



CONVOCATORIA PARA BRINDAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN LA CAFETERÍA ESCOLAR

El Instituto Tecnológico de Lerma convoca a las(os) interesadas(os) sean personas físicas y/o morales para obtener la concesión para ofrecer el servicio de cafetería durante el período comprendido del 16 de enero de 2023 al 22 de diciembre de 2023, 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

El Instituto Tecnológico de Lerma es un plantel educativo adscrito al Tecnológico Nacional de México, de conformidad con el Artículo 1º, párrafo segundo, del Decreto que crea el Tecnológico Nacional de México publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 23 de julio de 2014, por el que la Secretaría de Educación Pública ha venido impartiendo la Educación Superior y la Investigación Científica y Tecnológica.

El Instituto Tecnológico de Lerma tiene como Misión formar profesionistas competentes, humanos e innovadores con capacidad emprendedora, de análisis y liderazgo, que promueven el desarrollo tecnológico y sustentable de la región preservando su cultura. Por tal motivo, el Servicio de Cafetería no es afín a dicha Misión y en consecuencia, no cuenta con los recursos para ofrecer el citado servicio.

Sin embargo, dada la ubicación geográfica del Instituto y en virtud de contar con una población aproximada de 500 usuarios, entre estudiantes, profesores y personal de apoyo y asistencia a la educación que conviven en el servicio educativo, el Instituto Tecnológico de Lerma, destaca la necesidad de contar con el servicio de cafetería, principalmente en dos vertientes: 1) Que estudiantes y trabajadores puedan consumir alimentos de calidad dentro de las instalaciones del plantel, de acuerdo a 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.





1. DESCRIPCIÓN GENERAL.

El Instituto Tecnológico de Lerma, quien en lo sucesivo se le denominará **“El convocante”**, ofrece la concesión, para la prestación del servicio de cafetería, por el período comprendido del 16 de enero de 2023 al 22 de diciembre de 2023, exclusivamente en el Edificio identificado como “Cafetería”.

La concesión 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 del Instituto, la empresa o persona concesionaria deberá tomar en cuenta que, en los principios, visión y misión de **“El 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) concesionaria(o) deberá apegarse 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 **“El convocante”**.

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

El proceso de selección ante el Instituto Tecnológico de Lerma, 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 16 de enero de 2023 al 22 de diciembre de 2023.





- 2.3. No podrán participar las personas físicas o morales que formen parte de la nómina del plantel, ni sus familiares hasta en cuarto grado. De igual manera, no podrán participar las(os) estudiantes inscritos en el plantel.
- 2.4. La prestación del Servicio de Cafetería será en las instalaciones de **“El convocante”** ubicado en el km 10, carretera Campeche a Champotón, s/n, Lerma, Campeche, C.P. 24500, Lerma.
- 2.5. Las(os) interesadas(os) deberán comprobar experiencia en el ramo del servicio motivo de la presente convocatoria.
- 2.6. **“El convocante”** publicará la presente convocatoria en los medios oficiales del instituto, mismos que serán sólo de carácter informativo.
- 2.7. Las propuestas y los documentos anexos deberán entregarse en sobre cerrado dirigido a Rafael de Jesús Camacho Chab, Director del Instituto Tecnológico de Lerma, en la oficina de la Subdirección de Servicios Administrativos ubicada en el edificio N, en el domicilio indicado en el numeral 2.4, a partir de la presente publicación y hasta el 10 de enero de 2023 en horario de 10:00 a 14:00 horas.
- 2.8. En ese mismo sentido, el día 11 de enero de 2023 en punto de las 09:00 horas las(os) interesadas(os) en obtener la concesión deberán presentar una muestra (degustación) del menú que propone en el lugar que ocupa la sala audiovisual del Instituto Tecnológico de Lerma.
- 2.9. El análisis de las propuestas se llevará a cabo por el Comité de Planeación del Instituto Tecnológico de Lerma 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 del instituto, el día 12 de enero de 2023.
- 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 de la concesión. Las(os) participantes aceptan que **“El convocante”** valide la información contenida en las propuestas presentadas.





3. DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS PARA PARTICIPAR.

Las(os) participantes deberán presentar su propuesta 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.
- 3.3. Comprobante de domicilio reciente (máximo 2 bimestres 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.
- 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.
- 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.
- 3.9. Carta Declaración de No-Inhabilitación: bajo protesta de decir verdad, donde indique que no se encuentra inhabilitado por resolución de la Secretaría de la Función Pública (SFP) en términos de la Ley.
- 3.10. 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).





3.11. Propuesta de Servicio de Cafetería para el **“El convocante”** que incluya:

- a) Objetivo.
- b) Menús propuestos para el desayuno, comidas y en su caso paquetes con sus respectivos precios de venta.
- 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 y de igual manera que incluya la atención a la campaña permanente del TecNM 100% libre de plásticos de un sólo uso.
- 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.

3.12. 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.

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) concesionaria(o), bajo su responsabilidad total, conforme a lo dispuesto por la legislación aplicable. La(el) concesionaria(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 **“El convocante”**.

