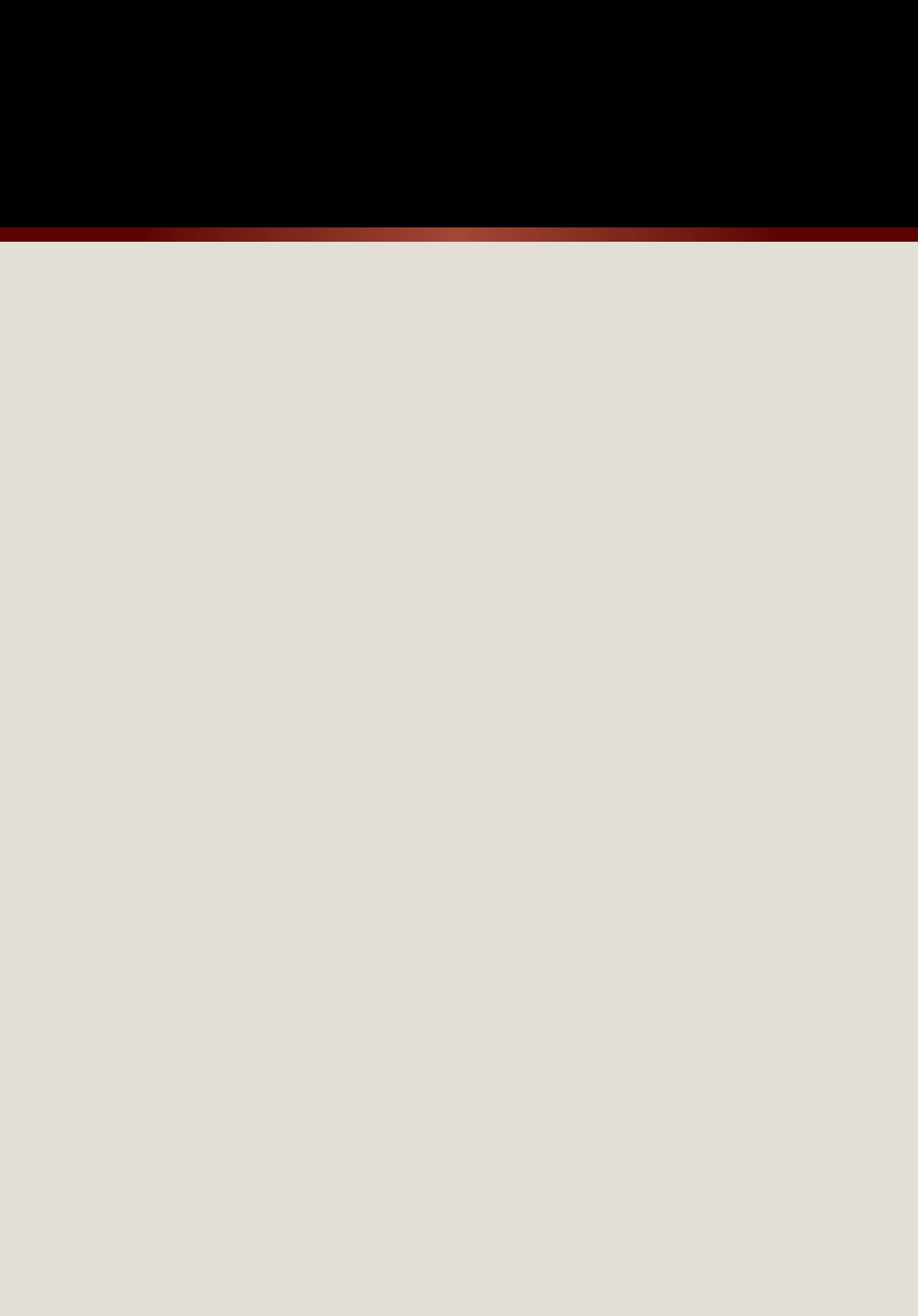


Catálogo
2011/2012



*Servicios
Especiales*



Servicios Especiales

Estimado cliente,

Nos permitimos presentarle nuestro catálogo de Servicios Especiales para el ciclo 2011 – 2012.

