



Universidad Autónoma del Carmen
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
COORDINACION GENERAL ADMINISTRATIVA



Cd. del Carmen, Campeche, México.

ACTA PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS ASIGNACIONES DE ESPACIOS A TERCEROS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN.

En Ciudad del Carmen, Campeche, siendo las 16:30 horas del día lunes, 12 de septiembre de 2022, se reunieron los funcionarios de la Universidad Autónoma del Carmen (en adelante La Unacar), con el objeto de llevar a cabo el acto para la presentación de las asignaciones de espacios a terceros para el servicio de alimentación, de acuerdo a lo previsto en el punto 1.5 de las bases.

Asisten a esta junta en forma presencial:

Andrea del Carmen Cruz Góngora
Antonia Yesenin González Cahuich
Blanca Rosa Alejo Torres
Carmen Maribel Caballero Chulines
Diego Vicente López Álvarez
Erika Diaz Alejo
Fidel Julián Martínez Centeno
Jonathan David Martínez Ramírez
José Felipe García Herrera
Liliana Marilin García Pérez
Luis Manuel López de los Santos
María Gabriela Martínez Avilés
Marlenne Leines Vargas
Ramón Chablé Arias

De conformidad al punto 1.8 de las bases, las propuestas fueron evaluadas con el apoyo del Mtro. Juan Eduardo Moguel Ceballos, Coordinador de la Especialidad Gestión en Servicios de Alimentación a Colectividades, Dr. Ángel Esteban Torres Zapata, PTC PE de la Licenciatura en Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Mtro. Degrai Zapata Gerónimo, Responsable del Laboratorio de Alimentos y Bebidas del Facultad de Ciencias de la Salud y Facultad de Ciencias Económicas Administrativas, los cuales evaluaron con base a las siguientes categorías:

[Handwritten signatures and marks in blue ink, including a large 'X' on the left and various scribbles and initials across the bottom of the page.]



Universidad Autónoma del Carmen
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
COORDINACION GENERAL ADMINISTRATIVA



Categorías
1. Cumple con la documentación probatoria que se indica en la convocatoria
2. Menú
3. Métodos para el manejo y conservación de los alimentos

Y por cada categoría se determinaron los siguientes ítems:

1. Cumple con la documentación probatoria que se indica en la convocatoria (8 puntos)
1.1 Derecho de participación expedido por tesorería de la UNACAR
1.2 Carta de presentación
1.3 Constancia de Situación Fiscal
1.4 Identificación Oficial
1.5 Currículum Vitae
1.5.1 <i>Demuestra con documento probatorio experiencia en el área</i>
1.6 Comprobante de domicilio
1.7 Propuesta
2. Menú (5 puntos)
2.1 Relación precio-valor
2.2 Suficiencia
2.3 Equilibrio nutricional.
2.4 Cuenta con un menú económico
2.5 Originalidad/innovación
3. Métodos para el manejo y conservación de los alimentos (14 puntos)
3.1 La propuesta es respetuosa con el medio ambiente (equipos y materiales)
3.2 Cumplir con los requisitos de salubridad del personal y local en todo momento
3.3 Cuenta con plan de higiene y saneamiento ambiental
3.3.1 <i>Plan de manejo higiénico de alimentos</i>
3.3.2 <i>Plan de control de plagas</i>
3.3.3 <i>Manual de seguridad en el manejo de productos químicos</i>
3.4 Manual de descripción de funciones y cartas compromisos
3.4.1 <i>Descripción de las funciones del personal</i>
3.4.2 <i>Carta compromiso COPRISCAM</i>
3.4.3 <i>Carta compromiso de no venta de alimentos chatarra</i>
3.4.4 <i>Se considera al menos la existencia de 5 becas alimentarias</i>
3.5 Presenta un plan de mantenimiento preventivo

[Handwritten signatures and marks in blue ink on the right side of the page]

[Handwritten signatures and marks in blue ink at the bottom of the page]



Universidad Autónoma del Carmen
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
COORDINACION GENERAL ADMINISTRATIVA



3.6 Carta compromiso de suministrar agua purificada en caso de que la calidad de agua otorgada por la UNACAR no sea la adecuada para el uso en la preparación de alimentos

Antes de mencionar los puntajes alcanzados por cada una de las propuestas se mencionan las siguientes determinaciones:

De acuerdo al menú propuesto sin considerar el puntaje alcanzado, se determinó asignar la propuesta de Nelly Fabiola Torres Jiménez (Nutrylunch Mundo Verde) para el espacio Local 1 Edificio de Vinculación.

De acuerdo con la evaluación y los menús propuestos, no existe propuesta para asignar el espacio Nevería Campus II.

