



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
 CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
 Coordinación de Administración Regional
 Administración Regional en Puebla

Convocatoria / Bases del Concurso Público Sumario

Número de hojas incluyendo anexos:	100
Concurso Público Sumario No. SEA/CAR/ARPUE/02/2016	"Servicio de Comedor General para el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla."

GLOSARIO

Para efectos del Concurso Público Sumario No. SEA/CAR/ARPUE/02/2016, en el contenido de estas bases deberá entenderse por:

- ⇒ **Acuerdo General:** Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo
- ⇒ **Área Requirente:** Administración Regional en Puebla.
- ⇒ **ARPUE:** Administración Regional en Puebla: sito en Avenida Osa Menor número 82, planta baja, ala norte, colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, Reserva Territorial Atlixcayotl, C.P. 72810, San Andrés Cholula, Pue.
- ⇒ **Bases** Bases implícitas en la propia convocatoria y anexos.
- ⇒ **Convocatoria:** Condiciones, cláusulas o estipulaciones específicas necesarias de tipo jurídico, técnico y económico que se establecen en el presente documento para regular este procedimiento, la orden de servicio que de ella se derive y su ejecución.
- ⇒ **Consejo** Consejo de la Judicatura Federal (CJF).
- ⇒ **Comisión:** Comisión de Administración del Consejo de la Judicatura Federal.
- ⇒ **Comité:** Comité de Adquisiciones, Arrendamientos, Obra Pública y Servicios del Consejo de la Judicatura Federal.
- ⇒ **Contraloría:** Contraloría del Poder Judicial de la Federación: Sito en Edificio Sede ubicado en Av. Insurgentes Sur número 2417, Colonia San Ángel, Delegación Álvaro Obregón, C.P 01000, Ciudad de México.
- ⇒ **CAR:** Coordinación de Administración Regional.
- ⇒ **CPS:** Concurso Público Sumario.
- ⇒ **DGAJ:** Dirección General de Asuntos Jurídicos: Sito en Av. Revolución número 1886, Piso 3, Colonia San Ángel, C.P.01000, Delegación Álvaro Obregón, Ciudad de México.
- ⇒ **DGPP:** Dirección General de Programación y Presupuesto: Sito en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 5 Ala "B", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, Ciudad de México.
- ⇒ **DGRM:** Dirección General de Recursos Materiales: Sito en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 7 Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, Ciudad de México.
- ⇒ **DGT:** Dirección General de Tesorería: Sito Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 4 Ala "B", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, Ciudad de México.
- ⇒ **DGR** Dirección General de Responsabilidades: Sito en Av. Periférico Sur 4124, Pisos 2 y 5, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México.

⇒ Día hábil:	Los días que se labore en el Consejo, comprendiéndose todos los del año, excluyéndose los sábados, domingos y los que establece la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación como inhábiles en el artículo 163, así como los que determine el Pleno del Consejo.
⇒ Día natural:	Todos los días del calendario.
⇒ Domicilio Fiscal del Consejo:	Insurgentes Sur Núm. 2417, Colonia San Ángel, C.P. 01000, Ciudad de México. R.F.C.: CJF-950204-TL0.
⇒ Firma autógrafa:	Firma completa (no facsímil) de propia mano de quien deba suscribir legalmente los documentos y propuestas del concursante.
⇒ I.V.A.:	Impuesto al Valor Agregado.
⇒ Identificación oficial:	Credencial para votar vigente expedida por el Instituto Federal Electoral y/o Instituto Nacional Electoral, Pasaporte vigente expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores o Cédula Profesional expedida por la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública.
⇒ Orden de Servicio:	Convenio por el cual se crean o transfieren obligaciones y derechos en donde el prestador de servicios se obliga a suministrar bienes y en su caso, prestar servicios a los que se refieren estas bases, a cambio de un precio total fijo y en un tiempo determinado.
⇒ Participante y/o Concursante:	Persona física o moral que se inscriba y participe en el presente procedimiento.
⇒ Pleno:	Pleno del Consejo de la Judicatura Federal.
⇒ Prestador de Servicios:	Persona física o moral que otorgue servicios de cualquier naturaleza, salvo los relacionados con la obra pública.
⇒ SEA:	Secretaría Ejecutiva de Administración: Sito en Av. Carretera Picacho Ajusco No. 170, piso 10, Ala "B", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, Ciudad de México.
⇒ Servicio:	"Servicio de limpieza integral de áreas comunes y oficinas en inmuebles del Consejo de la Judicatura Federal en Puebla"

El Consejo de la Judicatura Federal con fundamento en lo dispuesto por el artículo 356 del **Acuerdo General**, convoca a las personas físicas y morales con experiencia en la prestación de servicio objeto de la presente, a participar en el **Concurso Público Sumario No. SEA/CAR/ARPUE/02/2016** relativo a la contratación del "Servicio de Comedor General para el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla."

Las personas físicas o morales que deseen participar en el presente procedimiento podrán obtener la **Convocatoria y Bases** así como recibir información adicional con la cual sustente su cotización siempre y cuando se solicite con anticipación y verse directamente con el servicio, la cual será proporcionada en el domicilio ubicado en Avenida Osa Menor número 82, planta baja, ala norte, colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, Reserva Territorial Atlixcáyotl, C.P. 72810, San Andrés Cholula, Pue., a partir del día **09 de noviembre de 2016** en la Administración Regional en Puebla.

1. CONSULTA Y OBTENCIÓN DE LAS BASES:

La **Bases** podrán obtenerse a partir del **09 de noviembre de 2016** de las **09:00 a las 14:30 hrs.** y de las **16:00 a las 18:00 hrs.**, sin costo alguno, en las oficinas de la **Administración Regional en Puebla**, del Consejo de la Judicatura Federal, ubicadas en Avenida Osa Menor número 82, planta baja, ala norte, colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, Reserva Territorial Atlixcáyotl, C.P. 72810, San Andrés Cholula, Pue., y en la página de Internet del Consejo de la Judicatura Federal www.cjf.gob.mx.

Se hace del conocimiento de los interesados que la **Convocatoria y Bases** serán enviadas directamente a las personas físicas o morales respecto de las cuales, el Consejo de la Judicatura Federal cuenta con alguna referencia de que pueda prestar el servicio objeto del presente procedimiento concursal.

1.1. Visita a Sitio:

Con el propósito de que los participantes conozcan el lugar donde prestarán los servicios, las condiciones del entorno ambiental, las características referentes a las instalaciones donde se prestarán los servicios, y cuenten con los elementos necesarios para realizar la presentación de sus propuestas Técnica y Económica, deberán realizar una visita al inmueble del Poder Judicial de la Federación donde se desarrollará el servicio, la cual se llevará a cabo el **10 de noviembre de 2016 a las 17:00 horas**, teniendo como punto de reunión las oficinas de la **AR**, en donde serán atendidos por el Administrador Regional.

El registro de participantes iniciará a las **16:30 horas en punto** y se cerrará a las **17:00 horas**, momento a partir del cual no se registrará a participante alguno.

A los participantes que hayan asistido a la visita mencionada se les expedirá una constancia de asistencia la cual deberán de anexar en el sobre de propuesta técnica correspondiente.

1.2. Acto de Junta de Aclaraciones:

El acto de junta de aclaraciones de bases se efectuará el mismo día **10 de noviembre de 2016** al término de la visita a sitio indicado en el numeral anterior, en las instalaciones del Edificio Sede en las oficinas de la **AR**.

Se deberán enviar las dudas o aclaraciones de las bases por correo electrónico en los formatos: PDF (documento firmado autógrafamente) y Microsoft Word a las direcciones electrónicas arpuebla@correo.cjf.gob.mx, jcrivas@correo.cjf.gob.mx y carmen.torillo.medrano@correo.cjf.gob.mx a más tardar el **10 de noviembre de 2016, hasta las 12:00 horas**.

Del acto de junta de aclaraciones se levantará un acta circunstanciada en la que se harán constar todos los aspectos que se trataron en el mismo y se entregará copia a los participantes que participen en el concurso. Las aclaraciones que se formulen en dicho acto, formarán parte de la **Convocatoria** y **Bases** y por tanto su observancia será obligatoria. Al finalizar el acto se fijará un ejemplar del acta correspondiente en un lugar visible, al que tenga acceso el público, así como a los participantes que no asistan a la Junta de Aclaraciones en el domicilio de la **ARPUE** por un término de 2 días hábiles. El titular de la citada área dejará constancia en el expediente del concurso, de la fecha, hora y lugar en el que se hayan fijado las actas o el aviso de referencia.

