



**EL TECNOLÓGICO NACIONAL DE MÉXICO A TRAVÉS DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL VALLE DEL YAQUI**

Con fundamento en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Artículo 3 fracciones IV, VI, VII y el Artículo 9, el Instituto Tecnológico de Valle del Yaqui, con ubicación en Av. Tecnológico Block 611, Valle del Yaqui en el municipio de BÁCUM, Sonora, 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 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 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**

Con fundamento en lo establecido en los artículos 26 fracción II, 40, 41, 42 y 43 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, a todas las personas físicas y/o morales que tengan capacidad para ofrecer servicios en el ramo de **"SERVICIOS DE ALIMENTOS DE LA CAFETERÍA"**, a presentar un proyecto para prestar el servicio de alimentos para la cafetería, el cual será sujeto a un proceso de evaluación y selección, bajo las siguientes:





## BASES

1. Podrán participar todas las personas físicas o morales que tengan capacidad para ofrecer un servicio de cafetería y posean experiencia en el ramo del servicio mencionado y que cuenten con el personal y los recursos suficientes para el cumplimiento del servicio.
2. No podrán presentar su propuesta, ni celebrar acuerdo alguno, estudiantes inscritos al plantel, ni los servidores públicos que laboran en el plantel, ni sus cónyuges o parientes consanguíneos o por afinidad hasta el cuarto grado o civiles, o terceros con los que dichos servidores públicos tengan vínculos privados o de negocios.
3. No podrán participar las personas físicas y morales, ni sus cónyuges o parientes consanguíneos o por afinidad hasta el cuarto grado o civiles, con los que tengan vínculos privados o de negocios, cuando existan antecedentes de demandas y/o procedimientos legales, ya sean de naturaleza jurisdiccional o administrativa, que se encuentren pendientes de resolver, en contra del Tecnológico Nacional de México y/o el Instituto Tecnológico de Valle del Yaqui.
4. El servicio que se concesionará es la venta de alimentos, bebidas y demás productos aprobados por la Secretaría de Educación Pública, para atender una población de aproximadamente de 850 estudiantes y 110 trabajadores, en las instalaciones que ocupa la Cafetería Escolar del IT Valle del Yaqui, en un horario de 7:30 a 15:30 horas, de lunes a viernes de acuerdo con el calendario oficial del Instituto. Se podrá extender los sábados o domingos y en periodo vacacional, cuando existan actividades institucionales, las cuales serán notificadas por las autoridades del plantel, con una anticipación de 5 días.
5. El equipamiento de la cocina, los utensilios y los bienes muebles necesarios para prestar los servicios de cafetería y comedor serán aportados por el concesionario de los servicios y su resguardo será responsabilidad del mismo.
6. Los interesados deberán presentar su SOLICITUD DE CONCESIÓN mediante escrito dirigido al M.C. Pedro Alberto Haro Ramírez, Director del plantel, en la que se deberá precisar:
  - a) Nombre del solicitante
  - b) Denominación o razón social de quien o quienes promuevan la solicitud
  - c) Representante legal en su caso
  - d) Domicilio, número de teléfono y correo electrónico para recibir notificaciones
  - e) Nombre de la persona o personas autorizadas para recibir las notificaciones
  - f) La petición que se formula, los hechos o razones que dan motivo a la petición, (escrito libre)
  - g) La vigencia por la que requiere la concesión





- h) Lugar y la fecha de su emisión
  - i) Nombre y firma del solicitante o representante legal
7. Los interesados deberán presentar su PROYECTO dentro de un sobre cerrado, impreso, firmado por el representante legal, engargolado y rotulado con el nombre o razón social, el cual deberá contener lo siguiente:
- a) Currículo vitae que incluya la relación de clientes principales
  - b) Objetivo del proyecto
  - c) Proyecto
  - d) Características del servicio:
    1. Menú básico, que incluya todos los productos a ofertar y sus precios, así como los métodos para el manejo y conservación de los alimentos.
    2. 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 de que sea distinto al del posible concesionario.
    3. Medidas de seguridad e higiene, limpieza, manejo de basura, fumigación, entre otros.
    4. Descripción y uso de productos de limpieza biodegradables y evitar el uso de productos de unicel apegándose a las políticas del Sistema de Gestión Ambiental de la Institución (SGA) y el Programa de Espacio 100% Libre de Plásticos de un solo uso del TecNM.
- e) Sobre de Propuesta Técnica
  - f) Sobre de Propuesta económica
8. Los proyectos deberán sujetarse con base a un servicio de calidad, sin descuidar la economía del mismo, solicitando se ofrezcan los precios más bajos del mercado.

9. VIGENCIA DE LA CONCESIÓN

La vigencia de la concesión será por 6 meses a partir del periodo escolar agosto-diciembre 2026, misma que podrá prorrogarse por un periodo igual, y posteriormente por un año, de acuerdo con el cumplimiento por parte del concesionario de las obligaciones a su cargo y de lo dispuesto por las leyes específicas mediante las cuales se otorgó la concesión, así como los resultados de la evaluación del servicio que realizará el IT Valle del Yaqui y que serán dados a conocer al concesionario.