Ponemos a su consideración diversas alternativas de menús para:

- **Servicios de Café:** Podrá elegir entre 7 paquetes sugeridos de servicios de café para sus diversos cursos, juntas y reuniones.
- **Desayunos:** Una selección de menús sugeridos de dos tiempos para iniciar el día.
- **Comidas o Cenas:** Usted podrá elegir el menú de su preferencia según las siguientes categorías:
 - Comida Internacional: a base de ave, res, pescados y mariscos.
 - Comida Mexicana y Regional: desde los platillos tradicionales de Chiles Rellenos, hasta Cazuelas y Antojitos Mexicanos
 - Platillo Bienestar, considerando las recomendaciones de un menú bajo en grasa y demás lineamientos acordes al programa Come Saludable.
- **Comida de trabajo:** Adecuados para una sesión de trabajo, considerando los tres tiempos de una comida, en presentación de Box Lunch.
- **Coctel:** Sugerencia de bocadillos salados y dulces, con nuestra selección de vinos de mesa.

Con la finalidad de apoyar la alimentación saludable de la comunidad del Tecnológico de Monterrey, Servicios Alimentarios ha implementado la campaña “Come Saludable en el Tec” a través del programa Campus Saludable.

Los productos ofrecidos en este catálogo están elaborados con ingredientes bajos en grasas, como por ejemplo, cremas y leches descremadas, carnes magras, quesos y embutidos bajos en grasas, tocino de pavo, aceite vegetal de soya, etc.

De haber interés en algún platillo o menú que no encuentre en el catálogo, no dude en preguntarnos, con gusto lo evaluaremos para servirlo en su evento.

En apoyo a las acciones del Comité de Reciclaje y buscando disminuir el uso de desechables, todos nuestros servicios incluyen loza lavable salvo aquellos en los que se indique servicio en desechables se ofrecerán en material biodegradable.

Agradecemos su preferencia y cualquier duda y/o sugerencia, estamos a sus órdenes en servicios.especiales.mty@itesm.mx

Servicios Especiales

Departamento de Servicios Alimentarios
www.cafeteriastec.com.mx

Catálogo
2011/2012

Servicio de Café

Paquete 1. Café Express

Presentamos esta alternativa de servicio como una rápida solución para reuniones imprevistas o juntas de última hora.

- Termo desechable de café americano o descafeinado.
- Charola con variedad de galleta mixta.

Incluye entrega en oficina y desechables.

Paquete 2. Coffee Break Básico

Alternativa recomendada para recesos de juntas de trabajo y/o acompañar una reunión.

- Café americano o descafeinado.
- Agua embotellada 355 ml.
- Variedad de galleta de pasta fina.

Incluye montaje, equipo, mantelería y servicio en desechables.

Paquete 3. Coffee Break Premium

Para recesos de juntas y/o acompañar una reunión con un toque especial.

- Café americano o descafeinado.
- Agua embotellada 355 ml.
- Variedad de refrescos en presentación lata 250 ml.
- Variedad de galleta de pasta fina.
- Charola de bocadillos salados, variedad.*

Incluye montaje, equipo, mantelería, cristalería y plaqué estándar.

Paquete 4. Café Saludable

Para iniciar un día de trabajo y recomendado para acompañar sesiones especiales.

- Café descafeinado o variedad de té (manzanilla, canela, hierbabuena y/o negro).
- Jarra de jugo natural de naranja.
- Agua embotellada 355 ml.
- Variedad de galleta integral.
- Coctel de fruta o tiritas de verduras en vaso.

Incluye montaje, equipo, cristalería y plaqué estándar.

Paquete 5. Café Bienestar

Para iniciar una sesión de planeación, recomendado para recesos de juntas y acompañar una reunión de trabajo.

- Café americano y/o descafeinado.
- Variedad de Té (manzanilla, canela, hierbabuena y/o negro).
- Jarra de jugo natural de naranja.
- Agua embotellada 355 ml.
- Bebidas naturales de sabores de la temporada.
- Variedad de galleta integral o mini bísquet integral a la mantequilla.
- Coctel de fruta o tiritas de verduras en vaso.
- Charola de bocadillos salados, variedad*; con opciones integrales.

Incluye montaje, equipo, cristalería y plaqué estándar.

Servicio de Café

Paquete 6. Servicio de café VIP

- Café americano o descafeinado.
- Jarra de jugo natural de naranja y/o zanahoria.
- Agua embotellada 355 ml.
- Variedad de refrescos en presentación lata 250 ml.
- Variedad de galleta pasta fina o integrales.
- Charola con cortes de fruta de temporada, con yogurt natural, granola y miel.

Incluye montaje, equipo de lujo, mantelería satín, cristalería y plaqué de lujo.