La asistencia al acto de aclaraciones no será requisito indispensable para presentar propuesta, sin embargo, no se realizarán aclaraciones fuera del propio acto, salvo que, a juicio de la **ARPUE**, resulte en beneficio del procedimiento concursal, en cuyo caso, se hará del conocimiento por escrito de todos los participantes.

DURANTE TODOS LOS EVENTOS, SE PROHIBE EL USO DE TELÉFONOS CELULARES, APARATOS DE COMUNICACIÓN DE CUALQUIER TIPO, ASÍ COMO COMPUTADORAS PERSONALES.

2. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS REQUERIDOS.

Partida	Cantidad	Descripción	Unidad de Medida / Notas
Única	1	"Servicio de Comedor General para el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla".	Servicio

3. CONDICIONES DE ENTREGA DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS:

CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	De conformidad al Anexo Técnico (Anexo 1)
FORMA Y PLAZO DE PAGO	El pago se realizará por servicio mensual devengado a los 20 días hábiles siguientes a la presentación correcta de la documentación requerida por el Consejo de la Judicatura Federal (factura, comprobante de los servicios ejecutados, original de la orden de servicio e identificación oficial), en las oficinas de la ARPUE ubicadas en Avenida Osa Menor número 82, planta baja, ala norte, colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, Reserva Territorial Atlixcáyotl, C.P. 72810, San Andrés Cholula, Pue.
VIGENCIA	Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2017.
ANTICIPO	No se otorgará

4. REQUISITOS GENERALES DE LAS PROPUESTAS:

La entrega de las propuestas será a partir del día **11 de noviembre del 2016** y hasta el día **17 de noviembre de 2016 a las 11:00 horas**, en las oficinas de la **ARPUE**, ubicadas en Avenida Osa Menor número 82, planta baja, ala norte, colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, Reserva Territorial Atlixcáyotl, C.P. 72810, San Andrés Cholula, Pue., y podrá ser en cualquiera de las formas siguientes:

4.1. Los participantes, podrán presentar sus propuestas a través de medios remotos de comunicación electrónica, lo anterior de conformidad con lo dispuesto en la fracción IV, del artículo 356 del Acuerdo Administrativo, o directamente por correo postal en la **ARPUE** ubicada en Avenida Osa Menor número 82, planta baja, ala norte, colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, Reserva Territorial Atlixcáyotl, C.P. 72810, San Andrés Cholula, Pue.

4.2. En cualquier caso, **será responsabilidad del participante** cerciorarse de que las propuestas hayan sido recibidas en la fecha y horarios señalados en la presente **convocatoria**, confirmando lo anterior al teléfono 01 222 303 72 06 directo y 01 222 303 72 00 ext. 3251, 3258 y 3137 en atención de la **Administración Regional**.

5. DOCUMENTACIÓN

De los documentos requeridos, deben presentarse en original o copia certificada ante Fedatario Público y fotocopia legible para su cotejo e inmediata devolución.

Las propuestas técnicas y económicas deberán presentarse mediante escrito original, en papelería membretada del participante y debidamente firmadas y rubricadas por el representante legal o persona legalmente autorizada en todas y cada una de sus hojas, en un sobre cerrado e inviolable.

El participante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad con firma autógrafa del representante legal, dirigida al Consejo, de no encontrarse en ninguno de los supuestos del artículo 299 del Acuerdo General. (Anexo 2)

Los documentos de la propuesta no deberán contener tachaduras o enmendaduras y presentarlos preferentemente foliados.

Los documentos referidos en el punto 6 deberán de presentarse con las propuestas técnicas y económicas, por separado.

La presentación de los documentos contables fuera del sobre, no será causa de descalificación de los participantes.

De manera inviolable dentro o fuera de los sobres de sus propuestas, los participantes deberán presentar con el objeto de acreditar su personalidad un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad que cuenta con las facultades suficientes, sin limitación alguna, para comprometerse por sí o por su representada, mismo que deberá contener los datos a los que se refiere el numeral 9 de las presentes bases, mismo que se manda para pronta referencia, conforme al Anexo 7.

Una vez iniciado el acto de apertura de propuestas **NO** se permitirá introducir documento alguno en ninguno de los sobres entregados

Cuando los "Participantes" omitan presentar en el acto de presentación y apertura de propuestas documentos que no afecten la solvencia de las ofertas técnica y/o económica, o bien, documentos requeridos por el "Consejo" distintos a los escritos o manifestaciones bajo protesta de decir verdad, que se soliciten al estar previstos en el "Acuerdo" o en algún otro ordenamiento, cuya omisión debe ser motivo para desechar la propuesta, se solicitará a los "Participantes" que proporcionen la documentación en el plazo de cinco días hábiles, contados a partir del día en que se lleve a cabo el acto de apertura.

Para efectos del Dictamen Resolutivo Financiero, los documentos a que se refiere el párrafo anterior que afectan la solvencia de la oferta económica y de los cuales no se proporcionará el plazo antes mencionado, son los siguientes:

- Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados (Estados financieros), señalados en el apartado 6; numerales I, incisos a) y b), y II incisos a) y b).
- Declaración por escrito bajo protesta de decir verdad del apartado 6; numeral III.

6. REQUISITOS FINANCIEROS Y CONTABLES

1. **Del ejercicio inmediato anterior** a la fecha que se esté llevando a cabo el procedimiento:

- a) **Estado de Situación Financiera**, en español y en moneda nacional, con el nombre y la firma del contador público que lo elaboró.
- b) **Estado de Resultados**, en español y en moneda nacional, con el nombre y la firma del contador público que lo elaboró.
- c) Copia legible por ambos lados de la cédula profesional de la persona que elabora los estados financieros a que se refieren los incisos a) y
- d) Copia de la Declaración del Ejercicio de impuestos Federales relativos al ISR, legible y con todos sus anexos, incluyendo el acuse de recibo que contiene el número de operación registrada y el sello digital (la correspondiente al ejercicio 2015).
- e) Para los participantes **que opten por dictaminar sus estados financieros**, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32-A del Código Fiscal de la Federación (y lo manifiesten en la Declaración de Impuestos Federales del ejercicio 2015), deberán presentar:
 1. Copia simple del Cuadernillo del Sistema de Presentación del Dictamen Fiscal y acuse de presentación; y
 2. Copia simple por ambos lados de la cédula profesional, legible, del contador público que los dictaminó.

- II. Del ejercicio vigente, los estados financieros con una antigüedad no mayor a tres meses, a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas conforme a lo siguiente.
- a) **Estado de Situación Financiera**, en español y en moneda nacional, con el nombre y la firma del contador público que lo elaboró.
 - b) **Estado de Resultados**, en español y en moneda nacional, con el nombre y la firma del contador público que lo elaboró.
 - c) Copia legible por ambos lados de la cédula profesional de la persona que elabora los estados financieros a que se refieren los incisos a) y b).
- III. Los participantes, a través de sus representantes legales, deberán declarar bajo protesta de decir verdad, que los estados financieros que proporcionan se encuentren apegados a las Normas de información Financiera aplicables.
- IV. El presupuesto base para este procedimiento no supera las ochocientas Unidades de Medida y Actualización vigentes elevadas al año.
- Cuando se derive de participación conjunta, cada co-participante deberá presentar la información referida en el apartado 6; numerales I, II y III.
- V. En los procedimientos de contratación en el que el participante interesado haya iniciado recientemente operaciones, o en el supuesto de que su inicio de operaciones ocurra en el año en que comienza ese procedimiento, la información mínima que deberá presentar serán los estados financieros parciales con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de presentación de la propuesta correspondiente, según lo establece el numeral II.

7. PROPUESTA TÉCNICA:

La propuesta técnica deberá presentarse por escrito en idioma español, los anexos técnicos y folletos podrán presentarse en idioma del país de origen acompañados de una traducción simple al español, en papel membretado del participante, de preferencia foliada y firmada por el representante legal o persona legalmente autorizada, sin tachaduras, ni enmendaduras y deberá contener:

La descripción del servicio de conformidad con el **Anexo 1**.

La información técnica adicional de los servicios ofertados, como fichas técnicas, folletería y catálogos, entre otros. (opcional)

Los demás documentos solicitados en el Anexo 1, los cuales deberán integrarse en la propuesta técnica.

El participante deberá tener un tiempo mínimo comprobable de existencia de un año en el mercado.

