de existir, así como a la normatividad de salud y universitaria vigente.

1.5 El aspirante ganador será el único responsable de la prestación de los servicios, no podrá ceder parcial o totalmente los derechos y obligaciones que se deriven de haber obtenido la autorización para la venta de productos alimenticios en las unidades académicas o espacios físicos de las áreas comunes de la Universidad Autónoma de Nayarit.

2. DE LA REVISIÓN Y ENTREGA DE SOLICITUDES:

2.1 Todos los interesados deberán entregar personalmente con los documentos señalados en la base 1 apartado 1.1 de la presente convocatoria, en un sobre tamaño carta color amarillo en las instalaciones de la Secretaría de Finanzas a la Dirección de Entidades

Productivas, en un horario de atención de 8:00 a 15:00 horas de lunes a viernes, en el periodo comprendido del 5 al 11 de Septiembre al de 2024.

2.2 En presencia del interesado se validará el contenido del 100% de los documentos solicitados sellando de recibido cada uno por el reverso, posteriormente el sobre será cerrado con cinta adhesiva transparente, debiendo colocarse la ficha de identificación al frente del sobre, quedándose el sobre en resguardo de la Dirección de Entidades Productivas para su tramitación.

2.3 El interesado (a) deberá presentar una copia de su solicitud, que servirá como acuse de recibo del sobre entregado.

3. DE LA ELECCIÓN DEL (LA) AUTORIZADO(A):

3.1 La elección del (la) autorizado(a) será el 13 de Septiembre del 2024.

3.2 Para la elección serán analizadas las propuestas correspondientes a través y en presencia del del titular de la Secretaría de Finanzas, el titular de la Dirección de Entidades Productivas y el responsable de espacios comerciales de dicha dirección.

3.3 Se notificará al (la) Director (a) de la Unidad Académica que esté participando en la presente convocatoria el resultado el resultado mediante oficio, con la finalidad de que este proceda a notificar a la persona interesada electa y dé continuidad al trámite correspondiente.

4. DE LA INTEGRACIÓN DEL EXPEDIENTE DEL (LA) AUTORIZADO(A) ELECTO(A):

4.1 El (la) autorizado(a) electo(a) deberá entregar por oficio dirigido al Director (a) de la Unidad Académica lo siguiente:

A. Relación con nombre completo del personal de apoyo, anexando copia de la INE de cada uno, señalando el puesto y/o actividad que desempeña, en caso contrario, deberá manifestar por escrito que no requiere apoyos de personal para la operación del establecimiento.

B. Días y horarios de trabajo del personal antes mencionado.

C. La Dirección de Entidades Productivas integrará una copia de los documentos señalados en las bases 1 apartado 1.1 de la presente convocatoria.

5. CAUSALES QUE INVALIDAN LA ELECCIÓN:

5.1 Si se detecta que la persona que resulte electa o el representante legal o alguno de los socios en el caso de la persona moral, sea servidor público, empleado o trabajador de la Universidad Autónoma de Nayarit.

5.2 Que la persona electa haya presentado documentación apócrifa, en tal caso no podrá participar en futuros procesos de elección para la autorización de venta de productos alimenticios y otros servicios en cualquier unidad académica de la Universidad Autónoma de Nayarit.

5.3 Que se identifique que la persona tenga ya una autorización para la venta de productos alimenticios y otros servicios en cualquier unidad académica de la Universidad Autónoma de Nayarit.

6. TRANSITORIOS:

6.1 Las Unidades Académicas, así como otros espacios físicos de las áreas comunes de los campus universitarios que no reciban solicitudes de aspirantes en periodo señalado en la presente convocatoria, se sujetarán a lo dispuesto por la Secretaría de Finanzas.

6.2 La persona electa deberá apegarse a lo establecido en el contrato de autorización para la venta de productos alimenticios de que para tal efecto se suscriba.

6.3 Si el (la) autorizado(a) electo(a), por cuestiones personales presenta su renuncia antes o durante el periodo establecido de la autorización, se determina que la persona que obtuvo el segundo lugar quede como titular por lo que resta del periodo, de no estar en posibilidades de aceptar, se otorgará a quien obtuvo el tercer lugar y así sucesivamente.

6.4 Los casos no previstos en la presente colvocatoria serán resueltos en la Secretaría de Finanzas.

INFORMES:

SECRETARIA DE FINANZAS

Edificio Administrativo, planta alta.