A continuación, se presentan los puntajes alcanzados por cada una de las propuestas de las cuales, las que ocupan los primeros ocho primeros lugares podrán elegir en ese mismo orden el espacio que más les favorezca:

Propuesta	Posición	Puntaje
Propuesta 014.- La Bambita - Marlenne Leines Vargas	1	21
Propuesta 003.- La K-fe - Antonia Yesenin González Cahuich	2	20.5
Propuesta 009.- Servicio de Alimentación Casera y Antojitos Mexicanos - Blanca Rosa Alejo Torres	3	19.5
Propuesta 001.- Café 4 Elementos - Luis Manuel López de los Santos	4	19
Propuesta 008.- La Josefina - Jonathan David Martínez Ramírez	5	18.5
Propuesta 004.- Carmen Maribel Caballero Chulines	6	18
Propuesta 010.- Cafetería Fraise - Roberta Montero Muñoz	7	18
Propuesta 012.- Moshi Moshi Food - Diego Vicente López Álvarez	8	17.5
Propuesta 002.- El Sazón y Antojo Mexicano - José Felipe García Herrera	9	17
Propuesta 011.- Andrea del Carmen Cruz Góngora	10	17

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'BT', 'X', and various scribbles]



Universidad Autónoma del Carmen
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
COORDINACION GENERAL ADMINISTRATIVA



Propuesta 005.- Erika Diaz Alejo	11	17
Propuesta 006.- Zasomi - María Gabriela Martínez Avilés	12	16
Propuesta 007.- La Josefina - Fidel Julián Martínez Centeno	13	15.5
Propuesta 015.- Taquería Max - Ramón Chablé Arias	14	15
Propuesta 016.- El Buffet - Liliana Marilin García Pérez	15	15

Para todas las propuestas que fueron favorecidas con la asignación de un espacio se condicionarán al cumplimiento de las siguientes observaciones señaladas por los evaluadores:

Observaciones Generales

1. Se recomienda el asesoramiento de un nutriólogo para el desarrollo y presentación de la información nutrimental.
2. El plan de higiene y saneamiento debe incluir un programa de capacitación para el personal que incluya el conocimiento y aplicación del manejo higiénico de alimentos por lo menos 1 vez al año.
3. Se recomienda anexar una propuesta de opción económica, en cada una de las familias de platillos, y eliminar productos chatarra incluidos en el menú.
4. Se recomienda anexar fichas técnicas de los equipos donde se especifique consumo energético, y en el caso de los productos de limpieza, mencionar marca y la ficha de seguridad correspondiente.
5. Para determinar la relación valor/precio es necesario anexar el listado de ingredientes (marca) y gramaje utilizado en las preparaciones.
6. Incluir un esquema de flujo de trabajo que permita asegurar el manejo adecuado de las cadenas de frio, calor y principio de marcha hacia adelante desde la recepción hasta el servicio de los alimentos.
7. Se recomienda manejar diferentes esquemas de venta para la porción dinámica del menú (venta por orden, media orden, kg)



Universidad Autónoma del Carmen
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
COORDINACION GENERAL ADMINISTRATIVA



De acuerdo a la evaluación se mencionan a continuación las ocho personas que elijarán de acuerdo al mismo orden el espacio para el servicio de alimentos:

1	Marlene Leines Vargas
2	Antonia Yesenin González Cahuich
3	Blanca Rosa Alejo Torres
4	Luis Manuel López de los Santos
5	Jonathan David Martínez Ramírez
6	Carmen Maribel Caballero Chulines
7	Roberta Montero Muñoz
8	Diego Vicente López Álvarez

De acuerdo a la evaluación se mencionan a continuación el nombre de las personas de las cuales sus propuestas fueron desechadas en este concurso.

José Felipe García Herrera
Andrea del Carmen Cruz Góngora
Erika Díaz Alejo
María Gabriela Martínez Avilés
Fidel Julián Martínez Centeno
Ramón Chablé Arias
Liliana Marilin García Pérez



Universidad Autónoma del Carmen
SECRETARIA ADMINISTRATIVA
COORDINACION GENERAL ADMINISTRATIVA



No habiendo otro asunto que tratar en este acto se da por terminada esta junta, siendo las 17:00 horas del día de hoy lunes, 12 de septiembre de 2022. Esta acta consta de 6 hojas firmadas por los que hoy intervinieron en ella.

Por los concursantes:

Nombre	Firma
Andrea del Carmen Cruz Góngora	
Antonia Yesenin González Cahuich	
Blanca Rosa Alejo Torres	
Carmen Maribel Caballero Chulines	
Diego Vicente López Álvarez	
Erika Díaz Alejo	
Fidel Julián Martínez Centeno	
Jonathan David Martínez Ramírez	
José Felipe García Herrera	
Liliana Marilyn García Pérez	
Luis Manuel López de los Santos	
María Gabriela Martínez Avilés	
Marlenne Leines Vargas	
Ramón Chablé Arias	

Por la Universidad Autónoma del Carmen:

Lic. Mauro Elías Angulo Rodríguez
Coordinador General Administrativo

Lic. Lucia Reyna Juárez
Pasajes aéreos y alimentación.

----- FIN DEL ACTA -----