8. PROPUESTA ECONÓMICA

La propuesta económica deberá presentarse por escrito en idioma español, en papel membretado del participante, de preferencia foliada y firmada por el representante legal o persona legalmente autorizada, sin tachaduras ni enmendaduras y deberá ajustarse a lo siguiente:

8.1. Precios ofertados en Moneda Nacional, de conformidad con el **Anexo 3** en el que se desglose lo siguiente:

El precio unitario, desglosando el IVA, hasta en **dos dígitos de centavos**, incluyendo los descuentos que voluntariamente estén en capacidad de ofrecer.

El costo mensual total, hasta en **dos dígitos de centavos**.

El costo total por el periodo, incluyendo IVA.

La **suma del subtotal deberá coincidir con el monto total, antes del I.V.A.** Lo expresado por escrito en la propuesta económica, deberá dar el mismo resultado al revisarse la operación aritmética que haya efectuado sobre el precio unitario, cantidad, monto parcial por la partida y monto total de la propuesta.

Se recomienda que los precios vengan protegidos con cinta adhesiva.

En caso de error aritmético, no hay posibilidad de corregir, prevalecerá el precio unitario y en su caso el expresado en letra.

8.2. Vigencia de la propuesta.

Los participantes cotizarán los precios fijos en Moneda Nacional, vigentes hasta la prestación del servicio. En caso de que no se haga mención expresa de la vigencia del precio en la propuesta económica, se entenderá fijo por el plazo antes señalado.

8.3. Carta original, firmada por el representante legal, en el que conste la aceptación de las condiciones establecidas en las presentes bases y en particular respecto a la forma de pago estipulada en las mismas, tiempo, condiciones y lugar de la prestación del servicio **Anexo 4**.

9. REQUISITOS LEGALES

Una vez notificado el fallo la DGAJ elaborará el dictamen legal del o los prestadores de servicios adjudicados, para lo cual deberán presentar ante la ARPUE al día hábil siguiente, los siguientes documentos en original o copia certificada ante Fedatario Público y copia simple para su cotejo y devolución de los originales:

Tratándose de personas físicas y/o morales, deberá presentar los siguientes documentos:

1. Nombre de la persona física o razón o denominación social de la persona moral, así como el de su apoderado o representante legal;
2. Cédula de identificación fiscal o constancia de registro fiscal (original, copia certificada o con cadena digital) y domicilio fiscal;
3. Objeto social, escritura constitutiva y datos de inscripción de la persona moral, así como sus modificaciones; y nombre, razón o denominación social de socios y accionistas;
4. Identificación oficial vigente de la persona física participante y, en su caso, de su apoderado o representante legal; y
5. Instrumento en el que constan las facultades del apoderado o representante, así como su identificación oficial vigente el cual podrá estar o no inscrito en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio, de acuerdo al artículo 21 del Código de Comercio.

Los documentos debidamente cotejados serán remitidos a la DGAJ para la elaboración del dictamen correspondiente, dentro de los **tres días hábiles** posteriores a la recepción de la totalidad de los mismos.

Tratándose de poderes especiales, se deberá señalar en forma específica la facultad para participar en licitaciones o firmar contratos ante el Gobierno Federal, Poder Judicial de la Federación, o el Consejo de la Judicatura Federal.

Tratándose de participantes extranjeros, dichos documentos deberán estar debidamente legalizados o apostillados, y tendrán que presentarse redactados en español, o acompañados de la traducción correspondiente.

En caso de que el dictamen legal no sea favorable, previo a la firma de la Orden de Servicio, el CJF iniciará en contra del **participante** adjudicado el procedimiento de impedimento al que se refiere el artículo 300 del **Acuerdo General**, independientemente de proceder a adjudicar conforme a lo establecido en el artículo 329 del mismo ordenamiento.

En el caso de personas morales, y con relación a la fracción III, se deberá presentar la escritura constitutiva de la sociedad, y en su caso, de las actas donde conste la prórroga de su duración, último aumento o disminución de su capital fijo; el cambio del objeto social, la transformación o fusión o cualquier otra en la cual refiera a algún cambio o modificación de estatutos; debiendo incluir dentro de esas documentales, la constancia de inscripción ante el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.

10. PARTICIPACIÓN CONJUNTA.

Dos o más personas físicas o morales podrán presentar conjuntamente proposiciones sin necesidad de constituir una sociedad, o nueva sociedad en caso de personas morales, siempre que, para tales efectos, en la propuesta y en la Orden de Servicio que corresponda se establezcan con precisión los compromisos de cada una de las partes en la prestación de los servicios, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento solidario de las obligaciones. En este supuesto la propuesta deberá ser firmada por el representante común que para ese acto haya sido designado por el grupo de personas.

En este caso, las personas físicas o morales que presenten la (s) proposición (es), deberán integrar cada una de ellas la documentación financiera y contable a que se refiere el numeral 6 de las bases así como los manifiestos solicitados en el numeral 5 de las presentes bases y la documentación legal cuando fueran adjudicados.

11. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Para determinar qué propuestas resultan solventes, los documentos presentados por cada uno de los participantes se someterán a los criterios de evaluación legal, financiera, técnica y económica que se precisan a continuación. El resultado de dicha evaluación se plasmará, respectivamente, en los dictámenes legal, financiero, técnico y económico, en la inteligencia de que éstos serán desfavorables cuando no se presente alguno de los requisitos y documentos solicitados, en esta **Convocatoria y Bases**. El presente procedimiento será evaluado técnicamente por la **ARPUE**.

11.1. EVALUACIÓN FINANCIERA

En términos de lo previsto en el "Acuerdo", el dictamen resolutivo financiero contemplará la valoración de los estados de liquidez, solvencia, operación "Capital contable" y/o de aquellos otros conceptos que se consideren relevantes para aún mejor evaluación de la capacidad financiera de los "Participantes", atendiendo a las características propias del giro o mercado de que se trate. La información para tales efectos se obtendrá de la documentación contable, financiera y fiscal más reciente presentada por los mismos.

En el caso de participación conjunta el dictamen deberá comprender el análisis de la situación financiera respecto de cada uno de los co-participantes.

Para cada proceso licitatorio, "Programación y Presupuesto", determinará las "Razones financieras", las fórmulas de cálculo y los parámetros de referencia que se aplicaran para el análisis financiero de los "Participantes". De igual forma establecerá los criterios para emitir una opinión "Favorable" o "No Favorable" en el Dictamen Resolutivo Financiero.

En caso de que los participantes **inicien operaciones recientemente**, "Programación y Presupuesto" determinará los ejercicios a evaluar, así como los resultados requeridos en la aplicación de las razones financieras.

El análisis financiero estará en función, de la aplicación de las siguientes 4 razones financieras, practicado en los estados financieros del ejercicio vigente y del ejercicio inmediato anterior, y para la emisión del Dictamen Resolutivo y Financiero "Favorable" se deberá obtener los siguientes:

- a) Presentar toda la documentación exigible en las bases de este procedimiento, conforme al apartado 6; y
- b) De la aplicación de las 4 razones financieras, por ejercicio se considerará favorable cuando del total de los 8 resultados, del análisis practicado a todos los ejercicios, se satisfaga indistintamente por lo menos seis de ellos, a saber:

Razones Financieras	Fórmula	Valor Requerido
Liquidez	Activo Circulante / Pasivo Circulante	> ó igual a 1.0
Solvencia (Prueba del Ácido)	Activo circulante - inventarios) / Pasivo circulante	> ó igual a 0.5
Endeudamiento	Pasivo Total / Activo Total	< ó igual a 1.0
Rentabilidad	Utilidad Operativa / Ventas Netas	Mayor a 0

Cuando derivado del análisis de la documentación financiera se detecten errores aritméticos en la información, que no impacten en la estructura del activo, pasivo y capital contable, la Dirección General de Programación y Presupuesto, a través de las áreas operativas, podrá solicitar que el "Participante" realice por escrito la aclaración correspondiente en un plazo de dos días hábiles a partir de la notificación.

Se emitirá un dictamen resolutivo financiero "No Favorable", en cualquiera de los siguientes casos:

- I. Que no se cumpla con la presentación en los términos establecidos en los documentos exigibles en el "Acuerdo General" y en las Bases;
- II. Que en los Estados Financieros se presenten diferencias que comprometan la solvencia, liquidez, rentabilidad o la capacidad financiera "Participante", así como que arroje falta de certeza de la información presentada.
- III. Que de conformidad con lo establecido en las "Bases de Concurso", los "Participantes" no obtenga el resultado de las razones financieras y parámetros requeridos.
- IV. Que en caso de participación conjunta una o varias de las co-participantes sea dictaminado como "No Favorable" por cualquiera de los supuestos anteriores.

