

# EL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE COLIMA

## CONVOCA

De conformidad con el oficio circular número SA-0027/2016 del 12 de septiembre de 2016, emitida por el Dr. Héctor L. Martínez Castuera, Secretario de Administración del Tecnológico Nacional de México, así como 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 todos los interesados, personas físicas o morales, para obtener la concesión para ofrecer el **Servicio de venta de frutas, refrigerios y/o colaciones** durante el periodo comprendido del de 01 de noviembre 2019, al 31 diciembre, 2020.

### GENERALIDADES Y ANTECEDENTES

Que 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. Que el artículo 8º, fracción II, del Decreto que crea el Tecnológico Nacional de México, publicado en la fecha.

Que este plantel, como se señaló anteriormente, tiene como objetivo principal, el impartir educación superior tecnológica; y por lo tanto, el servicio de cafetería no es afín a dicho objetivo, y en consecuencia no cuenta con los recursos humanos suficientes para brindar dicho servicio.

Sin embargo, con población cercana a los 3500 usuarios, entre estudiantes, profesores y personal de apoyo administrativo, con la que cuenta el Instituto Tecnológico de Colima, destaca la necesidad de contar con el servicio antes referido, 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 disminuir accidentes y cuidar su integridad, dadas las condiciones de inseguridad existentes.

### 1. DESCRIPCIÓN GENERAL

El Instituto Tecnológico de Colima, quien en lo sucesivo se le denominará “**El convocante**”, ofrece la concesión, para la prestación de los servicios de cafeterías, por un año calendario, exclusivamente a un costado del Edificio “T” (**Anexo A, plano de ubicación de Estanquillo de Frutas**).

La concesión a la que se refiere la presente convocatoria, corresponde al suministro de frutas y productos comestibles de buena calidad, elaborados o preparados en condiciones salubres, con ágil atención y con un alto sentido de servicio para los consumidores.

Debido a que, en la calidad del servicio se verá reflejada la imagen del Instituto, la empresa o persona concesionada deberá tomar en cuenta que, en los principios, visión y misión del **“El convocante”**, se establece ofrecer un servicio educativo de calidad. Aunado a lo anterior, por tratarse de una entidad pública destinada a la educación y por tener procesos certificados de calidad, el concesionario deberá apegarse a los criterios de buen trato, amabilidad, limpieza, salubridad y sustentabilidad en la prestación del servicio.

El precio de venta de las frutas de temporada y demás productos deberá ser accesible a los estudiantes.

El participante que resulte elegido, deberá suscribir el acuerdo de concesión correspondiente, formalizado en un convenio firmado en los términos de esta convocatoria.

El proceso de selección ante el Instituto Tecnológico de Colima no tendrá ningún costo alguno.

## **2. BASES**

2.1 Podrán participar todas las personas físicas o morales que cumplan con los requisitos establecidos en la presente.

2.2 El convenio tendrá una duración por el término de un año, un mes a partir de la fecha definida en firma del contrato.

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 los estudiantes inscritos en el plantel.

2.4 La prestación del servicio de venta de frutas, refrigerios y/o colaciones será en las instalaciones del **“El convocante”** ubicado en Av. Tecnológico # 1, Col Liberación, Villa de Álvarez, Col.

2.5 Los interesados deberán poseer amplia experiencia en el ramo del servicio motivo de esta convocatoria.

2.6 **“El convocante”** publicará esta convocatoria en su portal de Internet, misma que sólo es de carácter informativo.

