

EL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE MORELIA

Con fundamento en la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, en su artículo 27, en la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público, en su artículo 3 fracción IV y VIII, y en cumplimiento con el Programa Institucional de Innovación y Desarrollo 2013-2018, el cual potencia el crecimiento y prevé acciones en beneficio de cada uno de nuestros estudiantes, docentes y trabajadores; basándose en criterios definidos de calidad, cantidad, experiencia, costos, responsabilidad y compromiso con la comunidad estudiantil, el Instituto Tecnológico de Morelia, con ubicación en Av. Tecnológico # 1500 Col. Lomas de Santiaguito, C.P. 58120, de conformidad con las siguientes bases declara.

GENERALIDADES

PRIMERA.- Que es un plantel educativo, adscrito al Tecnológico Nacional de México, de conformidad con el artículo 1°, 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 8°, fracción II, del Decreto que crea el Tecnológico Nacional de México, publicado en la fecha y en el órgano informativo referido en las declaraciones precedentes, se establece que el Director General del Tecnológico Nacional de México, puede delegar su facultad para celebrar convenios, bases de coordinación, acuerdos institucionales y toda clase de instrumentos jurídicos relacionados con el objeto y atribuciones del Tecnológico Nacional de México, a servidores públicos subalternos.

SEGUNDA.- Que para dar el cumplimiento a la Ley Federal de Servidores Públicos en su artículo 47 y su Fracción XIII, que manifiesta que todo servidor público está obligado a salvaguardar la legalidad, honradez, lealtad, imparcialidad y eficiencia de sus tareas encomendadas, absteniéndose de intervenir en cualquier forma en la atención, tramitación o resolución de asuntos en los que tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllos de los que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte.

INVITA

A todas las personas físicas y morales a participar en el proceso de selección para la prestación de los "SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA EL COMEDOR DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DE MORELIA, CAMPUS CENTRAL" para proporcionar atención a una población estudiantil de aproximadamente 5,300 alumnos y personal del Instituto, en un horario de lunes a sábado de las 7:00 a las 19:00 horas.

BASES

Podrán participar todas aquellas personas físicas o morales que en el momento de presentar Carta de Intensión se acrediten completamente como tales, y que demuestren tener el conocimiento, la experiencia y capacidad para ofertar los servicios de alimentos para los alumnos y personal del Instituto Tecnológico de Morelia.

REQUISITOS

1. Carta de Intensión manifestando el interés a concursar con firma autógrafa.
2. Currículum Vitae empresarial (Carta de Presentación).
3. Copia de una Identificación Oficial vigente.
4. Original y copia del Registro Federal de Contribuyentes (R.F.C.).
5. Copia de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (que acredite el giro específico del negocio).
6. Original y copia de la identificación del Representante Legal (en el caso de personas morales).
7. Presentar copias de los Estados Financieros del ejercicio anual anterior y de los últimos tres meses.
8. Proyecto de distribución y/o mejoras en la infraestructura y equipo. (anexo 1. Planos de las áreas a concesionar).
9. Original y Copia del Acta Constitutiva (para personas morales).
10. Proyecto para la prestación de los servicios que deberá contener:
 - a) Menú básico (anexo 2.) y sugerido, que incluya todos los productos a ofertar y sus precios, métodos para el manejo y conservación de los alimentos; y
 - b) Descripción del personal que participará en la prestación del servicio (tipo de personal y la cantidad), nombre de la persona encargada del establecimiento en caso que sea distinto al del posible concesionario, medidas de seguridad e higiene, limpieza, manejo de basura, fumigación, entre otros.

LINEAMIENTOS DE OPERACIÓN

- A) La prestación de servicios será través del régimen de concesión.
- B) La prestación del servicio se realizará dentro de un horario de lunes a sábado de 7:00 a 19:00 horas.
- C) El personal operativo deberá utilizar vestimenta adecuada, con una presentación decorosa e higiénica, además de conducirse respetuosamente en la prestación del servicio.
- D) El equipamiento será por cuenta del concesionario, quien será responsable de los riesgos, daños y deterioros.
- E) Queda prohibido expender y almacenar bebidas alcohólicas, cigarrillos, productos farmacéuticos, estimulantes o cualquier otro producto que a consideración del Instituto se considere inconveniente o nocivo para la salud de los consumidores y usuarios.
- F) Queda prohibido realizar algún tipo de actividad con fines de proselitismo de cualquier índole, ni conductas que contravengan la moral o las buenas costumbres de los usuarios y aquéllas que alteren el orden de la Institución.
- G) Queda prohibido hacer modificaciones estructurales a los espacios concesionados para la prestación del servicio, sin autorización por escrito por parte de la Dirección.
- H) El espacio a ocupar para comedor solo será utilizado para tal fin y sólo deberá estar el personal autorizado por el Instituto e informado por el encargado de la concesión.
- I) Los alimentos a expender deberán contener ingredientes nutricionales comprobados.
- J) Los precios deberán ser accesibles para los usuarios de las cafeterías y autorizados por la Dirección.
- K) La cuota de recuperación para la Institución por la asignación de la concesión del inmueble, será a través del otorgamiento de becas alimenticias por día, calculándose en función del 3.8% del total de la matrícula. La distribución de los alimentos será del total de becas el 30% se asignarán a desayunos y el 70% restante a comidas.