Paquete 7. Servicio de café Platinum

- Café americano o descafeinado.
- Variedad de Té (manzanilla, canela, hierbabuena y/o negro).
- Jarra de jugo natural de naranja, toronja y zanahoria.
- Agua embotellada 355 ml.
- Variedad de refrescos en presentación lata 250 ml.
- Variedad de galleta pasta fina o integrales.
- Mini pan dulce, variedad, o mini bísquet integral a la mantequilla.
- Charola con cortes de fruta de temporada, con yogurt natural, granola y miel.
- Charola de bocadillos salados, variedad.*

Incluye montaje, equipo de lujo, mantelería satín, cristalería y plaqué de lujo.

***Charola de bocadillos salados, variedad incluye:**

Mini sandwichitos de carnes frías, marinitas de pollo, volovanes de ensalada rusa y mini croissant relleno de mozzarella.

Precio por persona e incluye:

Agitadores, azúcar moscabado, edulcorante y crema líquida.

Servicios con costos adicionales:

Mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa de flores naturales, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

Se recomienda resurtir el servicio después de 4 horas.

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

Desayunos



Desayunos

DESAYUNOS

Menú 1

- Lámina de piña rellena de coctel de frutas.
- Envueltos de carne de res con salsa tatemada, acompañados de frijoles negros de la olla y *batonnet* de queso panela.

Menú 2

- Copa de frutos rojos con yogurt natural.
- Omelette relleno de carne seca con salsa de guajillo, servido con champiñones a la mexicana y frijoles negros refritos.

Menú 3

- Abanico de papaya y piña miel en almíbar de fresa.
- Crepas rellenas de cuitlacoche con salsa poblana, acompañadas de nopalitos a la mexicana y frijoles refritos.

Menú 4

- Coctel de frutas.
- Huevos divorciados, servidos con timbal de tomate con queso fresco y juliana de nopales con elote.

Menú 5

- Abanico de frutas con queso *cottage* y granola.
- Chilaquiles tradicionales Tec, acompañados de machacado a la mexicana y frijoles refritos con queso fresco.

Precio por persona e incluye:

Café americano y/o descafeinado, leche descremada, jugo natural de naranja, mini pan dulce, loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

Comida Internacional



Comida Internacional

COMIDA INTERNACIONAL

AVE

Menú 1

- Sopa de tortilla.
- Envuelto de ave relleno de queso con salsa de chipotle y chifonada de verduras, servido con arroz blanco con granos de maíz y calabacitas al vapor.
- Mousse de caramelo.

Menú 2

- Timbal de pepino con ensalada de lechuguitas y vinagreta de pimientos asados.
- Pechuga de ave al vino blanco con cebollita cambray, acompañada de espagueti tricolor al cilantro y amarradito de verduras al vapor.
- Crepa *soufflé suzette*.

Menú 3

- Crema de elote con julianas de poblano.
- Ave a la plancha con pipián verde y costra de almendra tostada, acompañada de pétalos de brócoli con ceniza de hongos y timbal de juliana de verduras.
- *Cheesecake* de fruta al vino tinto.

Menú 4

- Escabeche de hongos.
- Medallón de ave con mole de avellana, servido con atado de zanahoria y papa cambray con puntas de espárrago.
- Flan napolitano de nuez.

Menú 5

- Crema de espinacas y crouton al ajillo.
- Fajitas de ave al curry, acompañadas de espagueti tricolor con pimientos y pétalos de brócoli, coliflor y col.
- Pastelito cremoso de café y frutos tropicales.

Comida Internacional

RES

Menú 1

- Sopa de hongos al poblano con chile de árbol.
- Filete de res con reducción de vino tinto, acompañado de espinacas al natural, verduras al vapor y panecillo de elote.
- Espumoso de durazno y rompopo.

Menú 2

- Crema de mozzarella con costra de pistache.
- Corazón de filete de con salsa de romeritos, puré de papa al ajillo y juliana de verduras a la crema.
- Torta fría de mango y queso.

Menú 3

- Ensalada suprema de toronja y aderezo de yogurt natural.
- Filete *chateaubriand* con salsa de hongos, servido con calabacitas al gratín y arroz con *brunoise* de pimientos.
- Manzana al vino blanco con lluvia de *streusel* y frutos secos.

