



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE PATRIMONIO

La Universidad Autónoma de Nayarit por conducto de la Secretaría de Administración **convoca** a personas físicas o personas morales debidamente constituidas que tengan interés en ocupar algún espacio o local disponible al interior del Campus Universitario y en las Unidades Académicas para la venta de productos alimenticios o de artículos y material de papelería para el periodo **febrero a diciembre 2026**.

**LOCALES DISPONIBLES EN UNIDADES ACADÉMICAS PARA LA VENTA
DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

NO.	UNIDAD ACADÉMICA	UBICACIÓN	LOCAL DISPONIBLE	NÚMERO DE LOCAL	SUPERFICIE (m2)	PRECIO BASE MENSUAL
1	Unidad Académica de Ahuacatlán	Ahuacatlán	1	Local 01	46.53	\$3,000.00
2	Unidad Académica de Bahía de Banderas	Bahía de Banderas	1	Local 01	109.69	\$4,500.00
3	Unidad Académica de Ixtlán del Río	Ixtlán del Río	1	Local 01	69.44	\$3,500.00
4	Unidad Académica de Ciencias Sociales	Tepic	1	Local 01	140.89	\$8,000.00
5	Unidad Académica de Contaduría y Administración	Tepic	1	Local 02	34.85	\$10,000.00
6	Unidad Académica de Contaduría y Administración	Tepic	1	Local 03	9.22	\$5,000.00
7	Unidad Académica del Norte	Acaponeta	1	Local 01	9.00	\$4,500.00
8	Unidad Académica Preparatoria No. 1	Tepic	1	Local 01	18.24	\$ 6,000.00
9	Unidad Académica Preparatoria No. 7	Compostela	1	Local 01	58.10	\$10,000.00
10	Unidad Académica Preparatoria No. 8	Ahuacatlán	1	Local 01	38.32	\$2,000.00
11	Unidad Académica Preparatoria No.15	Puente de Camotlán	1	Local 01	12.00	\$1,000.00

Local: Espacio físico edificado propiedad de la Universidad Autónoma de Nayarit, que cuenta con construcción permanente, delimitado por muros y techumbre, y que dispone de condiciones básicas para el desarrollo de actividades comerciales.



**ESPACIOS DISPONIBLES EN UNIDADES ACADÉMICAS Y EN ÁREAS DE USO COMÚN PARA
LA VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

NO.	UNIDAD ACADÉMICA	UBICACIÓN	ESPACIOS DISPONIBLES	NÚMERO DE ESPACIO	SUPERFICIE (m2)	TIPO DE GIRO	PRECIO BASE MENSUAL
1	Unidad Académica Preparatoria No. 12	San Blas	1	Espacio 01	8.35	Alimentos preparados	\$3,500.00
2	Unidad Académica Preparatoria N o. 1	Tepic	3	Espacio 01	9	Alimentos preparados snacks saludables	\$2,200.00
3				Espacio 02	9	Alimentos preparados snacks saludables	\$2,200.00
4				Espacio 03	9	Alimentos preparados snacks saludables	\$2,200.00
5	Unidad Académica de Economía	Tepic	1	Espacio 01	18	Para colocar Food truck o semifijo - Alimentos ya preparados	\$ 8,000.00
6	Unidad Académica de Medicina Veterinaria y Zootecnia	Compostela	3	Espacio 01	9	Para colocar Food Truck o semi fijo (Alimentos preparados)	\$ 4,000.00
7				Espacio 02	9	Para colocar Food Truck o semi fijo (Alimentos preparados)	\$ 4,000.00
8				Espacio 03	9	Para colocar Food Truck o semi fijo (Alimentos preparados)	\$ 4,000.00

Espacio: Superficie de uso de suelo área delimitada dentro de los campus o inmuebles de la Universidad Autónoma de Nayarit que no cuenta con construcción permanente, destinada al aprovechamiento temporal para la instalación de negocios móviles, semifijos o desmontables, tales como carritos, puestos, remolques, food truck u otros similares.



NO.	UNIDAD ACADÉMICA	UBICACIÓN	LOCALES DISPONIBLES	NÚMERO DE ESPACIO	SUPERFICIE (m2)	TIPO DE GIRO	PRECIO BASE MENSUAL
9	Corredor Universitario	Tepic	12	Espacio 01	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
10				Espacio 02	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
11				Espacio 03	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
12				Espacio 04	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
13				Espacio 05	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2200
14				Espacio 06	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
15				Espacio 07	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
16				Espacio 08	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
17				Espacio 09	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
18				Espacio 10	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
19				Espacio 11	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
20				Espacio 12	9	Alimentos preparados/ Snacks saludable	\$2,200.00
21	Perímetro Unidad Académica Preparatoria No. 14	Tepic	1	Espacio 01	9	Colocar semi fijo/ Alimentos preparados	\$ 2,200.00