- 4.2. La persona física o moral concesionada 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 **“El convocante”**.
- 4.3. La persona física o moral concesionada 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 concesionada deberá vigilar el estricto cumplimiento de las normas, reglamentaciones y demás condiciones de comportamiento señaladas por el Instituto, a efecto de cuidar la imagen dentro y fuera de las instalaciones de **“El convocante”**.
- 4.5. La persona física o moral concesionada, 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 concesionada 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 mantendrán una correcta higiene personal, la que estará dada por: a) Buen aseo personal, b) Uñas recortadas limpias y sin esmalte, c) Cabello corto, limpio, cubierto por cofia, redecilla y otros medios adecuados, y usar tapaboca, d) 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, e) No usarán prendas (aretes, pulseras, anillos) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para los alimentos.

- 4.6.3. Las(os) manipuladores 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 uñas 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 concesionaria 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 al producto que se emplee, se deben cumplir estrictamente con las instrucciones señaladas por el fabricante.
- 4.8. La persona física o moral concesionaria 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.
- 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 a 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:
- a) Lavar pieza por pieza con agua y detergente o jabón líquido o en pasta u otros similares para este fin.
 - b) Enjuagar con agua potable.
 - c) 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 a 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. Deberá colocarse en el área de preparación de alimentos, depósito para basura con bolsa de plástico para desperdicios y así evitar la acumulación excesiva de basura eliminándola una vez que los depósitos estén llenos. Los depósitos para basura deben lavarse al final de la jornada.
- 4.9. Los gastos de operación, equipamiento, mantenimiento, gestión de los residuos, limpieza y pintura de la cafetería, así como los que se generen por adecuaciones de redes, instalaciones de energía, agua, etc., correrán por cuenta y riesgo del concesionario, además de que deberán realizarse conforme a las normas establecidas por las autoridades en la materia y deberán aprobarse por el Departamento de Recursos Materiales de **“El convocante”**.





- 4.10. La persona física o moral concesionada(o), se obligará a aceptar las inspecciones sanitarias que se programen por parte de **“El convocante”** o de quien éste autorice, a efecto de garantizar la buena calidad de los alimentos que se expendan, así como las condiciones salubres en las que deberán realizarse los mismos.
- 4.11. **“El convocante”** proporcionará a la(al) concesionaria(o), el servicio de energía eléctrica, agua potable y servicios sanitarios comunes ubicados en diferentes edificios del instituto.
- 4.12. El servicio de cafetería deberá proporcionarse en un horario de 07:00 a 18:00 horas de lunes a viernes, y de 09:00 a 13:00 horas los días sábados (siempre y cuando se den las clases de inglés).
- 4.13. El servicio de cafetería deberá atender la demanda generada por una población cercana a 500 personas (estudiantes, profesores y personal de apoyo y asistencia a la educación).
- 4.14. El acuerdo de concesión se realizará en los términos de esta convocatoria, especificando aquello que no esté debidamente claro en términos de acuerdo mutuo. Lo no previsto en la presente convocatoria, se resolverá en los términos que determine el Comité de Planeación de **“El convocante”**.

5. CONTRAPRESTACIÓN.

- 5.1. La persona física o moral concesionaria(o) deberá realizar una contribución económica de \$ 350.00 (Trescientos cincuenta pesos 00/100 M.N.) por día trabajado a la Institución. Cabe señalar que las aportaciones antes mencionadas se realizarán en los cinco primeros días hábiles por mes trabajado, los cuales serán depositados en la cuenta de ingresos propios número 7012133797 de la Institución Bancaria BANAMEX, a nombre del Instituto Tecnológico de Lerma, quien a su vez entregará al concesionario el Recibo Oficial de Cobro correspondiente a cada aportación.
- 5.2. Otorgar 25 becas alimenticias diarias, ya sea en un desayuno o lunch a quien **“El 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 concesionaria.
- 6.5. Está prohibido el uso de productos desechables de plástico y unigel. En caso de requerirse, los productos desechables deberán ser de cartón, papel y/o productos ecológicos biodegradables
- 6.6. Los menús y productos a ofrecer, así como los precios de los productos alimenticios a expender deberán estar visibles al consumidor.

7. DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES.

“El 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.





- 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.

“El 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 al Instituto Tecnológico de Lerma.

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 la misma.
- 9.3. Cuando la convocatoria se declare desierta, “El convocante” podrá proceder a realizar una siguiente convocatoria en los Términos que disponga.

10. TERMINACIÓN ANTICIPADA.

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





- 10.2. Por incumplimiento de la(del) concesionaria(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) concesionaria(o) en la ágil atención, en la cortesía y el trato hacia la comunidad de **“El convocante”**.
- 10.4. Por dar al espacio concesionado un uso diferente al que fue convocado.

Lerma, Campeche, a 06 de enero de 2023

ATENTAMENTE
Excelencia en Educación Tecnológica®

RAFAEL DE JESUS CAMACHO CHAB
DIRECTOR

