



ANEXO I

TÉRMINOS DE REFERENCIA DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y BECAS ALIMENTICIAS

DEFINICIONES Y CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO REQUERIDO

ESPECIFICACIONES Y ALCANCES DEL SERVICIOS DE CAFETERÍA Y BECAS ALIMENTICIAS

- 1.- **"EL PRESTADOR"** declara que cuenta con los conocimientos profesionales técnicos y la experiencia para realizar todas las actividades necesarias para prestar el servicio de la cafetería y becas alimenticias.
- 2.- **"EL PRESTADOR"** se obliga a proporcionar, el servicio de cafetería, elaboración, preparación y venta de alimentos de buena calidad y en condiciones salubres.
- 3.- **"EL PRESTADOR"** deberá entregar al Departamento de Recursos Materiales y Servicios el menú con precios de venta de cada uno de los platillos que ofrecerá para los periodos escolares agosto diciembre 2026 y enero julio 2027, por escrito y en digital, a efecto de que revise y autorice por **"EL INSTITUTO"** en conjunto con **El Comité Ejecutivo de Sociedad de Alumnos**. En caso de aplicarse un cambio en el menú, deberá informar al departamento antes señalado para su autorización.
- 4.- **"EL PRESTADOR"** otorga a **"EL INSTITUTO"** becas alimenticias diarias en un horario de 12:00 a 17:00 horas., correspondientes de lunes a viernes a una comida corrida con el costo y número de becas que se defina a inicio de cada semestre.
- 5.- **"EL PRESTADOR"** deberá entregar por escrito al Departamento de Recursos Materiales y Servicios la solicitud para ingresar equipo y mobiliario, realizar alguna adecuación al interior del local utilizado o la contratación de cualquier servicio adicional tal como telefonía, internet, televisión de paga, etc.
- 6.- **"EL PRESTADOR"** Deberá entregar una relación del mobiliario y equipo que es de su propiedad y que estará utilizando mientras preste el **SERVICIO DE LA CAFETERÍA Y BECAS ALIMENTICIAS**.
- 7.- **"EL PRESTADOR"** deberá compartir en digital al Departamento de Recursos Materiales y Servicios cada viernes el menú que se servirá para las becas alimenticias y que deberá contener al menos:
 - A Un platillo equivalente al costo designado para este periodo escolar enero-julio 2025.
 - B Las porciones servidas en cada platillo deberán ser suficientes y de calidad para satisfacer las necesidades alimenticias de los estudiantes del Instituto Tecnológico de Querétaro Plantel Centro y Norte.
 - C para los periodos escolares agosto diciembre 2026 y enero julio 2027, las becas alimenticias se servirán a los estudiantes de lunes a viernes y los martes y jueves incluirán un postre.
- 8.- **"EL PRESTADOR"** deberá reportar al departamento de recursos materiales y servicios la existencia de mobiliario y equipo en malas condiciones, así como alguna falla en las instalaciones eléctricas y sanitarias.
- 9.- **"EL PRESTADOR"** se compromete a mantener precios de venta de alimentos y demás productos accesibles para estudiantes, docentes, personal administrativo y usuarios, así como ofrecer un menú variado.



ANEXO I

10.- “EL PRESTADOR” se obliga a hacerse responsable de los trámites legales o administrativas que deriven de la prestación del servicio de cafetería y becas alimenticias si fuera el caso ante la Secretaría de Salud, o cualquier otra autoridad en materia, deslindando de este acto de dicha responsabilidad al **“EL INSTITUTO”**.

11.- “EL PRESTADOR” 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 **“EL INSTITUTO”**.

12.- “EL PRESTADOR”, será responsable de prohibir el manejo y consumo de bebidas alcohólicas, tabaco, psicotrópicos o drogas y enervantes en la cafetería.

13.- “EL PRESTADOR” deberá observar las siguientes medidas en el personal que manipule los alimentos:

- A. 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 los alimentos.
- B El personal encargado de manipular los alimentos mantendrá una correcta higiene personal, la que estará dada por:
 - Buen aseo personal
 - Uñas recortadas limpias y sin esmalte
 - Cabello corto, limpio, cubierto por cofia, redcilla y otros medios adecuados, y usar tapaboca
 - 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
 - No usarán prendas (aretes, pulseras, anillos) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para los alimentos.

14.- “EL PRESTADOR” deberá entregar el protocolo de limpieza que realizará en el espacio utilizado para prestar el servicio de cafetería y becas alimenticias.

15.- “EL PRESTADOR” deberá entregar el protocolo de fumigación que llevará a cabo durante la prestación del servicio de cafetería y becas alimenticias, y entregar certificado al Departamento de Recursos Materiales y Servicios.

16.- “EL PRESTADOR” deberá entregar una relación del personal que tendrá su cargo para la prestación del servicio de cafetería y becas alimenticias, así como copia simple de credencial del INE y de la secretaria de salud.

17.- “EL PRESTADOR” deberá entregar una relación del mobiliario y equipo que estará utilizando durante la prestación del servicio de cafetería y becas alimenticias.

18.- “EL PRESTADOR” asumirá los gastos de acondicionamiento del espacio físico y las instalaciones necesarias para prestar el servicio de cafetería y becas alimenticias.





ANEXO I

19.- “EL PRESTADOR” deberá respetar las siguientes condiciones para hacer uso de la instalación eléctrica sin poner en riesgo de sobrecarga:

- a) Solo se permitirá que se tenga un congelador horizontal y un refrigerador vertical.
- b) En caso de usar una freidora esta deberá ser de gas

20.- Derivado del convenio de colaboración entre **“EL INSTITUTO”** y la empresa Coca Cola FEMSA, **“EL PRESTADOR”** deberá respetar el refrigerador de la empresa coca cola, teniendo en refrigeración solo productos coca cola, y evitar usarlo para la conservación de carnes, verduras, frutas, alimentos, postres y otros productos que no sean de la empresa coca cola.

21.- Derivado del convenio de colaboración entre **“EL INSTITUTO”** y la empresa Coca Cola FEMSA, **“EL PRESTADOR”** deberá comprar todos y cada uno de los productos coca cola a través de los canales autorizados por la misma, queda prohibido el comprarlos a otro tipo de proveedor.

22.- Conforme a la iniciativa **“TecNM: 100% libre de plástico de un solo uso”** **“EL PRESTADOR”** se obliga a que, en la prestación del servicio de cafetería y becas alimenticias, eliminará totalmente la utilización de cualquier tipo de plástico de un solo uso; asimismo, en el caso de los envases totalmente reciclables como el PET (Polietileno Tereftalato), se compromete a realizar procesos de acopio y transporte de tales recipientes, de acuerdo con las instrucciones del instituto.