11.2. EVALUACIÓN TÉCNICA

Las propuestas técnicas, serán objeto de evaluación por parte de la **ARPUE** a fin de verificar que cumplan con las condiciones y requerimientos técnicos señalados en las presentes bases y en el anexo técnico, calificando únicamente aquellos participantes que cumplan con la totalidad de los aspectos requeridos por el Consejo de la Judicatura Federal.

11.3. EVALUACIÓN ECONÓMICA

Las propuestas económicas, serán objeto de un estudio pormenorizado y deberá contener lo siguiente:

- I. Cuadro comparativo de precios ofertados;
- II. Pronunciamento sobre si los prestadores de servicios cumplen los requisitos solicitados para la prestación del servicio;
- III. Análisis comparativo de precios ofertados contra el presupuesto base;

12. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Mediante el análisis de las propuestas se adjudicará en la Orden de Servicio respectivo, a quien de entre los participantes, ofrezca las mejores condiciones de contratación cumpliendo con los principios contemplados en el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y que además reúna los requisitos solicitados en las presentes bases, así como, las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas por el Consejo de la Judicatura Federal y garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas, existiendo la posibilidad de adjudicar el servicio.

A fin de determinar la solvencia económica de las propuestas, éstas se evaluarán considerando el precio de mercado de los servicios ofertados, conforme a la investigación de mercado previa que haya realizado el Consejo de la Judicatura Federal y/o los antecedentes de contratación. Los participantes que se encuentren en posibilidades de ofertar los servicios por debajo de los precios de mercado, deberán incluir en su propuesta económica la documentación soporte respectiva para que sea considerada al momento de su evaluación.

En el caso de que dos o más propuestas coincidan en condiciones generales y en el precio más bajo, la adjudicación se efectuará a favor del participante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre el Consejo de la Judicatura Federal en el propio acto de fallo, el cual consistirá en la participación de un boleto por cada propuesta que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá en primer lugar el boleto del participante ganador y, posteriormente, los demás boletos empatados, con lo que se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones.

No serán consideradas las propuestas de aquellos participantes donde se observe que no es fehaciente, confiable y correcta la información financiera, contable y legal que presenten.

No serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas en estas bases que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos del concurso público sumario; así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas.

La inobservancia por parte de los participantes respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para descalificar sus propuestas.

Quedan comprendidos entre los requisitos cuyo incumplimiento, por sí mismos, no afecten la solvencia de la propuesta, el proponer un plazo de entrega menor al solicitado, en cuyo caso, prevalecerá el estipulado en la **Convocatoria** y **Bases** del concurso público sumario; el omitir aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia propuesta técnica o económica; el no observar los formatos establecidos, si se proporciona de manera clara la información requerida; y el no observar requisitos de fundamento legal o normativo por parte de este Consejo de la Judicatura Federal o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la propuesta presentada. En ningún caso, podrán suplirse las deficiencias sustanciales de las propuestas presentadas.

13. MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN

Será motivo de descalificación el incumplimiento de las condiciones establecidas en la **Convocatoria** y **Bases**, así como la contravención a lo dispuesto en el artículo 357 del **Acuerdo General**, por parte de algún participante, lo que se hará de su conocimiento al emitirse el fallo.

Los participantes podrán ser descalificados conforme a los siguientes supuestos:

- Cuando la propuesta no sea entregada dentro del plazo señalado;
- Cuando algún participante acuerde con otro, u otros, fijar los precios objeto del procedimiento;
- Cuando el participante se encuentre en alguno de los supuestos de impedimento previstos en este Acuerdo;
- Cuando algún participante, durante el desarrollo del procedimiento y antes de la emisión del fallo, sea objeto de embargo, huelga estallada, concurso mercantil o liquidación;
- Cuando el participante no entregue la documentación que se señale en la **Convocatoria** y **Bases**; y
- Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos señalados en la **Convocatoria** y **Bases**.

14. CONCURSO PÚBLICO SUMARIO DESIERTO

Conforme lo establece el artículo 331 del **Acuerdo General**, se podrá declarar desierto el concurso público sumario, si no se presentan propuestas; o si ninguna de ellas obtiene resultado favorable en todos los dictámenes resolutivos aplicables o si los precios ofertados no fueran aceptables de conformidad con la información disponible.

15. CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

La **ARPUE** con base en el artículo 332 del Acuerdo Administrativo podrá cancelar un concurso, partidas o conceptos incluidos en esta:

Por caso fortuito o fuerza mayor;

Cuando existan circunstancias debidamente justificadas que modifiquen o extingan la necesidad para contratar los servicios de que se trate, y que de continuarse con el procedimiento pudiera ocasionar un daño o perjuicio al Consejo; o

Por causas de interés general.

Dicha determinación será del conocimiento a los participantes.

En caso fortuito o fuerza mayor, el Consejo no realizara pago alguno por gastos no recuperables.

16. MODELO DE LA ORDEN DE SERVICIO

Las obligaciones que se deriven con motivo de las adjudicaciones que se realicen en el presente concurso, se formalizarán a través del formato de la Orden de Servicio que se acompaña como **Anexo 5**.

16.1. Plazo para formalizar la Orden de Servicio

El participante que resulte adjudicado, por sí o a través de su representante que cuente con facultades para ello, deberá presentarse en la **ARPUE** a firmar en la Orden de Servicio dentro del plazo de 15 días hábiles contados a partir de que se notifique la adjudicación, de conformidad con el artículo 367 del Acuerdo General.

El hecho de no presentarse a la firma de la Orden de Servicio, por causas imputables al participante ganador, en la fecha o plazo establecido en el párrafo anterior, lo ubicará en el supuesto a que se refiere el artículo 299, fracción IV, inciso c) del **Acuerdo General**, que permite a la Comisión declararlo impedido para contratar con los Órganos del Poder Judicial de la Federación, por un plazo no menor a tres meses, ni mayor a cinco años.

En este caso, el Comité podrá, sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar en la Orden de Servicio de la siguiente manera:

Al participante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja.

El orden de adjudicación no podrá ser superior al 10% de la propuesta que haya resultado ganadora.

El interesado a quien se haya adjudicado en la Orden de Servicio no estará obligado a suministrar los bienes, prestar el servicio correspondiente o iniciar los trabajos, si el Consejo, por causas imputables a él, no firma la Orden de Servicio. En este supuesto, el Consejo, a solicitud escrita del interesado, le cubrirá los gastos no recuperables que haya realizado para preparar y elaborar su propuesta, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el proceso de adjudicación de que se trate.

El atraso del **CJF** en la formalización de la Orden de Servicio respectiva, prorrogará en igual plazo la fecha de cumplimiento de las obligaciones asumidas por ambas partes.

16.2 Modificación de la Orden de Servicio

La modificación de la Orden de Servicio estará apegada a lo establecido en el artículo 368 del Acuerdo General.

16.2.1 Modificación de las cantidades de Servicios a Contratar

El servidor público facultado para suscribir la Orden de Servicio, en términos del artículo 264, del Acuerdo General, podrá dentro de su presupuesto aprobado y disponible durante la vigencia de la Orden de Servicio, bajo su responsabilidad y por razones fundadas, y explícitas, acordar el incremento del monto de la Orden de Servicio. De la cantidad de los servicios así como los plazos de cumplimiento, mediante modificaciones, a la Orden de Servicio vigente, en términos de lo establecido en el artículo 368 del Acuerdo General antes referido, siempre que no rebasen, en conjunto, el veinte por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en los mismos o bien de los plazos estipulados y el precio de los servicios sea igual al pactado originalmente.

En caso de que se requiera por razones extraordinarias, de una modificación mayor, esta será sometida a la autorización del Comité y por ningún motivo será superior al treinta por ciento del total del monto, cantidad o plazos contratado.

17. GARANTÍAS QUE DEBERÁN PRESENTARSE

17.1. Relativa al cumplimiento de la Orden de Servicio

El proveedor que resulte adjudicado deberá presentar fianza expedida por una institución afianzadora debidamente autorizada, por un monto equivalente al diez por ciento del total la Orden de Servicio, antes del I.V.A., siempre y cuando el monto de la Orden de Servicio exceda la cantidad equivalente a diez veces el valor anual de la Unidad de Medida y Actualización, en el momento de la contratación, la garantía que deberá presentarse será por un monto equivalente al 10% del total de la Orden de Servicio respectiva, sin contar el impuesto al valor agregado.