- 2.7 Las propuestas y los documentos anexos deberán entregarse en sobre cerrado dirigido a Ana Rosa Braña Castillo, Directora del Instituto Tecnológico de Colima, en la oficina de la Subdirección de Servicios Administrativos ubicada en el edificio A, en el domicilio indicado en el numeral 2.4, el día 22 de octubre, 2019 a las 12:00 horas, debiendo confirmar asistencia en la hoja de registro.
- 2.8 El análisis de las propuestas se llevará a cabo por el Comité de Planeación del **“El convocante”** y en el resultado (que será inapelable) se dará a conocer a la persona física o moral elegida para prestar el servicio, el día 29 de octubre a las 19:00 horas, en el sitio web y la firma del contrato se realizará el día 24 de octubre a las 12:00 horas.
- 2.9 Ninguna de las condiciones contenidas en esta convocatoria; así como en las propuestas presentadas, podrán ser negociadas.
- 2.10 El **“El convocante”** podrá anticipar o diferir la fecha de emisión del resultado.
- 2.11 Se hace saber a los participantes que, en caso de declarar con falsedad, se harán acreedores a la cancelación de la concesión. Los participantes aceptan que el **“El convocante”** valide la información contenida en las propuestas presentadas

### **3. DOCUMENTACIÓN Y REQUISITOS PARA PARTICIPAR**

Los participantes deberán presentar su propuesta de esta convocatoria dentro de UN SOLO SOBRE CERRADO, y con firma de la persona física o del representante legal de la persona moral y que contenga los siguientes documentos:

- 3.1 **Registro Federal de Contribuyentes (RFC).**
- 3.2 Comprobante de domicilio reciente (máximo 2 bimestres).
- 3.3 Demostrar solvencia económica que le permita cubrir las aportaciones y adquirir los bienes y mercancías que pretende expender, se podrá acreditar con estados de cuenta bancarios personales, correspondientes a los tres últimos meses anteriores a la presentación de su propuesta.
- 3.4 Escrito bajo protesta de decir verdad que no tiene algún parentesco, consanguinidad o afinidad hasta el cuarto grado con las autoridades educativas implicadas en el proceso, ni son estudiantes adscritos a este plantel.

- 3.5 Dirección de correo electrónico y número telefónico personales, datos personales que serán protegidos en términos de la normatividad de la materia.
- 3.6 Si es persona física, incluir **Clave Única del Registro de la Población (CURP)** y copia de Credencial para Votar emitida por el Instituto Nacional Electoral con original para cotejo.
- 3.7 Copia de **alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público** (que acredite el giro específico del negocio).
- 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, (**Anexo B**).
- 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 estancillo de frutas para el **“El convocante”** que incluya:
- a) **Objetivo**
  - b) **Variedad de frutas de temporada** y en su caso paquetes con sus respectivos precios de venta.
  - c) **Relación de alimentos de refrigerio y/o colaciones.**
  - d) **Estructura de personal para proporcionar el servicio de venta de frutas, refrigerios y/o colaciones,** así como el **personal que se encargará de mantener en condiciones de higiene y mantenimiento** del estancillo.
  - 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 del medio ambiente,** mediante el manejo adecuado de residuos orgánicos e inorgánicos.
  - g) **Manuales 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.

- h) **Contribuir a la política: 100% libre de plástico de un solo uso; no utilizar:** cucharas, tenedores, platos, botellas, y bolsas de plástico, así como también recipientes de unicel.

**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 venta de frutas, refrigerios y/o colaciones.**

#### **4 CONSIDERACIONES**

- 4.1 Los empleados que se requieran para la prestación del servicio serán contratados y administrados por el concesionario, bajo su responsabilidad total, conforme a lo dispuesto por la legislación aplicable. El concesionario 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 el único 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 al **“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 al **“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 del **“El convocante”**.
- 4.5 El Tecnológico Nacional de México, a través del Tecnológico de Colima, declara "cero tolerancia" a las conductas de hostigamiento sexual y acoso sexual cometidos en la comunidad de esta institución educativa nacional. Ante una conducta de hostigamiento sexual o acoso laboral, cualquier persona podrá presentar su denuncia ante el subcomité de ética y prevención de conflictos de interés de este Instituto perteneciente al Tecnológico Nacional de México (TecNM), de conformidad con el procedimiento para la prevención, atención y sanción del hostigamiento sexual y acoso sexual.

4.6 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.