Menú 4

- Crema de flor de calabaza.
- Filete de res laqueado al chipotle y miel, servido con arroz salvaje y atado de verduras.
- Esfera de vainilla atrapada de chocolate y nuez sobre cama de frutos rojos.

Menú 5

- Ensalada tipo caprese con vinagreta de albahaca.
- Sábana de arrachera a la tampiqueña, con enmoladas y rajas a los tres chiles con queso asadero y guacamole.
- Cremoso de coco.

Comida Internacional

PESCADOS Y MARISCOS

Menú 1

- Ensalada de lentejas con arúgula.
- Camarones en costra de amaranto y epazote con salsa de chocolate y vino tinto, acompañados de puré de camote y *relish* de verduras salteadas.
- Rollo de arroz oriental relleno con juliana de frutas.

Menú 2

- Timbal de guacamole tropical con camarones vuelve a la vida.
- Filete de pescado al pastor con reducción de cítricos, acompañado de arroz al azafrán con guisantes y wonton relleno de flor de calabaza y queso crema.
- *Sucre* cubierto de natilla de fruta.

Menú 3

- Ensalada de nopales con salpicón de requesón y vinagreta de quelites.
- *Mone* de filete de pescado en hoja de espinacas y salsa de vino blanco, acompañado de arroz al cilantro y pimientos asados mediterráneos.
- *Dacquoise* de coco.

Menú 4

- Chile chilaca relleno de queso con espejo de coulis de mango.
- Filete de pescado relleno de espinacas con salsa de pasilla, acompañado de arroz salvaje y tomate cherry, poro y flor de calabaza.
- Espumoso de plátano tropical.

Menú 5

- Sopa de camarones con nopalitos y epazote.
- Filete de salmón almendrado con glass de chile ancho acompañado de espinacas a la crema y arborio al vino blanco.
- Cheescake de cabra con reducción de leche quemada.

Incluye:

Pan de mesa, variedad de refrescos, café americano y/o descafeinado, agua embotellada (galón), loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.



Chiles Rellenos

CHILES RELLENOS

Menú 1

- Rollos *wonton* rellenos de espinaca con queso de cabra.
- Chilaca relleno de queso asadero envuelto de masa azul, acompañado de arroz salvaje y tarta de cebolla caramelizada.
- Pastel de queso de flor de Jamaica.

Menú 2

- Ensalada Virginia.
- Poblano capeado, relleno de calabacita, papa y flor de calabaza, servido con arroz blanco y caldillo de tomate con rajas de cebolla.
- Flan napolitano de cajeta.

Menú 3

- Caldo Tlalpeño
- Chile pasilla relleno de queso oaxaqueño, con ensalada de jitomate y puré de papa con capa de pan.
- Tarta de arroz con leche y fresa.

Menú 4

- Ensalada norestense con aderezo de cajeta al chipotle.
- Chile en nogada sobre base de arroz rojo.
- *Strudel* de manzana.

Menú 5

- Ensalada César.
- Chile ancho relleno de camarones con salsa de durazno, servido con rodajas de tomate empanizado y abanico de aguacate en aguachile.
- Espumoso de vino tinto.

Incluye:

Pan de mesa, variedad de refrescos, café americano y/o descafeinado, agua embotellada (galón), loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

Comida Regional

REGIONAL

Menú 1

- Ensalada mexicana.
- Pechuga de pollo en mole verde, servida con arroz rojo con verdura campesina y elote con rajas de morrón rojo y cebolla morada.
- Rollo de nieve.

Menú 2

- Crema bicolor de guisantes y betabel.
- Filete de res en salsa de guatzmole y cuitlacoche, acompañado de láminas de portobello y puré de papa con maíz a la mantequilla.
- Napolitano de vainilla.

Menú 3

- Frijoles charros.
- Filete Rib Eye a la plancha, con cebollitas cambray en escabeche y guacamole clásico a la mexicana.
- Espumoso con esencia de rosas.

Menú 4

- Tamal relleno de champiñones, quelites y queso en salsa de guajillo.
- Filete de res en pipián rojo, servido con papita galeana salteada a la mantequilla y ejotes almendrados a la pimienta.
- Crema de especias atrapada en buñuelo.

Menú 5

- Ensalada de espinacas con vinagreta de chalot.
- Pechuga de pollo con mole rojo, acompañada de arroz blanco con guisantes y sople relleno de frijoles refritos con queso fresco.
- Fruto envuelto de chocolate.

