

AVISO

La Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) hace del conocimiento al público que tiene disponible para la renta de un (1) local comercial, destinado para cafetería.

El local para cafetería está ubicado en el segundo nivel del Palacio Universitario de los Deportes.

LA PROPUESTA DEBERÁ SER ENTREGADA EN LA OFICINA DEL DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DE COBROS UBICADO EN EL EDIFICIO ALMA MATER SEXTO PISO DE LA UNAH O EN EL PALACIO DE LOS DEPORTES CON LA LICENCIADA OLGA DUBON, EL PLAZO PARA LA ENTREGA ES HASTA EL DIA JUEVES 20 DE JULIO DE 2023 EN UN HORARIO DE 8:00AM A 3:00 P.M

CARACTERISTICAS DEL LOCAL

El local para Cafetería tiene capacidad para noventa (90) personas, con amplitud para utilizar pasillo de ingreso al local, está integrada por las siguientes áreas:

1. Área para atención al cliente	18.22 M2
2. Área para mesas interior:	109.40 M2
3. Área para cocina: (Incluye un lavatrastos de una poceta)	7.19 M2
4. Área de Servicios sanitarios: (Damas y caballeros)	25.23 M2
5. Área para bodega:	4.63 M2
Área Total	164.67 M2

Mobiliario:

Móvil

- 17 mesas acabado poliuretano para 4 personas
- 6 mesas para dos personas
- 1 barra para 5 personas
- 1 barra para 6 personas
- 72 sillas regulares
- 11 sillas altas
- 5 sillones modulares
- 5 basureros que incluye repisa para almacenar azafates

Fijo

- 9.00 m de mueble de panel MDF con gavetas, puertas, con acabado final de pintura automotriz vitrina con vidrio transparente, y superficie de granito pulido.

En el mueble frontal de aproximadamente 1.20 m de longitud posee un espacio para colocar un refrigerador tipo mostrador para alimentos fríos.

Instalaciones Eléctricas: Electricidad área de cocina:

E-mail: complejodeportivo@unah.edu.hn

- a. 1 Tomacorrientes tipo 6-50R, 50 amperios, 120/208 voltios, propio para una estufa, potencia 10.0 kW.
- b. 1 Tomacorriente tipo 6-20R, tipo comercial, 20 amperios, 208 voltios, potencia 3.0 kW.
- c. 4 Tomacorrientes tipo 5-20R, tipo comercial, 20 amperios, 120 voltios, potencia 180 vatios cada uno.
- d. 4 Tomacorrientes tipo 5-20R, tipo comercial, 20 amperios, 120 voltios, potencia 180 vatios cada uno, en área adjunta.
- e. 6 Tomacorrientes tipo 5-20R, tipo comercial, 20 amperios, 120 voltios, potencia 180 vatios cada uno, en salón de mesas.
- f. 2 Tomacorrientes tipo 5-20R, tipo comercial, 20 amperios, 120 voltios, potencia 180 vatios cada uno, para pantallas de TV o menú luminoso en salón de mesas.
- g. Extracción de aire, con capacidad para remover el aire del local en 30 minutos.
- h. Aire acondicionado, integrado por 2 unidades de 5 toneladas cada una.
- i. El consumo de todos los equipos eléctricos del local será medido por equipo de medición digital localizado en el cuarto eléctrico.
- j. Secadores de manos en los baños.
- k. Salidas para suministro de agua potable, drenaje de aguas servidas sin trampas de grasa.

Las instalaciones están capacitadas para la operación simultánea del siguiente equipo:

- a) Congelador de alimentos,
- b) Enfriador de agua,
- c) Refrigerador,
- d) Estufa completa (10 kW) o plancha freidora
- e) Caja registradora, computador e impresor
- f) Máquina de café expreso,
- g) Máquina moladora de granos de café.
- h) Máquina con dos o tres dispensadores de refresco natural.
- i) Máquina dispensadora de granizados.
- j) Horno micro-onda.
- k) Licuadora.
- l) Máquina tostadora

Es importante aclarar que la cafetería es para la distribución y venta de alimentos preparados o semi preparados ya que la zona no tiene el sistema de drenaje de caja de grasas, evitando con ello la obstrucción en la red de alcantarillado sanitario.