10. ESPACIO QUE SE CONCESIONARÁ

Para la prestación del servicio, la Institución concesiona una superficie con las siguientes medidas: área de atención para alimentos preparados: 15 m<sup>2</sup>, área de preparación de alimentos: 48 m<sup>2</sup>, área equipada con mesas para atención, y con los servicios básicos de agua potable, drenaje, energía eléctrica y aires acondicionados en el lugar.





### 11. CUOTA DE RECUPERACIÓN

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, según el menú básico para becados (anexo1), por un importe de \$12,000.00 mensuales.

### 12. CAUSAS DE REVOCACIÓN DE LA CONCESIÓN

En términos del artículo 76 de la Ley General de Bienes Nacionales, las concesiones sobre inmuebles federales podrán ser revocadas por cualquiera de estas causas:

- I. Dejar de cumplir con el fin para el que fue otorgada la concesión, dar al bien objeto de la misma un uso distinto al autorizado o no usar el bien de acuerdo con lo dispuesto en esta ley, sus reglamentos y el título de concesión;
- II. Dejar de cumplir con las condiciones a que se sujete el otorgamiento de la concesión o infringir lo dispuesto en esta ley y sus reglamentos, salvo que otra disposición jurídica establezca una sanción diferente;
- III. Dejar de pagar en forma oportuna los derechos fijados en el convenio de concesión o las demás contribuciones fiscales aplicables;
- IV. Ceder los derechos u obligaciones derivadas del título de concesión o dar en arrendamiento o comodato fracciones del inmueble concesionado, sin contar con la autorización respectiva;
- V. Realizar obras no autorizadas;
- VI. Dañar ecosistemas como consecuencia del uso, aprovechamiento o explotación; y
- VII. Las demás previstas en esta Ley, en sus reglamentos o en el título de concesión.

Declarada la revocación, el concesionario perderá en favor de la Federación los bienes afectos a la concesión, sin tener derecho a indemnización alguna.

### 13. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Los interesados deberán presentar sus propuestas del **03 al 05 de agosto de 2026**, en sobre cerrado, impreso en papel membretado de la persona física o moral, sin tachaduras ni enmendaduras, en idioma español, debidamente firmadas por el representante autorizado y con los datos para contactarlo.

Tendrán que presentarse además de los documentos mencionados en los puntos 6 y 7, dos sobres debidamente identificados:

- El **SOBRE "A"** deberá contener la Propuesta técnica, y
- El **SOBRE "B"** la Propuesta económica.

Cuando así sea requerido, el interesado deberá presentar los originales o copias certificadas para cotejo.





**EL SOBRE "A" DEBERÁ CONTENER** la siguiente documentación en copia simple, engargolado y en orden en el cual se solicita a continuación:

- 1) EXPERIENCIA. Documentar la experiencia que el concursante tiene en el ramo.
- 2) ORGANIGRAMA DEL PERSONAL. Detallar responsabilidades y funciones de todo el personal. Se deberá contar con una persona encargada exclusivamente de la limpieza constante del área de cafetería; todo el personal deberá portar siempre prendas de seguridad e higiene para la función a realizar; en todo momento se deberá contar con una persona responsable en el lugar.
- 3) MATERIA PRIMA Y ALIMENTOS. Explicar detalladamente las medidas de higiene y logística.
- 4) CALIDAD. Describir detalladamente las medidas de control de calidad que aplicara.
- 5) ACREDITACIÓN DE LA PERSONALIDAD DEL PRESTADOR DE SERVICIOS.
  - Personas Morales: Acta constitutiva
  - Personas Físicas: Acta de Nacimiento
  - En su caso, poder notarial que contenga las facultades necesarias y suficientes para acreditar la representación de la persona moral solicitante.
  - Identificación oficial de la persona que firma el instrumento jurídico respectivo, (credencial de elector o pasaporte).
  - Cédula de Registro Federal de Contribuyentes y/o cédula de Identificación Fiscal,
  - Constancia de Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales positivo (32-D).
  - Comprobante de domicilio.
- 6) PROPUESTA TÉCNICA presentada por el prestador de servicio.
- 7) CARTA COMPROMISO en el cual se garantice que los equipos a instalar estén en condiciones óptimas de operación.
- 8) RELACIÓN DE ARTÍCULOS Y PRODUCTOS que se pondrán en servicio o a la venta.
- 9) DOS CARTAS DE REFERENCIA
- 10) PERMISO DE SALUBRIDAD emitido por la Secretaría de Salud.
- 11) Manifestación por escrito y bajo protesta de decir verdad de no estar ni haber estado comprometidos en los supuestos del artículo 8º fracción XI y XX de la Ley Federal de Responsabilidades Administrativas de Servidores Públicos.
- 12) Manifestación por escrito y bajo protesta de decir verdad de contar con las capacidades legales, administrativas, técnicas y financieras para ofrecer el servicio de cafetería.
- 13) Declaración o de la persona física o moral, bajo protesta de decir verdad de lo siguiente: haber leído y aceptado el contenido de la presente invitación.