Precio por persona e incluye: Tortillas, salsas y limones, variedad de refrescos, agua embotellada (galón), loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

Cazuelas y Antojitos

CAZUELAS Y ANTOJITOS

Guisos

- Fajitas de res al pastor
- Papa con chorizo
- Pollo al pipián
- Queso fundido con rajas

Antojitos

- Flautas
- Sopes de picadillo o pollo en mole
- Empanadas de picadillo o chicharrón

Complementos

- Arroz
- Frijoles refritos
- Nopalitos con queso fresco
- Ensalada mixta

Precio por persona e incluye:

La selección de 1 guiso, 1 antojito, y 2 complementos. Además, tortillas, salsas, limones, dulces mexicanos, variedad de refrescos, agua embotellada (galón), loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

La solicitud mínima de servicio es para 20 personas.

Platillo Bienestar

PLATILLO BIENESTAR, tomando en cuenta las recomendaciones del Programa Campus Saludable.

Menú 1

- Ensalada de brotes de alfalfa con aderezo de yogurt.
- Pechuga de pollo a la plancha acompañado con envuelto de acelga relleno de verduras y puré de papa natural.
- Pera rostizada en salsa de naranja al licor.

Menú 2

- *Quiche* relleno de flor de calabaza con salsa de tomate.
- Rollos de pescado al horno, servidos con arroz al vapor y ejotes a la pimienta.
- Timbal de frutas juliana sobre salsa de fresa.

Menú 3

- Ensalada tricolor con vinagreta de jitomate.
- Lasaña mexicana de cuitlacoche, acompañada de crocante de tomate y relish de verduras.
- Crocante de piña con *cottage* y miel de abeja.

Menú 4

- Mezcla de lechugas con almendra y vinagreta balsámica.
- Tomate al horno relleno de champiñones gratinados a las finas hierbas, con puntas de espárragos al vapor y rodajas de calabacín empanizado.
- Canasta de pasta filo rellena de frutos rojos y yogurt natural.

Menú 5

- Consomé de verduras.
- Poblano relleno de nopalitos, servido con verdura california a la mantequilla y calabacita rellena de elote.
- *Gelée* de yogurt natural.

Incluye:

Pan de mesa, variedad de refrescos, café americano y/o descafeinado, agua embotellada (galón), loza, plaqué, cristalería, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio.

Servicios con costos adicionales:

Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

Box Lunch

COMIDA DE TRABAJO

Menú 1

- Ensalada de toronja y surimi con aderezo de yogurt.
- Croissant relleno de atún con verduras acompañado de papas fritas.
- Barra de granola.

Menú 2

- Ensalada de mango y fresa con frutos secos y yogurt.
- Club sándwich de pollo acompañado de ensalada rusa.
- Fruta en pieza.

Menú 3

- Ensalada César
- Baguette integral con pollo al chipotle y verduras de la casa.
- Barra de frutas.

Menú 4

- Pasta fusilli con carnes frías y aceituna.
- Ensalada de camarones con crotones y aderezo roquefort.
- Fruta en pieza.

Menú 5

- Ensalada Virginia.
- Teriyaki de res acompañado de pasta rigatoni.
- Bownie de chocolate.

Precio por persona e incluye:

Variedad de refrescos, servilletas y cubiertos desechables.

Servicios con costos adicionales:

Servicio a la mesa, Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, sillas de lujo, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

La solicitud mínima de servicio es para 10 personas.

Coctel



Coctel

COCTEL

CANAPÉ SALADO (precio por pieza)

- Sandwichitos gourmet (carnes frías, atún y pollo cubiertos con queso crema)
- Hojaldre relleno de verduras con toque oriental
- Canapé de centeno con paté de pavo
- Panecillo con queso brie y nuez
- *Crostini* con *tapenade* tomate
- Envuelto de espárrago en jamón de pavo
- Tartaleta rellena de queso y uva
- Flanecillo de hongos
- Mini volován de pollo al curry

CANAPÉ DULCE (precio por pieza)

- Variedad de mini brownie
- Conito con relleno cremoso
- Profiterol relleno de avellana
- Mini tartaleta de fruta de temporada
- Fresa cubierta con chocolate blanco y oscuro
- Mini tartita de nuez

BOCADILLOS MEXICANOS (precio por pieza)

- Taquitos a vapor
- Mini tamal de pollo, carne, frijol y queso
- Sopecito de cochinita, pollo en mole y picadillo
- Mini quesadillas de picadillo, queso y chicharrón

CHAROLAS (presentación para 10 personas)

- Botana salada mixta

Mezcla de chicharrón, papa, totopos de la casa y cacahuete.