4.7 La persona física o moral concesionada deberá observar las siguientes medidas en el personal que manipule alimentos:

4.7.1 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.

4.7.2 Los 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 el alimento.

4.7.3 Los 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. Los 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. El lavado de las manos se realizará:

- Después de tocar partes del cuerpo.
- Después de hacer uso del sanitario.
- Después de manipular carnes crudas o vegetales sin lavar.
- Luego de toser, estornudar o hacer uso de un pañuelo.
- Después de hacer uso de utensilios, superficies o equipos sucios.
- Durante la preparación del alimento, tanto como sea necesario de remover la suciedad y contaminación.
- Antes de tocar el alimento o superficies de contacto con el alimento.

- Antes de hacer uso de los guantes.
- Después de realizar otras actividades que contaminen las manos.

4.7.4 Los manipuladores de alimentos no realizarán simultáneamente labores de limpieza; éstas podrán realizarlas al concluir sus actividades específicas de manipulación. En ningún caso se les permitirá realizar la limpieza de los servicios sanitarios ni de las áreas para desechos.

4.8 La persona física o moral concesionada deberá observar las siguientes medidas para la manipulación de alimentos:

4.8.1 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.

4.8.2 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.

4.8.3 Se evitará que los alimentos queden expuestos a la contaminación ambiental, mediante el empleo de tapas, paños, mallas u otros medios correctamente higienizados.

4.8.4 Ningún alimento o materia prima se depositará directamente en el piso, independientemente de estar o no estar envasado.

4.8.5 Los alimentos de origen vegetal se deben lavar con agua, jabón, estropajo o cepillo según el caso; se deben 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.

4.9 La persona física o moral concesionada deberá observar las siguientes medidas en la limpieza de equipos, utensilios y superficies.

4.9.1 Las partes del estancillo deben lavarse y limpiarse todos los días.

4.9.2 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.

- 4.9.3 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 lavados y desinfectados.
- 4.9.4 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.
- 4.9.5 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.
- 4.9.6 Las mesas de trabajo deben lavarse y desinfectarse después de utilizarse con alimentos diferentes. Los carros de servicio deben lavarse al final de la jornada y mantenerse limpios mientras se utilicen durante el servicio. Los cubiertos se deben manipular por los mangos y evitar tocar las partes que están en contacto con los alimentos o bebidas.
- 4.9.7 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.
- 4.9.8 Deben distribuirse en el área de preparación de alimentos depósitos para basura con bolsa biodegradable ya sea para desperdicios o material desechable, 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.
- 4.9.9 Todos los residuos generados en el estanquillo serán dispuestos de acuerdo a la ley por la persona física o moral concesionada.
- 4.10 Los gastos de operación, equipamiento, mantenimiento, y pintura, del estanquillo, 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 área de mantenimiento del “**El convocante**”.

- 4.11 La persona física o moral concesionada, se obligará a aceptar las inspecciones sanitarias que se programen por parte del “**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.
- 4.12 “**El convocante**” proporcionará al concesionario, el servicio de energía eléctrica, y agua potable.
- 4.13 El servicio de venta de frutas, refrigerios y/o colaciones deberá proporcionarse en un horario de 09:00 a 20:00 horas de lunes a viernes.
- 4.14 El servicio de venta de frutas, refrigerios y/o colaciones, deberá atender la demanda generada por una población cercana a los 3,500 usuarios (estudiantes, profesores y personal de apoyo administrativo).
- 4.15 El acuerdo de concesión resultado de esta convocatoria que se firmará, se realizará en los términos de esta convocatoria, una vez que se acredite la concesión, y 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 del “**El convocante**”.