Ciudad de la Cultura "Amado Nervo" CP 63130 Tepic, Nayarit.

311 211 8800 Ext. 8805

Universidad Autónoma de Nayarit

Por lo nuestro a lo universal

Tepic, Nayarit al 5 de Septiembre del 2024.

ANEXO 1

DISPOSICIONES NUTRICIONALES Y DE MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS

Objetivo

Las presentes disposiciones tienen por objetivo promover una alimentación saludable, equilibrada y segura para la comunidad universitaria, con base en alimentos naturales y mínimamente procesados que contribuyan a un estado de salud óptimo, así como permitir la adecuada organización, funcionamiento, preparación, producción, venta y consumo de alimentos en las Unidades Académicas de la Universidad Autónoma de Nayarit.

1. Menú

1.1 Contenido nutricional del menú

- **Alimentos naturales y mínimamente procesados:** Al menos el 80% de los alimentos ofrecidos deben ser frescos o mínimamente procesados (preparaciones caseras que incluyan frutas, verduras, leguminosas, cereales integrales, productos lácteos bajos en grasa, carnes magras).
- **Reducción de ultraprocesados:** Máximo un 20% de los alimentos disponibles podrán ser ultraprocesados con sellos del etiquetado frontal que indican cuando un producto contiene exceso de nutrimentos e ingredientes críticos como: calorías, grasas saturadas, grasas trans, azúcar y sodio (bebidas azucaradas, botanas empaquetadas, productos de repostería industrial).
- **Balanceado y equilibrado:** Los menús deben ser balanceados incluyendo hidratos de carbono, proteínas (animal y vegetal) y grasas saludables de forma equilibrada como lo establece el plato del bien comer de bien comer.
- **Bebidas saludables:** Promover el consumo de agua natural como la principal bebida. Las opciones de bebidas deberán ser bajas en azúcares, favoreciendo opciones como agua de frutas naturales con poca azúcar añadida, infusiones y lácteos bajos en grasa.
- **Porciones adecuadas:** Los alimentos deben servirse en porciones moderadas que cubran las necesidades del individuo.
- **Reducción de azúcares y sal:** Limitar el uso de azúcares añadidos y sal en las preparaciones, utilizando especias y hierbas frescas para realzar el sabor, evitando el uso de embutidos y enlatados a lo mínimo indispensable.
- **Evitar frituras:** Priorizar métodos de cocción saludables como a la plancha, horneado, asado, cocido y al vapor evitando frito, empanizado y capeado.

1.2 Variedad y sostenibilidad

- **Incluir variedad de alimentos en las preparaciones:** Incorporar frutas y verduras preferentemente en todos los platillos, granos integrales, proteínas vegetales y animales.
- **Alimentos locales y frescos:** Priorizar el uso de productos locales, frescos y de temporada para fomentar la sostenibilidad y apoyar la economía local.
- **Alimentos en recetas caseras:** Las preparaciones deberán considerar recetas caseras de la región con alimentos naturales facilitando la aceptación de los clientes.
- **Uso de plásticos de un solo uso:** Eliminar el uso de popote, charolas, vasos y cajas térmicas de unicel aun cuando sean biodegradables, utilizar mínimamente insumos en paquetes de plástico así como vasos y bolsas de plástico para la venta de los alimentos, establecer incentivos a la comunidad que lleve sus termos, tazas o vasos al comprar sus bebidas.

2. Manejo Higiénico de Alimentos

2.1 Cumplimiento de Normas Oficiales

- Todos los alimentos deben cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", así como la NOM-043-SSA2-2012 "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación".

2.2 Buenas Prácticas de Higiene que deberán ser consideradas

- **Higiene personal del personal:** Todos los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos frecuentemente, utilizar gorros, cofias, guantes y cubrebocas.

- **Desinfección de frutas y verduras:** Las frutas y verduras deben ser desinfectadas con productos autorizados antes de su uso.
- **Almacenamiento adecuado:** Los alimentos perecederos deben almacenarse en refrigeración adecuada, y los productos secos en condiciones que eviten la contaminación cruzada y el desarrollo de plagas.
- **Control de temperatura:** Asegurar que los alimentos calientes se mantengan a más de 60°C y los fríos a menos de 4°C para evitar la proliferación de bacterias.
- **Etiquetado y rotación:** Implementar un sistema de etiquetado y fechas de caducidad para garantizar la frescura de los productos, siguiendo la regla PEPS (Primero en entrar, primero en salir).