- Verduras, variedad (crudites)

Cortes de vegetales frescos con dip de queso a las finas hierbas.

- Fruta, variedad

Cortes de fruta de temporada, con yogurt natural y granola.

- Carnes frías y quesos, variedad

Jamón de pavo, pechuga de pavo ahumado, salami, queso chihuahua, panela y mozzarella.

- Sandwiches, variedad

Sandwichitos de carnes frías, marinatas de pollo,

volovanes de ensalada rusa, mini croissant de mozzarella.

Servicios con costos adicionales:

Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

Bocadillos: Precio por pieza, e incluye loza, plaqué, mantelería y servilletas de tela estándar y servicio. Se recomienda considerar 6 piezas por persona.

Vinos de Mesa



Vinos de Mesa

VINOS DE MESA

Le presentamos estas nuevas recomendaciones en vinos para acompañar sus alimentos:

Blancos (botella 750 ml)

Viña Ventisquero Clásico Chardonnay
Vino chileno recomendado como aperitivo, o para acompañar platillos salseados a base de pescados, mariscos y carnes blancas.

La Góndola Pinot Griogio

Por su bajo contenido de alcohol, este vino italiano es recomendado como aperitivo y en servicios tipo coctel.

Deakin Estate Chardonnay

De origen australiano, este vino es excelente compañero de mariscos, pescados con salsas cremosas, ave y pastas.

René Barbier Viña Augusta

Vino español, excelente como aperitivo. Por su combinación de uvas: Macabeo, Xarel-lo y Parellada; acompaña platillos suaves, todo tipo de pescados y mariscos, ave, y frutas ligeramente ácidas.

Tintos (botella 750 ml)

Viña Ventisquero Cabernet Sauvignon Clásico
Vino tinto joven, con un agradable estructura y marcada frutalidad; es especialmente recomendado para acompañar carnes rojas y quesos.

Norton Finca La Colonia Malbec

De origen argentino y uvas Merlot, este vino es recomendado para acompañar ensaladas, bocadillos de carnes frías, pastas y arroces.

René Barbier Clásico

Este vino español, de uvas: Tempranillo, Garnacha y Monastrell; acompaña bien todos los platillos con salsas ligeramente condimentadas, carnes a la parrilla y algunos quesos de sabor medio.

Norton Malbec Reserve

Las uvas de este vino argentino armonizan muy bien con platillos de carnes rojas condimentadas, empanadas de carne, paté de pavo, pollo, salchichas y quesos.

Servicios con costos adicionales:

Servicio Platinum, mantelería, cristalería y plaqué especial, centros de mesa, traslados fuera del campus, en servicios superiores a 100 personas y en horarios de lunes a viernes, después de las 20:00 horas, sábados después de las 13:00 horas, domingos y días festivos.

Observaciones:

Vinos: Precio por botella e incluye descorche, cristalería y servicio. Deberán ser acompañados de alimentos y consumirse durante el evento.

Adicional a nuestra carta de vinos, ponemos a sus órdenes previa solicitud, una selección de vinos mexicanos para acompañar sus eventos.

Solicitudes

PROCEDIMIENTO PARA LA SOLICITUD DE SERVICIOS ESPECIALES

Con el fin de ofrecer un mejor servicio, le damos a conocer los procedimientos de reservación y pago de Servicios Especiales.

Reservaciones:

1. Consultar la página www.cafeteriastec.com.mx, sección de Servicios Especiales para elegir el menú y tipo de servicio que desea para su evento.
2. Seleccionar "Reservaciones en línea" y realizar su petición para eventos que se lleven a cabo en las instalaciones de Campus Monterrey, EGADE, EGAP, CITES y Preparatorias. Al llenar todos los rubros solicitados, se le enviará vía correo electrónico el prefolio de su evento. Servicios Especiales revisará su solicitud y enviará vía correo electrónico la confirmación de su evento junto con el folio del mismo, monto y la cuenta para la solicitud de la transferencia para el pago.
3. La reservación deberá realizarse al menos 06 (seis) días hábiles antes del evento. Los eventos que no cumplan con esta anticipación, quedarían sujetos a la capacidad instalada y las características del mismo.
4. En el consumo de bebidas alcohólicas para eventos estudiantiles, se seguirá el Reglamento de Eventos Estudiantiles Oficiales del Tecnológico de Monterrey.
5. Servicios Alimentarios se reserva el derecho de ofrecer servicios de acuerdo a la capacidad instalada y las características del mismo.