Esta garantía se deberá presentar dentro de los 5 días hábiles siguientes a la fecha de la firma de la Orden de Servicio, conforme al texto indicado en el Anexo 6 de las presentes bases.

La garantía deberá permanecer vigente hasta el cumplimiento total del objeto de la Orden de Servicio, incluyendo, en su caso, la modificación del plazo que se autorice. Para su devolución y cancelación será necesaria la conformidad expresa por escrito de la ARPUE siempre y cuando existan obligaciones pendientes a favor del Consejo.

17.2. Relativa a la aplicación de anticipo.

No aplica.

17.3. Relativa a defectos, vicios ocultos y cualquier otra responsabilidad.

No aplica.

17.4. Relativa a la Responsabilidad Civil.

El participante que resulte adjudicado deberá otorgar a favor del CJF, una póliza de seguro de responsabilidad civil por el equivalente al 10% de su importe total antes del Impuesto al Valor Agregado, expedida ante compañía fiadora legalmente autorizada, dentro de los 5 días hábiles siguientes a la fecha de la firma de la Orden de Servicio, para cubrir los daños o perjuicios que pudiesen causar el personal del prestador de servicios, en la ejecución de los servicios objeto del Concurso Público Sumario. El participante adjudicado está obligado a mantener vigente dicha póliza durante la vigencia de la Orden de Servicio.

Esta Póliza no exime al prestador del servicio de cubrir aquellos daños y perjuicios causados al Consejo y/o a terceros en sus bienes o personas, cuyo costo sobrepase el monto asegurado y en ningún momento constituirá un límite de responsabilidad.

18. PENAS CONVENCIONALES.

18.1 Pena Convencional por Atraso.

Se aplicará una pena convencional por el atraso en el cumplimiento de las obligaciones del prestador de servicios, equivalente al monto que resulte de aplicar el diez al millar diario a la cantidad que importen los servicios no prestados. En caso de cualquier incumplimiento la pena se ajustará proporcionalmente al porcentaje incumplido.

Dicha cantidad se descontará del pago debido al proveedor, sin perjuicio de ejercer las acciones legales que correspondan.

18.2 Penas por Incumplimiento.

Se aplicará una pena convencional equivalente al monto de la garantía de cumplimiento prevista en el punto 17.1 de las presentes bases, al participante adjudicado que incumpla cualesquiera de las obligaciones a su cargo, la que a la elección del CJF podrá ser descontada de algún pago que se adeude con motivo de la Orden de Servicio respectivo; haciendo efectiva la garantía del cumplimiento otorgada o reclamada por cualquier otro medio legal a su alcance.

En caso de incumplimiento parcial, la pena se ajustará proporcionalmente al porcentaje incumplido.

18.3 Deductivas por Servicios No Prestados y/o por Deficiente Calidad.

En caso de que se haya detectado que los servicios no se prestan en la forma y términos convenidos, o que los insumos, materiales o equipos no cumplen con la calidad requerida, el CJF procederá a realizar la evaluación y el cálculo del importe de los mismos a fin de determinar si es procedente la corrección, reposición o aplicar la deductiva correspondiente.

Lo anterior, con independencia de la aplicación de la pena convencional por incumplimiento, la que se ajustará proporcionalmente por porcentaje incumplido.

19. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

De acuerdo con lo establecido por el artículo 420 del Acuerdo General, en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del participante adjudicado por causas imputables a él, el Comité podrá determinar de manera unilateral la rescisión administrativa de las relaciones contractuales celebradas al tenor del Acuerdo General, sin necesidad de declaración judicial.

No obstante lo previo en el párrafo anterior, a solicitud debidamente justificada por escrito que formule el participante adjudicado, el Comité podrá autorizar que se modifiquen las obligaciones contraídas originalmente, así como los plazos respectivos, a fin de que cumpla con las mismas. Lo anterior, sin perjuicio de que dicho órgano se pronuncie sobre la aplicación de las penas que, en su caso, procedan. En todo caso se deberá observar lo dispuesto en el artículo 368 del Acuerdo General y demás disposiciones aplicables.

En caso de ser autorizada la modificación al participante adjudicado, se elaborará un convenio modificatorio, el cual será opinado por la Dirección General de Asuntos Jurídicos, debiéndose verificar que la garantía presentada respecto del cumplimiento de las obligaciones continúe vigente o se otorgue una nueva para garantizar los términos de dicho convenio.

Si no se autoriza la modificación o si persiste incumplimiento, en todo caso deberá iniciarse procedimiento de rescisión y la aplicación de las penas establecidas en la Orden de Servicio.

El procedimiento de rescisión se llevará a cabo conforme a lo siguiente:

Se iniciará a partir de que la ARPUE comunique por escrito al prestador de servicios el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de tres días hábiles exponga lo que a su derecho convenga, y presente, en su caso, las pruebas idóneas que estime pertinentes.

Tratándose de prueba pericial deberá presentarse, dentro de dicho término, con el dictamen correspondiente;

Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, la ARPUE propondrá al Comité para su consideración y, en su caso, aprobación, la resolución de rescisión administrativa acompañando los elementos, documentación y pruebas que en su caso se hubieren hecho valer; y

La determinación de dar o no por rescindido de la Orden de Servicio deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al prestador de servicios.

20. CESIÓN DE DERECHOS.

Los derechos y obligaciones que el prestador de servicios adquiera con motivo de la firma de Orden de Servicio no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento del Comité y en su caso con la autorización de la Contraloría.

Para la sesión de cobro, se deberá presentar solicitud por escrito por parte de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", con por lo menos 15 días hábiles de anticipación así como el convenio de sesión de cobro suscrito por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", en su carácter de cedente, indicando los datos de la cuenta o cuentas en las que se aplicaran los pagos.

21. ACLARACIÓN RELATIVA A NEGOCIACIÓN DE LAS CONDICIONES.

No podrán negociarse, ni modificarse cualquiera de las condiciones de las presentes bases, ni las ofertadas por los participantes. Solamente las modificaciones hechas en los términos del artículo 368 del Acuerdo General, podrán considerarse modificaciones válidas a las mismas.

22. RESTRICCIONES PARA PARTICIPAR Y/O CONTRATAR.

No podrán participar en el presente concurso las personas físicas o morales que se encuentren en alguno de los supuestos a que se refiere el artículo 299 del Acuerdo General que se listan a continuación.

- I. Las que se encuentren inhabilitadas por cualquiera de las autoridades competentes de la Administración Pública Federal, atendiendo al plazo que se hubiere determinado en la resolución respectiva;
- II. Aquéllas con las que los servidores públicos que intervengan en cualquier forma en la adjudicación del contrato tengan interés personal, familiar o de negocios, incluyendo los que puedan obtener algún beneficio para ellos, sus cónyuges, parientes consanguíneos o por afinidad hasta el cuarto grado, o parientes civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, para socios o sociedades, incluyendo sus representantes legales, respecto de los cuales el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte o las hayan representado durante los dos años previos a la fecha de celebración del procedimiento de contratación de que se trate;
- III. Las que desempeñen un empleo, cargo o comisión en el servicio público, o bien, las sociedades de las que dichas personas formen parte, sin la autorización previa y específica del Pleno; así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;
- IV. Respecto de aquellas sobre las cuales la Comisión de Administración haya formulado declaración de impedimento para contratar, por actualizarse alguno de los siguientes supuestos:

- a) Cuando a juicio del Comité se advierta que para efectos de presentar la propuesta acordaron con otro u otros fijar los