**EL SOBRE "B" DEBERÁ CONTENER:** La oferta económica con detalle de los precios: Presentar una tabla descriptiva de precios al público tanto de los productos comerciales como de los preparados en la misma cafetería, incluye menú de los alimentos y/o bebidas.





14. EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

La apertura de las propuestas y selección de los participantes para la fase de demostración gastronómica será el **07 de agosto de 2026**, en las instalaciones del Instituto Tecnológico del Valle del Yaqui, por el Comité de Planeación del Instituto; la fase de demostración gastronómica para los aspirantes que hayan cumplido con los requisitos de la etapa anterior será el **11 de agosto de 2026**, ante el Comité de Planeación y un Comité Evaluador.

El Comité Evaluador podrá, cuando lo considere conveniente, solicitar aclaraciones de las propuestas en los términos de Ley, para evaluar las capacidades legales, administrativas, técnicas y financieras, u otras del participante, ya sea solicitando la información o realizando visitas a los mismos; de no atender lo anterior, el participante será descalificado; también será causa de descalificación la comprobación de que algún participante acuerde con otro u otros las propuestas presentadas.

El Comité evaluador, emitirá su opinión en torno al análisis de las propuestas técnicas y económicas, la cual podrá ser considerada para el fallo que emitirá el Comité Evaluador del Instituto, **teniendo este carácter de inapelable**, y el incumplimiento de cualquiera de los documentos y/o condiciones establecidas en la presente invitación dará lugar a descalificación automática.

Se considera ganador aquel participante cuya oferta resulte más conveniente en todos los sentidos para el Instituto Tecnológico del Valle del Yaqui.

15. DECLARACIÓN DE CONCURSO DESIERTO

Se declara desierto el concurso cuando se presenten los siguientes casos:

- a) Si en el acto de apertura de propuestas, no se encuentra por lo menos un participante que cumpla con los requisitos establecidos en las bases.
- b) Si las propuestas que se presentan contienen precios elevados, que no sean pertinentes para el nivel socio económico de la Comunidad estudiantil del Instituto.

16. RESPONSABILIDADES.

Los ganadores quedaran obligados ante el INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL VALLE DEL YAQUI, a responder por el incumplimiento en los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiera incurrido, también de la limpieza y sanidad del área total de la cafetería y el cuidado de las instalaciones.

Los ganadores se obligan a apegarse a las políticas y disposiciones que emita el INSTITUTO TECNOLÓGICO DEL VALLE DEL YAQUI, para fortalecer: a) las acreditaciones de programas educativos; b) las certificaciones institucionales ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 50001, Norma NMX-R-025, Programa 100% Libre de Plásticos de un solo uso, entre otras.





### 17. IMPUESTOS Y DERECHOS.

Todo impuesto y/o derecho causado por la presentación de los servicios de cafetería será a cargo del participante ganador.

### CALENDARIO DE ACTIVIDADES

EVENTO	FECHA	LUGAR Y HORA
Publicación de convocatoria	30 de junio de 2026	Vitrinas de comunicación en el IT Valle del Yaqui, Pagina Web oficial, redes sociales oficiales.
Recepción de propuestas	03 al 05 de agosto de 2026	Departamento de Recursos Materiales y Servicios del IT Valle del Yaqui, en horario de 9:00 a 15:00 horas.
Apertura de propuestas y selección de participantes para la fase de demostración gastronómica	07 de agosto de 2026	Sala de juntas de subdirecciones, a las 13:00 horas.
Fase de demostración gastronómica	11 de agosto de 2026	Edificio de posgrado del IT Valle del Yaqui, a las 11:00 horas.
Reunión del comité de planeación para dar fallo y citar al ganador	12 de agosto de 2026	Sala de juntas de subdirecciones, a las 12:00 horas.
Firma de Convenio de Colaboración	13 de agosto de 2026	Sala de juntas de la dirección a las 13:00 horas.
Inicio de actividades	Periodo escolar ago-dic 2026	Cafetería del IT Valle del Yaqui lunes a viernes 7:30 a 13:30 horas.

ATENTAMENTE



M.C. PEDRO ALBERTO HARO RAMÍREZ  
DIRECTOR

ccp. Archivo  
ARR/062026



2026  
año de  
Margarita  
Maza





## ANEXO 1: MENÚ BÁSICO PARA ESTUDIANTES BECADOS

### UNA COMIDA COPLETA SE CONSTITUYE POR:

- A. UNA SOPÁ O CONSOMÉ
- B. UN GUISADO (TRES A ESCOGER)
- C. DOS GUARNICIONES
- D. TORTILLAS O PAN
- E. BEBIDA: AGUA (DE FRUTA DE LA TEMPORADA), CAFÉ