Se debe de evitar la cocción de alimentos, evitando la proliferación de olores y propagación de humo producto de esta actividad, en el interior del Complejo Deportivo Universitario. Por otro lado, la bodega con que cuenta el espacio es para materiales y productos propios de este tipo de negocios que aseguran un espacio de almacenamiento de productos relacionados con la actividad de la zona, en cantidades moderadas.

En el área de atención al cliente, se tomó en cuenta el siguiente equipo recomendado para el funcionamiento óptimo de la cafetería:

E-mail: complejodeportivo@unah.edu.hn

- a) Refrigeradora, congelador y oasis (en área de cocineta).
- b) Refrigerador para alimentos.
- c) Caja registradora.
- d) Máquina de café expreso de aproximadamente 0.91x0.56.
- e) Máquina muele café.
- f) Máquina con dos o tres dispensadores de refresco natural.
- g) Máquina dispensadora de granizados.
- h) Horno micro-onda.
- i) Licuadora.
- j) Máquina tostadora a presión.

Los equipos sugeridos deberán ser revisados por el Ingeniero residente de SEAPI, en CDU, con el objetivo de revisar las cargas y potencia de los mismos para aprobar la instalación de los mismos garantizando de forma eficiente la zona de servicio.

CONDICIONES DE ARRENDAMIENTO Y ADJUDICACION

- El precio del local es de L. 24,000.00 (VEINTICUATRO MIL LEMPIRAS) más el impuesto sobre ventas respectivo.
- Deberá pagarse además: **1)** L. 500.00 (QUINIENTOS LEMPIRAS) por servicio de agua **2)** L. 500.0 (QUINIENTOS LEMPIRAS) de tren de aseo **3)** L.1, 000.00 (UN MIL LEMPIRAS) de mantenimiento y aseo del área externa (la modalidad de contratación de este servicio podrá experimentar cambios). Todas estas cantidades deberán pagarse conjuntamente en la Tesorería de la Universidad, utilizando el código de cuenta de CDU, en las fechas que establezca el contrato. **4) el valor total por concepto de arrendamiento estará sujeto a revisión anualmente.**
- No es permitido ningún tipo de agregado, conexiones adicionales o perforaciones en pared o pisos del local.
- Para la preparación de los alimentos en lo que respecta a higiene, calidad y nutrición deberá atenderse las instrucciones que al efecto gire la UNAH.
- Es prohibida la venta de cigarrillos, o cualquier producto estupefaciente Y bebidas energizantes.
- Solo podrá venderse en el local los productos que estén contenidos en la oferta que se presente, la incorporación de otros productos requerirá autorización previa.
- El cambio de los productos del menú y los precios deberá ser previamente informado a la Universidad, presentado las justificaciones válidas.
- Cuando se trate de alimentos preparados deberá indicar en la oferta el lugar en donde los mismos se preparan, las condiciones de este lugar, la dirección exacta.
- La UNAH se reserva el derecho de visitar los lugares donde se preparan los alimentos antes de adjudicar el local, igualmente podrá inspeccionar periódicamente dicho lugar, así como la forma en que los alimentos se preparen.

- El contrato a celebrar es por el plazo de un año, que podrá ser renovado por acuerdo de ambas partes.

PRODUCTOS SUGERIDOS PARA OFRECER A LA COMUNIDAD UNIVERSITARIA:

PROPUESTA DE ALIMENTOS SALUDABLES PARA LA CAFETERIA

- Repostería en general
- Comidas frías y/o calientes (previamente elaboradas y disponibles para calentar sin perder su frescura y nutrientes)
- Crepas
- Bocadillos en diferente tipo de pan y diferentes tamaños con rellenos saludables apetitosos, como: Sándwich de pan integral: lechuga, tomate, queso kraft, mayonesa, jamón de pavo
- Avena con leche
- Batido de granola: leche, banano, granola, miel
- Ensalada de frutas con yogurt, germen de trigo y granola: banano, papaya, manzana, granola, 1 taza de yogurt, 3 cdas de granola y miel
- Sándwich de requesón: 2 rodajas de pan integral y 3 cdas de requesón
- Arroz integral con verduras: zanahoria, brócoli, cebolla, chile dulce, rojo y vainas chinas
- Ensalada verde: lechuga, zanahoria rallada, tomate, apio, espinacas
- Aderezo de pepino: pepino, aceite de oliva, limón, cebolla y sal
- Ensalada verde con pollo a la plancha
- Pollo a la plancha con aderezo de aceite de oliva
- Aderezo de aceite de oliva: chile dulce, cebolla, orégano, ajo y aceite de oliva.
- Barritas energéticas de granola
- Galletas de avena
- Papa dorada con ensalada de repollo: papa entera dorada en aceite, ensalada de repollo, mayonesa, zanahoria rallada, perejil, cebolla, sal y limón.
- Bebida de limonada con perejil: endulzado con azúcar morena
- Batidos de frutas o de verduras naturales que tengan por lo menos cincuenta por ciento (50%) de fruta o verdura pura, con diferentes tipos de leche cereal u otros.
- Zumos de frutas: 3 rodajas de sandía en la licuadora, tomar al instante. Se puede hacer con cualquier fruta, papaya, mango.
- Sandwich de jalea: 2 rodajas de pan integral, 1 cda de mantequilla de maní, 2 cda de jalea.
- Sopa de lentejas: lentejas, tomate, cebolla, chile dulce, sal de ajo, culantro.
- Tortillas con quesillo a la plancha y chismol
- Baleadas con tortilla de harina
- Verduras al vapor: brócoli, coliflor, zanahoria. Aderezadas con aceite de oliva, perejil, limón y ajo.

REQUISITOS PARA PRESENTACION DE PROPUESTAS

Las personas interesadas en el arrendamiento y prestación del servicio indicado deberán presentar su propuesta u oferta en un máximo de 8 páginas tamaño oficio que contenga la descripción y características de lo siguiente:

- Servicio ofertado
- Recurso humano que atenderá al público
- Menú con precios;
- Datos Personales;
- Fotografía tamaño pasaporte adjunta a la propuesta;
- Copia de escritura de Comerciante Individual o Social,
- Evidencias que muestren experiencia y capacidad en el servicio,
- Compromiso de mantener servicio de calidad, productos higiénicos y con precios justos y accesibles,
- Disponer de capacidad administrativa (directa o indirecta) y técnica disponible,
- Contar con personal capacitado en el rubro,
- Disponer de Capacidad Financiera (Estados Financieros),
- Indicar si tiene o ha tenido relaciones contractuales con la UNAH,
- Presentar Referencias Bancarias y Comerciales,
- Presentar Constancia de antecedentes penales y policiales,
- Registro Tributario Numérico

RECEPCION DE PROPUESTAS

Las propuestas deberán ser entregadas en la oficina de LA Gerencia del Complejo Deportivo. **La oferta debe ser presentada en sobre sellado, conteniendo toda la documentación solicitada.**

La comisión constituida al efecto analizará cada una de las propuestas y en función del análisis se tomara la decisión de adjudicación.- La UNAH se reserva el derecho de efectuar la adjudicación atendiendo la conveniencia y el interés institucional.

SUSCRIPCION DEL CONTRATO

Las personas seleccionadas para el arrendamiento y prestación del servicio deberán estar dispuestas a iniciar de inmediato, previo a lo cual deberá firmar el respectivo contrato.

CONDICIONES Y OBLIGACIONES ESPECIALES CONTRACTUALES

A continuación, se expone algunos de los principales elementos que contiene el contrato a celebrar: 1.- DEPOSITO EN GARANTIA. “EL ARRENDATARIO” enterará a la Tesorería de la UNAH la cantidad equivalente a un mes de renta, en concepto de depósito en garantía para responder por los daños que pudiera causar al inmueble dado en