## 5 CONTRAPRESTACIÓN

La persona física o moral concesionada deberá realizar dos aportaciones económicas (moneda nacional) al Instituto a través del Departamento de Recursos Financieros, de acuerdo a la siguiente tabla:

Mes	Año	Monto a Depositar
Noviembre	2019	3,500.00
Diciembre	2019	1,750.00
Enero	2020	Ninguno No se vende
Febrero	2020	3,500.00
Marzo	2020	3,500.00
Abril	2020	3,500.00
Mayo	2020	3,500.00
Junio	2020	3,500.00
Julio	2020	3,500.00
Agosto	2020	1,750.00
Septiembre	2020	3,500.00
Octubre	2020	3,500.00

Noviembre	2020	3,500.00
Diciembre	2020	1,750.00

Las aportaciones antes mencionadas, deberán de ser depositadas a la cuenta de ingresos propios número de la Institución Bancaria Banamex, a nombre de este Instituto Tecnológico, quien a su vez entregará al concesionario el Recibo Oficial de Cobro correspondiente a cada aportación.

## 6 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

6.1 Se tomarán en consideración los siguientes elementos en la evaluación de propuestas:

- 6.1.1 La experiencia en la prestación del servicio de alimentos.
- 6.1.2 Su estructura organizacional y propuesta para desarrollar sus servicios.
- 6.1.3 El nivel de seguridad que ofrece en el cumplimiento del contrato respectivo
- 6.1.4 El compromiso con el mantenimiento y limpieza de los inmuebles, gestión de los residuos sólidos y somatización en la preparación de los alimentos, que estén en su caso acordes a los lineamientos de las normas ambientales y de salud aplicables.
- 6.1.5 Los menús y productos a ofrecer, así como los precios de los productos alimenticios a expendir en los establecimientos.
- 6.1.6 Presentación de las propuestas al Comité de Planeación del Instituto.

## 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 otros participantes para cualquier objeto que pudiera desvirtuar la convocatoria.
- 7.4 Que 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 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 presentan en la proposición.

## **8 CANCELACIÓN DE LA CONVOCATORIA**

- 8.1 “**El convocante**” podrá cancelar esta convocatoria, por caso fortuito o fuerza mayor a juicio del “**El convocante**”, 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.

## **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 realizar una siguiente convocatoria.

**A T E N T A M E N T E**

**Ana Rosa Braña Castillo**  
**DIRECTORA**

En la ciudad de Villa de Álvarez, Col., a 01 octubre de 2019

Anexo A (Ubicación del Estanquillo de Frutas)



**-Hoja membretada del Participante -  
ANEXO B  
DECLARACION DE NO-INHABILITACIÓN**

Lugar y fecha de expedición: \_\_\_\_\_  
Invitación a cuando menos tres personas: \_\_\_\_\_

**I. PERSONA FÍSICA**

Nombre \_\_\_\_\_ RFC \_\_\_\_\_  
Con domicilio en \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Bajo protesta de decir verdad:

Declaro que no me encuentro inhabilitado por resolución de la SFP, en los términos de la LAASSP o de la LOPSRM, ni me encuentro en el supuesto contenido en el penúltimo párrafo del artículo 60 de la LAASSP o 78 de la LOPSRM.

**II. PERSONA MORAL**

En mi carácter de (representante legal, apoderado especial o general) de la empresa (nombre o razón social).

Bajo protesta de decir verdad:

Declaro que mi representada o por su conducto, no participan en este procedimiento de contratación, personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas por resolución de la SFP, en términos de la LAASSP o la LOPSRM, ni que se encuentren en el supuesto contenido en el penúltimo párrafo del artículo 60 de la LAASSP o 78 de la LOPSRM o que participen con el propósito de evadir los efectos de la inhabilitación y tomando en consideración entre otros, los supuestos siguientes:

- a. Personas morales en cuyo capital social participen personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas.
- b. Personas morales que en su capital social participen personas morales en cuyo capital social, a su vez, participen personas físicas o morales que se encuentren inhabilitadas.
- c. Personas físicas que participen en el capital social de personas morales que se encuentren inhabilitadas. La participación social deberá tomarse en cuenta al momento de la infracción que hubiere motivado la inhabilitación.

PROTESTO.

\_\_\_\_\_  
(Nombre, Cargo y Firma)