- precios de los bienes o servicios, y tratándose de la obra pública o servicios relacionados con ésta, acordaron con otro u otros fijar el precio alzado o unitario, el costo de los materiales, salarios o demás conceptos objeto de la licitación;
- b) Si proporcionaron información falsa para participar en un concurso;
 - c) Los licitantes que injustificadamente y por causas imputables a ellos no formalicen el contrato adjudicado;
 - d) Los proveedores o contratistas que no cumplan con sus obligaciones contractuales por causas imputables a ellos y que, como consecuencia, causen daños o perjuicios al Consejo;
 - e) Los proveedores o contratistas que actúen con dolo o mala fe en algún procedimiento de contratación, en la celebración del contrato o durante su vigencia, o bien, en la presentación o desahogo de una inconformidad;
 - f) Los proveedores o contratistas que contraten servicios de asesoría, consultoría y apoyo de cualquier tipo de personas en materia de contrataciones gubernamentales, si se comprueba que todo o parte de las contraprestaciones pagadas al prestador del servicio, a su vez, son recibidas por servidores públicos por sí o por interpósita persona, con independencia de que quienes las reciban tengan o no relación con la contratación;
 - g) Los proveedores o contratistas que se encuentren en situación de retraso en las entregas de los bienes, en la prestación de los servicios o en el avance de obra, por causas imputables a ellos mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados con el Consejo, siempre y cuando éstos últimos, por tal motivo, hayan resultado gravemente perjudicados, lo que calificará la instancia competente;
 - h) Las que hayan utilizado información privilegiada proporcionada indebidamente por servidores públicos o sus familiares por parentesco consanguíneo y por afinidad hasta el cuarto grado;
 - i) Las que hayan celebrado contratos en contravención con lo dispuesto en este Capítulo y demás disposiciones aplicables; y
 - j) Se haya rescindido contrato celebrado con la Suprema Corte de Justicia de la Nación, el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación o el propio Consejo, por causa imputable al proveedor o contratista y dicha rescisión esté firme con independencia de que se hayan causado o no daños y perjuicios.
- V. Las que pretendan participar en un procedimiento adjudicatorio y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de dirección, coordinación, supervisión o control, laboratorio de análisis y control de calidad, laboratorio de mecánica de suelos y resistencia de materiales y radiografías industriales, preparación de especificaciones de construcción, presupuesto o elaboración de cualquier otro documento, así como asesorías, para la licitación de la adjudicación del contrato de la misma adquisición, arrendamiento, servicio u obra pública;
- VI. Aquéllas a las que se les declare en concurso mercantil conforme a la ley de la materia o, en su caso, sujetas a concurso de acreedores o alguna figura análoga;
- VII. Aquellas que presenten propuestas en una misma partida de un bien o servicio, un procedimiento de contratación que se encuentren vinculadas entre sí por algún representante, socio o asociado común;
- VIII. Las que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial, elaboren dictámenes, peritajes y avalúos, cuando se requiera dirimir controversias entre tales personas y el Consejo; y
- IX. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello de conformidad con las disposiciones aplicables.

23. Supervisión del Servicio

La supervisión de los servicios será responsabilidad del **Jefe de Departamento de Servicios de Alimentación de la Administración Regional**, quien fungirá como representante y será el responsable directo de la supervisión, vigilancia, control y revisión de los servicios.

24. Fallo.

De acuerdo con el artículo 339 del **Acuerdo General**, una vez autorizada la adjudicación, **el 30 de noviembre de 2016** se notificará por escrito el fallo a los participantes.

San Andrés Cholula, Puebla, a 09 de noviembre de 2016

Atentamente
Administradora Regional en Puebla

C.P. Carmen María de los Dolores Torillo Medrano



CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
ADMINISTRACIÓN REGIONAL
SAN ANDRÉS CHOLULA, PUE.

Para cualquier aclaración, favor de comunicarse al teléfono 01 222 303 72 06 directo y 01 222 303 72 00 ext. 3251, 3258 y 3137, At'n. C.P. Carmen María de los Dolores Torillo Medrano, C.P. Moisés Tlacuahuac Andrade y/o L.G. José Carlos Rivas Ayala.

NOTA: SÍRVASE ENVIAR POR FAX ACUSE DE RECIBO DE ESTA SOLICITUD, INDICANDO NOMBRE, FECHA Y FIRMA DE QUIEN RECIBE O BIEN POR CORREO ELECTRÓNICO A LAS SIGUIENTES DIRECCIONES: arpuebla@correo.cjf.gob.mx, carmen.torillo.medrano@correo.cjf.gob.mx y jose.rivas.ayala@correo.cjf.gob.mx

ANEXO 1



ANEXO TÉCNICO

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA EL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA.

I. DISPOSICIONES GENERALES

1.1 El Consejo de la Judicatura Federal, en lo sucesivo el "Consejo" requiere contratar el servicio de comedor general, bajo el sistema de autoservicio, para preparar y proporcionar higiénicamente los alimentos que se brindarán a sus servidores públicos que laboran y acuden al comedor ubicado en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Cholula, Puebla, de conformidad con los requerimientos y lineamientos generales "Anexo B" que se establecen en los presentes alcances técnicos.

1.2 El servicio se proporcionará en los comedores generales de los inmuebles y horarios que a continuación se describen:

No.	Edificio	Contacto	Horario del servicio
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Avenida Osa Menor No. 82, Colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, San Andrés Cholula, Puebla, C.P. 72810	Lic. Carmen María de los Dolores Torillo Medrano Administradora Regional Tel. (222) 3-03-72-09	14:00 a 17:00 hr.

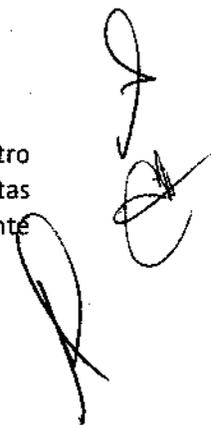
El servicio de "Comedor General" se proporcionará de lunes a viernes en los horarios mencionados, independientemente del tiempo que adicionalmente requiera la preparación de los mismos, a excepción de los días festivos y aquellos asuetos que el "Consejo" otorgue a sus empleados.

En forma extraordinaria el "Consejo" podrá solicitar a la empresa el servicio de "Comedor General" los días sábados, domingos e inhábiles, cuando así resultase necesario, mínimo con 24 horas de anticipación.

1.3 Para el cumplimiento y observación de las condiciones establecidas en el presente Anexo Técnico, la empresa que resulte adjudicada deberá observar todas las recomendaciones efectuadas por el *Personal Especializado del "Consejo"* (Chef, Jefe del Departamento de Alimentos), *Administración del Edificio Sede* o personal de la *Subdirección de Administración de Servicios*.

II. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

2.1 El "Consejo" ofrecerá a través de un menú basado en una comida caliente de cuatro tiempos (comida corrida), barra fría de: ensaladas, frutas con variedad de aderezos, agua de frutas frescas, pan y tortillas al libre consumo. El menú y sus opciones se integraran con el siguiente gramaje:



Cuadro 1

CONCEPTO	NO. DE OPCIONES DIARIAS	GRAMAJE
Primer Tiempo		
Sopa aguada, consomé de pollo o res con verduras (mínimo 80gr. De verduras y un kg de retazo de pollo o de res por cada 20 órdenes) sopas de pasta y cremas	2	300 ml.
Segundo Tiempo (entrada)		
Pastas, arroz ó verduras guisadas	2	110 gr.
Tercer Tiempo (plato fuerte)		
A base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef y suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado (basa oriental, blanco del nilo ó bagre) carnero, pechuga para asar, carne para asar (bistec norteño o costilla de roast beef) y antojito	4	170 gr. (carne, pechuga y pescado cocido sin guarnición y sin salsa) y pollo en crudo, pierna y muslo con hueso 300gr.
Cuarto Tiempo		
Postre	2	Entre 90 y 110 gr.
Complementos		
Barra de ensaladas y verduras	4	Libre consumo
Frutas	4	
Agua de frutas frescas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	Ver punto 2.6	
Pan y tortilla		

2.2 Primer Tiempo. Se ofrecerá sopa aguada de pasta o crema de verduras o consomé de pollo o res con verduras (mínimo 60 gr de verduras) debiendo considerar dos opciones diarias.

2.3 Segundo Tiempo. A base de sopa seca; pasta, arroz y verduras considerando dos opciones diarias.

2.4 Tercer Tiempo. Se ofrecerán cuatro diferentes platos fuertes a elección del comensal: las opciones 1 y 2 serán guisos a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado dos veces a la semana (basa oriental, blanco del nilo ó bagre), carnero, con guarnición, la tercera opción será pechuga de pollo asada y/o carne para asar (costilla de roast beef o bistec norteño) con guarnición y la cuarta y última opción será antojito (con crepas diferentes rellenos, pan de caja, chapata, pasta hojaldrada, tacos dorados de pollo de carne de papa de queso, queso asado, tortitas de papa, gorditas, enchiladas con huevo o con pollo, chilaquiles con pollo o huevo, etc...) El porcentaje a servir diariamente del total de comidas será el siguiente:



Cuadro 2

TERCER TIEMPO (PLATO FUERTE)	PORCENTAJE DIARIO
OPCIÓN 1 a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado dos veces a la semana (basa oriental, blanco del nilo ó bagre) con guarnición	30%
OPCIÓN 2 a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado dos veces a la semana (basa oriental, blanco del nilo ó bagre) carnero con guarnición	30%
OPCIÓN 3 pechuga de pollo asada y/o carne para asar (costilla de roast beef ó bistec norteño) con guarnición	30% (50% de pechuga y 50% de carne para asar)
OPCIÓN 4 antojitos (con crepas diferentes rellenos, pan de caja, chapata, pasta hojaldrada, tacos dorados de pollo de carne de papa de queso, queso asado, tortitas de papa, gorditas, enchiladas con huevo o con pollo, chilaquiles con pollo o huevo, etc...)	10%
	100%

La porción de carne de cerdo y res utilizada en el menú deberá ser magra, asimismo, la porción servida será fresca y suave y no considerará en el gramaje el contenido de grasa y hueso, en su caso.