Pagos:

1. Para liquidar el presupuesto del evento, existen tres formas de pago:
 - a) traspaso de cuentas internas
 - b) depósito en efectivo en Tesorería
 - c) depósito a cuenta bancaria

Para todos los casos el evento deberá ser pagado 04 (cuatro) días hábiles antes del evento. (Los servicios que sean solicitados con menos de 06 (seis) días hábiles de anticipación a la fecha del evento estarán sujetos a la capacidad instalada).

a) Para pago a través de cuentas internas, el cliente solicitará, a través de correo electrónico, dirigido al Departamento de Contabilidad con el C.P. Antonio Martínez, antonio@itesm.mx, la transferencia de fondos indicando el folio del servicio, monto total, cuenta de cargo y cuenta de abono (la cual será notificada vía correo electrónico durante la confirmación del servicio).

El Departamento de Contabilidad, una vez realizada la transferencia del movimiento contable, proporcionará por correo electrónico, a ambas partes, el número de folio SAP correspondiente.

b) Para depósito en efectivo, realizar el pago en Tesorería (ubicado en Edificio

Solicitudes

Administrativo 2do piso del Campus Monterrey y en cada Preparatoria). Se entregará la boleta de ingreso a las oficinas de Servicios Alimentarios en A1-218 en Campus Monterrey o vía electrónica a la cuenta de correo: servicios.especiales.mty@itesm.mx.

c) En caso de depósito bancario, deberá realizarlo según lo indicado en <http://csa.itesm.mx/FichadePago/> y entregar la ficha de depósito en las oficinas de Servicios Alimentarios en A1-218 en Campus Monterrey o vía electrónica a la cuenta de correo: servicios.especiales.mty@itesm.mx.

Si realiza una transferencia interbancaria, deberá enviar comprobante de dicha transferencia a servicios.especiales.mty@itesm.mx.

2. En pagos realizados en efectivo o a través de la cuenta bancaria, se debe agregar el 16% del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) previo a la entrega del comprobante.

3. Los servicios reservados que no sean liquidados según lo estipulado en el punto 1, se entenderán por ambas partes como cancelados.

4. Los precios publicados podrán modificarse dependiendo de la situación del mercado y del evento. En caso de aplicar algún cambio se notificará al cliente en el momento de confirmar el servicio.

5. Cuando los eventos sean fuera de las instalaciones de la Rectoría Zona Metropolitana de Monterrey, se cobrará un porcentaje adicional al costo del evento, dependiendo del lugar.

6. Si el uso de las instalaciones en donde se desarrolla el evento causara algún desperfecto, será responsabilidad del organizador del evento cubrir los gastos necesarios para la reparación de los daños.

7. El servicio a los eventos solicitados y/o servicio adicional requerido después de confirmado el evento estarán sujetos a la disponibilidad de Servicios Alimentarios. Los gastos extras en que se incurran tendrán que ser liquidados por el cliente.

Cancelaciones:

El servicio contratado podrá ser cancelado total o parcialmente vía correo electrónico con un mínimo de 04 (cuatro) días hábiles antes del evento, con un cargo del 30% del precio del servicio. Después de ese lapso el cargo será del 100%

Eventos solicitados con menos de 06 (seis) días hábiles.

Los servicios especiales de último momento tendrán un cobro adicional del 15% del total del pago. Todo lo que no esté estipulado en estas políticas, queda sujeto a consulta de Servicios Especiales.

Cualquier duda y/o sugerencias, favor de enviarlo a la cuenta de correo: servicios.especiales.mty@itesm.mx o vía telefónica en las extensiones 3565 y 3566, subextensiones 103, 104 ó 105.

Servicios Especiales

**Dirección de Servicios
Alimentarios:**

Aulas 1, Oficina 218

**Tecnológico de Monterrey -
Campus Monterrey:**

Ave. Eugenio Garza Sada 2501
C.P. 64849, Monterrey, N.L.

Teléfono:

(81)8358.2000 ext. 3565 y 3566

Correo Electronico:

servicios.especiales.mty@itesm.mx

Visite:

www.cafeteriastec.com.mx



TEC de Monterrey

DEL SISTEMA TECNOLÓGICO DE MONTERREY