Los interesados deberán presentar los requisitos y la propuesta técnica, los menús y las listas de precio en sobre cerrado en la Subdirección de Servicios Administrativos, del 16 al 19 y del 22 al 24 de agosto del año en curso, en un horario de las 12:00 a las 14:00 horas; el participante que no entregue la documentación completa implicará que se tenga por no presentada la solicitud.

El Comité de Planeación establecerá los criterios de evaluación para la selección del Concesionario del Comedor, campus Central, considerando la calidad en el servicio, variedad, higiene y mejor propuesta económica, cuyo fallo es definitivo e inapelable.

Los resultados serán entregados por escrito el día 26 de agosto de 2016 a cada uno de los participantes, en sus domicilios fiscales.

Morelia Michoacán, 15 de agosto de 2016.

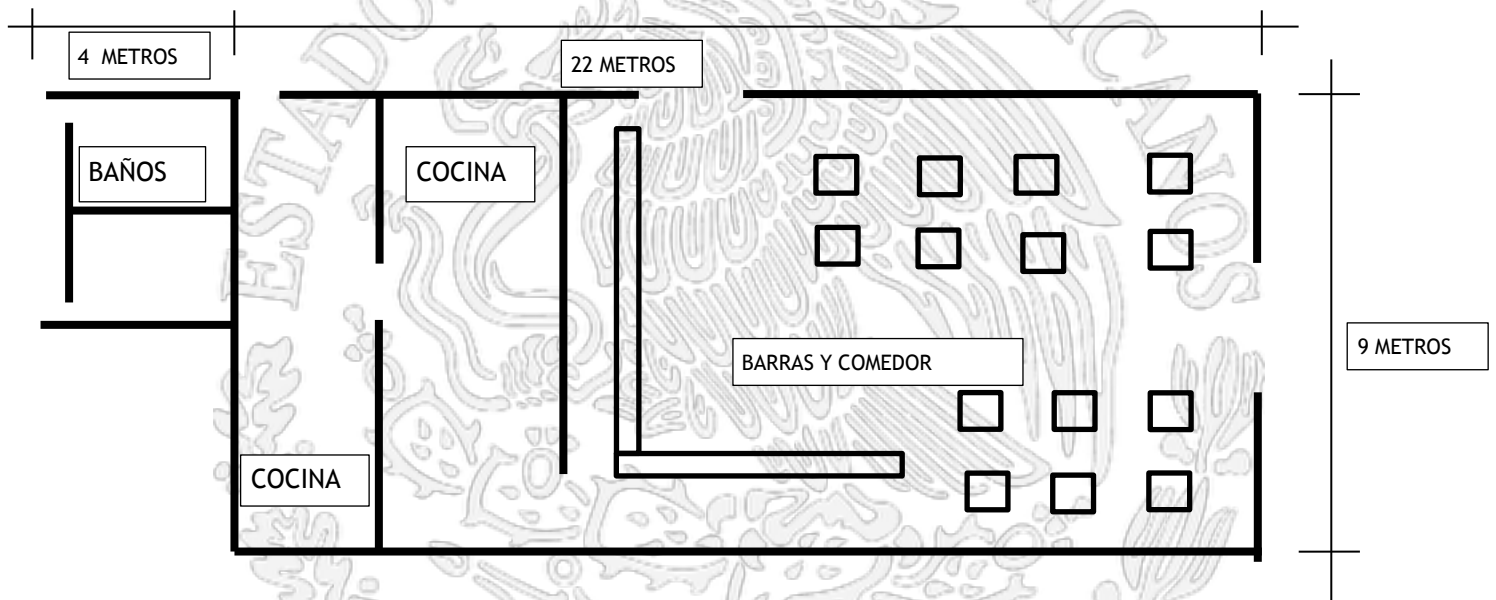
ATENTAMENTE
"Técnica, Progreso de México"

Ing. Paulino Alberto Rivas Martínez
Director

ANEXO 1

INSTITUTO TECNOLÓGICO DE MORELIA

COMEDOR (UNIDAD CENTRAL)



COMEDOR

- 09 X 22 METROS
- BAÑOS
- CISTERNA
- COCINA
- BARRAS (HABILITAR)
- COMEDOR

ANEXO 2

MENÚ BÁSICO

UN DESAYUNO SE CONSTITUYE POR:

- A. UNA BEBIDA (A ESCOGER: JUGO, LICUADO, CAFÉ O LECHE).
- B. UN GUISADO (TRES A ESCOGER).
- C. UNA GUARNICIÓN.
- D. TORTILLAS O PAN.

UNA COMIDA SE CONSTITUYE POR:

- A. UNA SOPA O CONSOMÉ.
- B. UN GUISADO (TRES A ESCOGER).
- C. DOS GUARNICIONES (TRES A ESCOGER).
- D. POSTRE.
- E. TORTILLAS O PAN.
- F. AGUA (DE FRUTA DE LA TEMPORADA).