Los guisados de pollo deberán contar con las siguientes piezas básicas en su elaboración en iguales cantidades: pierna y muslo (sin rabadilla) o en su caso, pechuga sin piel y magra.

2.5 Cuarto Tiempo. A base de postres con dos opciones, una siempre será gelatina de sabor y corresponderá al 25% de las porciones a servir y la otra opción será el 75%, los cuales deberán cumplir con los gramajes establecidos.

Cabe destacar que no se deberá incluir como postre la fruta utilizada en las barras de ensalada, si se llegara a dar fruta como postre, ésta deberá contar con algún tipo de preparación distinta a su estado natural, por ejemplo en almíbar, mouse, coctel, entre otros.



2.6 Complementos

Cuadro 3

CONCEPTO	No. DE OPCIONES DIARIAS	OBSERVACIONES
Complementos		
Barra fría de verduras y frutas	4 de c/u	Libre consumo
Agua de frutas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	Ver puntos 2.6.3 y 2.6.4	
Pan y tortilla		

2.6.1 Barra fría de ensaladas, fruta y guarniciones. El presente Anexo Técnico no contempla un menú bajo en calorías, por lo tanto en la barra fría de ensaladas deberá servirse mínimo 4 diferentes vegetales cada día, tales como lechuga, espinacas, col, acelgas, rebanadas de jitomate, brócoli, rebanadas de champiñones, calabazas, entre otros, debidamente desinfectados; y cuatro frutas fraccionada o entera, para que el personal del "Consejo" que desee tomar una opción baja en calorías, pueda tener la opción de prepararse una ensalada diferente cada día.

2.6.2 Agua de frutas. Se ofrecerán diariamente dos opciones de agua, elaboradas a base de agua purificada de garrafón, frutas frescas de temporada y azúcar o sustituto.

2.6.3 Frijoles, aderezos, condimentos y salsas. La presentación de frijoles puede ser de la olla o refritos y se servirán diariamente.

Conforme al menú del día, las verduras y vegetales que se sirvan en la barra fría, deberán contener aderezos para ensaladas como: mil islas, César, Roquefort, italiana; así como condimentos de marca reconocida en el mercado como: yogurt, miel, chile piquín, limones, queso cottage, catsup, salsa maggi, etc., los cuales se colocarán para consumo discrecional de los servidores públicos.

Diariamente se ofrecerán salsas a base de picante, éstas deberán ser colocadas en cada una de las mesas y serán reabastecidas conforme a la demanda del comensal.

2.6.4. Pan y tortillas Las porciones de pan y tortillas deberán ser colocadas en la línea de servicio. Las porciones de tortillas de maíz deberán estar empaquetadas en bolsa de plástico transparente, dos tortillas por bolsa y las tomará el comensal a discreción en la línea de servicio.

2.7 Cantidad de menús

La cantidad de menús a servir semanalmente en cada comedor será determinada por el prestador del servicio adjudicado, tomando como base el comportamiento histórico del consumo registrado en los comedores durante los ejercicios 2015 y el transcurso de 2016, el cual forma parte de los lineamientos generales de comedor.

2.8 En caso de que la cantidad estimada para el día se rebasara, la empresa adjudicada deberá prever diariamente un 10 % adicional sobre la cantidad de menús, con el propósito de atender a los comensales en el horario establecido. Opciones como, queso a la plancha o ensalada de atún, omelettes o chilaquiles con huevo, así como los demás complementos del menú que se establecen en el **Cuadro 1 del punto 2.1.**

El 10% adicional de comidas a servir se integrará de la siguiente manera:

Cuadro 4

Tercer tiempo (Plato fuerte)	Porcentaje
Queso panela asado, ensalada de atún o pollo	5%
Omelettes o chilaquiles con huevo	5%
	10%

2.9 La cantidad de menús deberán ser entregados por escrito en papel membretado a la **Administración del Edificio Sede**, con una anticipación mínima de dos semanas para su aprobación.

III. OBLIGACIONES DEL PARTICIPANTE.

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

3.1 El participante presentará en su propuesta técnica, una lista de menús diferentes, variados y balanceados nutricionalmente para 8 semanas, así como los recetarios con ingredientes desglosados y método de elaboración de los mismos, a efecto de que cualquier empleado del participante pueda realizar los platillos del menú. El listado de los menús, recetarios y métodos de elaboración siempre deberán ser realizados y firmados por el nutriólogo o dietista del participante.

3.2 Una vez iniciado el servicio, el participante que resulte adjudicado entregará los menús al **Personal Especializado del "Consejo"** para su revisión, validación y autorización, quienes seleccionarán e integrarán en los menús que establezcan en conjunto con la empresa y cubran las 8 semanas. Posteriormente en forma periódica se deberán seguir entregando nuevos menús en los primeros dos días hábiles de la sexta semana antes de que finalice el ciclo de las 8 semanas. Esto con independencia de los platillos que el mismo "Consejo" le solicite elaborar.

ENSERES Y EQUIPO DE COMEDOR

3.3 El Titular de la **Administración del Edificio Sede** elaborará y entregará al participante que resulte adjudicado, el inventario del local, instalaciones de cocina y comedor y equipo, en el acto de entrega-recepción, en el cual se asentará el estado físico y condiciones en que recibe los bienes.

3.4 El participante del servicio adjudicado deberá proporcionar los enseres de mesa como son loza, charolas de servicio, cucharas, tenedores, cuchillos, servilleteros, vasos, salseras, saleros, entre otros y deberá sustituirlos de manera inmediata en caso de deterioro o sufran un daño; La cantidad de piezas la proporcionará en relación al promedio diario de comensales, tomando en cuenta que la demanda del comedor por la mayoría de los servidores públicos es en el transcurso de una hora, en específico de las 15 a las 16 horas, además el Jefe del Departamento de servicios de alimentación solicitará la cantidad adecuada de enseres con los que se prestará el servicio y se contará siempre con la misma cantidad por lo que mensualmente se hará un inventario y en caso de faltantes o piezas deterioradas, se solicitará su reposición dentro de los primeros cinco días del siguiente mes. (la lista de la cantidad de enseres que se requieren para la prestación del servicio se encuentra en los lineamientos generales).

3.5 El participante que resulte adjudicado, sustituirá en forma inmediata cualquiera de los equipos que reciba, propiedad del "Consejo", que derivado del desgaste y uso normal de los mismos sea necesario darlos de baja, a efecto de garantizar la continuidad en la prestación del servicio, los cuales serán en calidad de préstamo cumpliendo con los estándares mínimos de calidad y funcionamiento y podrá retirarlos en cuanto termine la vigencia del contrato sin cargo adicional para el "Consejo".

3.6 Si se comprueba que por negligencia o descuido del personal del participante que resulte adjudicado dañen los equipos propiedad del "Consejo", se hará responsable de la reparación que requieran los mismos o, en su caso, la sustitución por uno de características similares, el cual se considerará propiedad del "Consejo".

3.7 El participante que resulte adjudicado, observará todas las especificaciones referentes a las "instalaciones, insumos de cocina, mobiliario y equipo necesario para la realización del servicio de alimentos y bebidas no alcohólicas" incluidas en los lineamientos generales "Anexo B" inciso "H", del presente Anexo Técnico.

3.8 Instalará cualquier equipo adicional que se requiera para la correcta preparación de los alimentos, tales como básculas, molinos, batidoras, cortadoras, rebanadoras, licuadoras, trituradoras, abrelatas de mesa industrial, procesadores de alimentos, estufones adicionales, parrillas, entre otros, solicitando autorización al Titular de la *Administración del Edificio Sede*, a efecto de verificar las instalaciones y capacidades de energía eléctrica, gas, agua potable y espacio.