arrendamiento y por el pago de servicios públicos, este depósito será devuelto al final de este Contrato siempre y cuando el local esté en perfectas condiciones, tal como le fue entregado y pagados los servicios públicos hasta el último mes del arrendamiento. 2.- CALIDAD DEL SERVICIO. “EL ARRENDATARIO” deberá prestar un servicio de óptima calidad, que comprende entre otros aspectos el uso de ingredientes frescos, saludables y de primera clase en la preparación de los alimentos, la comida debe servirse en una temperatura adecuada, se debe disponer de utensilios de vidrio y cristal para servir, los desechables que se utilicen deberán ser de buena calidad fuertes y de tamaño adecuado, en el caso de los platos y vasos deberán ser de cartón. Además el servicio deberá ser esmerado, pronto y trato respetuoso al cliente, los aparatos eléctricos que se utilizaran en el local deberán estar en perfectas condiciones. 3.- CONDUCTA, IDENTIFICACION E HIGIENE. “EL ARRENDATARIO” y el personal que este bajo su responsabilidad deberá observar buena conducta, que implica entre otros aspectos no hacer uso de lenguaje ofensivo, vulgar o escandaloso, no hacer uso de equipos que produzcan contaminación sónica, deberá vestir en forma decorosa, utilizando además delantales, gabachas, zapatos cerrados, cobertores para el cabello (redcillas) y guantes; deberá estar debidamente identificado conforme las normas que establezca “LA UNAH”; mantener el interior y el exterior del local en óptimas condiciones de higiene y ambientales, estando en la obligación de mantener recipientes para basura debidamente cubiertos y en la ubicación adecuada, conforme las disposiciones que emita “LA UNAH”, además; se obliga a botar la basura fuera de los predios de la Ciudad Universitaria cuando se presente una situación de fuerza mayor, Cualquier accidente que sufra el personal del Arrendatario dentro del edificio será responsabilidad exclusiva del Arrendatario. 4.-EQUIPO y ROTULO.- “EL ARRENDATARIO” se obliga a que el local arrendado cuente con basurero con tapadera y bolsa.- Las instalaciones están capacitadas para la operación simultánea del siguiente equipo: Las instalaciones están capacitadas para la operación simultánea del siguiente equipo: a) Congelador de alimentos, b)Enfriador de agua, c) Refrigerador, d) Estufa completa (10 kW) o plancha freidora, e) Caja registradora, computador e impresor, f) Máquina de café expreso, g) Máquina moladora de granos de café, h) Máquina con dos o tres dispensadores de refresco natural, i) Máquina dispensadora de granizados, j) Horno micro-onda, k) Licuadora, l)Máquina tostadora.- Los rótulos que identifiquen el negocio y el menú deberá ajustarse al diseño que establezca la UNAH.- El Menú estará colocado al interior del local con sus respectivos precios. 5.- PRECIOS.- “EL ARRENDATARIO” se obliga a dar precios accesibles, así como a exhibir los precios reales de todo lo que ofrece en forma clara y detallada, en un lugar visible del local, cuando se trate de platos servidos deberá indicar además lo que contiene cada plato; 6.- NORMATIVA APLICABLE.-EL ARRENDATARIO deberá sujetarse a lo establecido en el Reglamento para la Regulación, Adjudicación y Contratación de Locales Comerciales y el Reglamento de Ordenamiento Físico, ambos de la UNAH; así como el Código Sanitario vigente, el Reglamento de Bioseguridad y el Reglamento de Desechos Sólidos; debiendo sujetarse además a todas las disposiciones siguientes: cada local deberá hacer uso de agua purificada debidamente certificada para la preparación de alimentos, el área de descarga y recolección de la basura, estará ubicada en el estacionamiento lado norte del Estadio de Atletismo; el horario para carga y descarga de los productos y comida para los locales se recomienda de 6:00-7:30 a.m. y de 3:00-5:00 p.m. en horario de lunes a domingo , los productos a ofrecer deberán ser pre elaborados y aprobados por un nutricionista de la UNAH, no deben ser “frituras” o similares, 7.- PERMISO DE OPERACIÓN. “EL ARRENDATARIO” deberá Presentar y mantener

E-mail: complejodeportivo@unah.edu.hn

exhibido en el local arrendado el Permiso de Operación y el Registro Sanitario Vigentes 8.- La Comisión de Locales Comerciales instalará un buzón de quejas y sugerencias para uso de la Comunidad Universitaria. Lo cual será tomado en consideración para el manejo de este contrato.

LU
CEM
ASPI
CIO