**LOCALES DISPONIBLES EN UNIDADES ACADÉMICAS PARA LA
VENTA DE ARTICULOS Y MATERIAL DE PAPELERÍA**

NO.	UNIDAD ACADÉMICA	UBICACIÓN	LOCALES DISPONIB LES	NÚMERO DE LOCAL	SUPERFICIE	PRECIO BASE MENSUAL
1	Unidad Académica Preparatoria No. 7	Compostela	1	Local 02	3.60	\$2,500.00
2	Unidad Académica de Ciencias Básicas e Ingenierías	Tepic	1	Local 02	18.55	\$3,000.00

Local: Espacio físico edificado propiedad de la Universidad Autónoma de Nayarit, que cuenta con construcción permanente, delimitado por muros y techumbre, y que dispone de condiciones básicas para el desarrollo de actividades comerciales

B A S E S:

- 1.- Podrán participar todas las personas físicas y morales que tengan la capacidad de ofrecer un servicio de calidad y que tengan experiencia en el ramo de venta de productos alimenticios o venta de artículos o material de papelería.
- 2.- No podrán presentar solicitud personas físicas o socios de personas morales que tengan una relación laboral con la Universidad Autónoma de Nayarit, ni sus familiares hasta tercer grado consanguíneo, y hasta el segundo grado parentesco por afinidad, con servidores públicos de esta Institución.

I. DE LOS REQUISITOS.

1. Escrito original libre firmado dirigido a la Secretaría de Administración de la Universidad Autónoma de Nayarit, que contenga:
 - a) Nombre completo, edad, teléfono, correo electrónico, domicilio y firma autógrafa del solicitante.
 - b) Espacio o local que tenga interés de arrendar y horario de servicio, considerando horario previo y posterior a dar el servicio.
2. Copia simple de identificación oficial vigente del solicitante.
3. Copia simple del comprobante de domicilio no mayor a tres meses (emitido por SIAPA o CFE).
4. Propuesta de venta de alimentos o venta de artículos o material de papelería, con firma autógrafa del solicitante, con los siguientes requerimientos:



Para la venta de productos alimenticios, conforme a los lineamientos establecidos en el

Anexo 1:

- a) **Características de servicio.** Descripción breve del servicio y relación del personal de apoyo, que contenga nombres y datos de localización, indicar la persona responsable, acompañado en todos los casos copia simple de identificación oficial (INE), de no contar con personal de apoyo, deberá manifestarlo por escrito.
- b) **Menú.** Contenido nutricional apegado a la normatividad nacional y al Plan de Vida Saludable de la UAN, variedad, sustentabilidad y precios propuestos. (Máximo dos cuartillas).
- c) **Manejo higiénico de alimentos.** Descripción de medidas para garantizar la inocuidad alimentaria. (Máximo dos cuartillas)
- d) **Programa de manejo integral de plagas.** Cronograma de aplicación de control de plagas urbanas, descripción del plan.
- e) **Relación de equipos electrónicos a utilizar.**
- f) **Manejo integral de residuos.** Descripción de medidas para disminuir el uso de plásticos de un solo uso, disposición de residuos, separación de la basura, etcétera.

Para la venta de artículos o material de papelería:

- g) Descripción del tipo de artículos o material de papelería que contenga propuesta de precios.
 - h) Relación del personal de apoyo, que contenga nombres y datos de localización, indicar la persona responsable, acompañado en todos los casos copia simple de identificación oficial (INE), de no contar con personal de apoyo, deberá manifestarlo por escrito.
- 5. Constancia original de no antecedentes penales, con fecha de emisión no mayor a tres meses.
 - 6. Constancia original de situación fiscal no mayor a tres meses.
 - 7. Escrito original firmado bajo protesta de decir verdad de no tener una relación laboral con la Universidad Autónoma de Nayarit.
 - 8. Escrito original firmado bajo protesta de decir verdad de no contar con vínculos familiares hasta el tercer grado consanguíneo, y hasta el segundo grado de parentesco por afinidad con servidores públicos de la Universidad Autónoma de Nayarit.
 - 9. Copia simple de la constancia de capacitación en manejo de alimentos (no mayor a un año) nutrición, higiene, seguridad, o alguna otra.
 - 10. Para personas morales además de los anteriores requisitos deberá presentar:
 - a) Copia certificada del acta constitutiva.
 - b) Copia certificada de la escritura pública que haga constar la facultad de obligarse en representación de la persona moral.
 - c) Copia simple de identificación oficial vigente (INE) del representante legal.



- d) Copia simple del registro del acta constitutiva ante el Registro Público del Comercio.

II. DE LA ENTREGA DE SOLICITUDES:

1. Los interesados deberán presentar escrito y documentos señalados en el apartado I denominado "De los requisitos", en físico en sobre cerrado a partir del día **22 de enero en el siguiente horario, 9:00 a 19:00 horas y el día 23 de enero de 2026 en horario de 9:00 a 15:00 horas**, en la **Sala de Juntas Secretaría de Educación Media Superior de la Universidad Autónoma de Nayarit ubicada en el edificio Complex aula 3.2** del campus Universitario Ciudad de la Cultura sin número, colonia centro, Tepic, Nayarit.
2. El sobre deberá incluir una ficha de identificación al frente con los siguientes datos:
 - a) Espacio o local que tenga interés de arrendar.
 - b) Nombre completo, domicilio, teléfono y correo electrónico para recibir notificaciones, y firma autógrafa del solicitante.
3. Se le asignará folio de registro con el cual se le dará seguimiento para el proceso.

III. DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN:

1. El estudio y valoración del escrito y documentos corresponderá al Comité que para tales efectos será integrado.
2. Los interesados que no cumplan con los requisitos establecidos en la presente convocatoria no serán considerados para estudio y valoración, asentando esta circunstancia en el acta correspondiente.
3. Los criterios de evaluación y selección considerarán la calidad en el servicio, variedad, higiene, economía, y los siguientes aspectos, entre otros:
 - a) No tener una relación laboral con la Universidad Autónoma de Nayarit.
 - b) No contar con vínculos familiares hasta el tercer grado consanguíneo, y hasta el segundo grado de parentesco por afinidad con servidores públicos de la Universidad Autónoma de Nayarit.
 - c) No contar con recomendación o sanción por parte de la Comisión Especial Permanente de Responsabilidades y Sanciones de Violencia de Género de la Universidad Autónoma de Nayarit del solicitante y personal de apoyo.
 - d) En caso de haber sido arrendatario anteriormente, haber cumplido en tiempo y forma con todos los pagos de rentas mensuales, así como sus obligaciones contractuales.
 - e) Experiencia en el ramo alimenticio y comercial, si el participante cuenta con capacitación previa en el manejo de alimentos, nutrición, higiene, seguridad, o alguna otra, adjuntar una copia simple de la constancia a su nombre.
4. Los resultados serán publicados el día **26 de enero de 2026**, en medios oficiales digitales de la institución, con la lista de los folios seleccionados para el arrendamiento de espacios comerciales en las Unidades Académicas. La Secretaría de Administración notificará vía correo electrónico a los participantes seleccionados.



IV. DE LOS REQUISITOS DE CONTRATACIÓN:

1. Salir seleccionado y haber sido notificado que fue electo.
2. El participante que resulte seleccionado para realizar las actividades correspondientes, podrá ingresar al espacio solicitado a partir del día siguiente, a efectos de organizarse para iniciar operaciones del servicio a brindar.
3. El participante seleccionado deberá firmar el contrato correspondiente dentro de los 10 días hábiles siguientes.

V. OMISIÓN E INCUMPLIMIENTO.

Será causal de invalidación cualquier alteración, falsedad u omisión en la presentación de documentación.

VI. DE LOS CASOS NO PREVISTOS.

1. De no presentarse propuestas, los espacios que quedarán disponibles para efectos de celebrar contrato, el procedimiento de elección lo determinará el Comité que para tales efectos será integrado, el cual estará en sesión permanente.
2. Los demás casos no previstos en la presente convocatoria, serán resueltos por el Comité que para tales efectos será integrado.

VII. DISPOSICIONES FINALES.

Los participantes seleccionados deberán operar conforme al contrato establecido, asimismo deberán sujetarse a lo establecido en los **lineamientos generales para la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación en la Institución, de conformidad al acuerdo publicado en el Diario Oficial de la Federación de fecha 30 de septiembre de 2024.**

De igual forma, los participantes seleccionados deberán observar y cumplir las disposiciones sobre comportamiento, seguridad, uso, acceso y permanencia en los espacios de la Universidad, establecidas en el Reglamento de Seguridad de la Universidad Autónoma de Nayarit, publicado el día 15 de marzo de 2024.

D A D O en la Universidad Autónoma de Nayarit, ubicado en Ciudad de la Cultura Amado Nervo en Tepic, Nayarit; a los trece días del mes de enero del año 2026.

ATENTAMENTE

“POR LO NUESTRO A LO UNIVERSAL”

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE NAYARIT



ANEXO 1

DISPOSICIONES NUTRICIONALES Y DE MANEJO HIGIÉNICO 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

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.
- **Alimentación saludable que aportan valor nutricional de conformidad con la normativa.** Agua natural (sin costo obligatorio), frutas y verduras frescas, alimentos preparados sin frituras, productos locales y de temporada, proteínas magras (pollo, pescado), cereales integrales, lácteos bajos en grasa, productos sin sellos de advertencia, jugos naturales sin azúcar añadida, leguminosas y semillas entre otros.
- **Alimentación saludable que NO aportan valor nutricional de conformidad con la normativa.** Aquellos que contengan sellos de advertencia, refrescos, bebidas azucaradas, frituras, papas fritas, hamburguesas, hotdogs comerciales, dulces, golosinas industriales, pasteles, donas, flanes, embutidos procesados, productos ultra procesados, bebidas energéticas y alimentos con grasas trans entre otros.



2. Manejo Higiénico de Alimentos

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".

Buenas Prácticas de Higiene que deberán ser consideradas:

- **Higiene personal:** Todos los colaboradores 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).