MATERIA PRIMA

3.9 Para la preparación de los alimentos, adquirirá y utilizará materia prima de primera calidad, envasada y de marcas reconocidas, cumpliendo con los estándares establecidos en la normativa vigente emitida por la Secretaría de Salud, entregándola en los días y horarios acordados con el Titular de la *Administración del Edificio Sede* y el *Personal Especializado del "Consejo"*, transportándola en contenedores de plástico y vehículos que cumplan con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

3.10 La materia prima será conforme a la lista de proveedores y las marcas presentadas en su propuesta técnica. No se aceptarán productos a granel como frijol, lenteja, crema, moles, yogurt,



queso cottage, chile piquín entre otros, a excepción de las frutas, verduras y cárnicos que son los únicos productos que podrán entregarse a granel.

3.11 El "Consejo" se reservará el derecho de rechazar la materia prima que no cumpla con las especificaciones de sanidad y calidad requeridas; si la materia prima es rechazada, el participante que resulte adjudicado, deberá reponerla en el mismo día de entrega previamente estipulado. En el caso de así hacerlo, no será motivo de penalización siempre y cuando no se haya afectado la prestación del servicio en tiempo y forma.

3.12 El "Consejo" supervisará y verificará las condiciones en las que se realice el servicio, desde la transportación de la materia prima hasta el consumidor final; en el caso de que la empresa participante sea foránea, deberá estrictamente obligatorio transportar la materia prima en transportes especiales con refrigeración, así mismo anexará en su propuesta técnica fotos, marca, modelo y especificaciones de estos.

3.13 Para la preparación del agua se requerirán frutas frescas y de temporada, suministrando y utilizando agua purificada para beber en garrafón, debidamente etiquetada y sellada de cualquier marca, siempre y cuando cumplan con los estándares de calidad y sabor requeridos y sean sujetos a pruebas microbiológicas mensuales.

3.14 En el caso de los cárnicos, exclusivamente se aceptarán con certificación TIF, que contengan fecha de caducidad y registro de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, observando en todo momento, las características descritas en los lineamientos generales "Anexo B" inciso "A" del presente Anexo Técnico.

IV.- PERSONAL PARA EL SERVICIO

4.1 Las empresas participantes, deberán establecer en su propuesta técnica, el número de personal mínimo, sus categorías o puestos y salarios de los mismos con el cual se comprometen a proporcionar el servicio en el comedor general, incluyendo al supervisor que designará para asegurar la adecuada operación del mismo. El personal deberá estar debidamente capacitado para desempeñar las funciones del puesto que se le designe.

Sin embargo en caso de que por la naturaleza del mismo, se requiera de mayor cantidad de personal para su adecuada ejecución, éste deberá ser incluido por el proveedor sin ocasionar incrementos en los costos ofertados durante la vigencia del contrato, siendo su absoluta responsabilidad contar con la cantidad suficiente y competente de personal para el cumplimiento de las condiciones señaladas en los presentes alcances del servicio.

4.2 El personal deberá portar zapatos antiderrapantes, turbante, red o cofia en el cabello, cubre boca, guantes y gafete de identificación.

4.3 El participante deberá vigilar en forma estricta la higiene, presentación y salud personal de sus trabajadores, conforme a lo establecido en los lineamientos generales "Anexo B" incisos "D" y "E" de los presentes alcances del servicio.

4.4 El participante será responsable de las inasistencias de su personal y deberá comprometerse a que el servicio siempre se preste con la debida calidad, oportunidad y con el número de elementos que haya presentado en su propuesta de conformidad a los diferentes puestos, de no ser así serán sujetos a una baja calificación en la cédula de evaluación ya que para proporcionar un buen servicio es el personal mínimo con el que se deberá contar.

4.5 El participante que resulte adjudicado deberá asignar un ejecutivo de cuenta para el servicio de comedor, el cual se responsabilizará de la operación y servicio, contará con facultades suficientes para tomar decisiones y resolver los problemas que se presenten derivados de la prestación del servicio, así como para mantener una relación directa e inmediata con el "Consejo", deberá contar con un equipo de comunicación directo (celular) y proporcionar su número telefónico para mantenerse comunicado directamente con el *Personal Especializado del "Consejo"*, y realizará mínimo una visita semanal a las instalaciones de este inmueble, por lo que deberá integrar en su propuesta técnica la ficha de identificación de dicho ejecutivo de cuenta.

4.6 Las empresas participantes deberán contar en su plantilla de personal con un nutriólogo o dietista titulado con experiencia, quien será el responsable de realizar la propuesta de los menús que el "Consejo" determinará servir en el comedor, por lo que deberá anexar en su propuesta técnica copia del título y cédula profesional del mismo. La lista de menús presentados siempre deberá estar firmada por él.

4.7 Al presentarse rotación de personal, el participante que resulte adjudicado entregará al Titular de la *Administración del Edificio Sede*, una relación indicando las altas y bajas el mismo día en que estas se efectúen.

4.8 Durante los primeros 10 días naturales después de iniciado el servicio y de presentarse rotación de personal, el participante que resulte adjudicado proporcionará al Titular de la *Administración del Edificio Sede* el currículum de los trabajadores que se integren al servicio.

4.9 El participante y su personal deberán observar las normas y medidas de seguridad que para el acceso a los inmuebles del "Consejo" que se tengan establecidas.

4.10 El personal del participante que resulte adjudicado que intervenga en la prestación del servicio de "Comedor General" para el "Consejo", deberá estar libre de todo tipo de enfermedades infectocontagiosas, dermatológicas y bucofaríngeas, por lo que el participante deberá presentar junto con los datos personales los exámenes clínicos y estudios de laboratorio de cada uno de los trabajadores que demuestren que el personal está libre de este tipo de enfermedades dentro de los 10 días hábiles siguientes al inicio de la vigencia del contrato. Los exámenes citados serán con cargo al participante. Esta documentación se entregará a los Titulares de las *Administraciones de los Edificios Sede*.

4.11 Si durante la vigencia del contrato se presentaran altas y bajas de personal de la empresa, el participante que resulte adjudicado está obligado a entregar en el caso de altas, dentro de los primeros 5 días las pruebas de laboratorio de dicho personal, siempre y cuando se vayan a incorporar al servicio del "Comedor General" del "Consejo".

4.12 Asimismo, todo el personal que preste sus servicios en los comedores del "Consejo" por parte del participante que resulte adjudicado, deberá someterse cada seis meses a exámenes médicos y bacteriológicos para confirmar que no padecen enfermedades infecto-contagiosas, dermatológicas y bucofaríngeas. Los exámenes citados serán con cargo al participante y los resultados serán entregados al Titular del *Administración del Edificio Sede* para su revisión y valoración, dentro de los primeros 10 días naturales del primer y sexto mes del ejercicio. Para tales efectos, el participante deberá adjuntar en su propuesta técnica un programa anual de análisis de laboratorio por el tiempo que dure el contrato, el incumplimiento a lo establecido en el presente numeral será motivo de penalización.

4.13 El participante deberá presentar al titular de la administración mensualmente sus comprobantes de pago de seguro social de sus trabajadores, así como también el alta o trámite de alta al seguro social de las personas nuevas, dentro de los primeros 5 días a partir de su ingreso.

V.- SERVICIOS DE LUZ, AGUA POTABLE, TELÉFONO Y GAS

5.1 Los gastos que se originen por los servicios de luz, agua potable y teléfono correrán por cuenta del "Consejo". Por esta razón, la empresa cumplirá con los lineamientos que al respecto establezca el "Consejo", y será responsabilidad del participante el uso racional de estos servicios.

5.2 En caso de que el local cuente con línea telefónica únicamente será para uso exclusivo de asuntos relativos a la prestación del servicio por ser llamadas internas. Los demás servicios estarán cancelados (larga distancia nacional e internacional, 01 800, 01 900, celulares, etc.).

5.3 El participante que resulte adjudicado se obliga a pagar los gastos por concepto de suministro de gas, por lo tanto deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, será el responsable ante el "Consejo" por el suministro de gas L.P. los primeros cinco días hábiles después de haberse entregado la lectura que se efectúe de acuerdo al consumo que se refleje en el medidor que se encuentre instalado en el inmueble para tal efecto, o conforme a la cuota que de común acuerdo se establezca con el Titular de la *Administración del Edificio Sede*. Así mismo entregará copia del recibo de la compra del gas L.P. para cotejar con la lectura del medidor, además será supervisado el suministro de éste por personal del "Consejo".

En caso de presentarse inconvenientes en el suministro de tales servicios, el participante se compromete a continuar con su operación ofreciendo alimentos que por su naturaleza puedan servirse fríos, de preparación rápida o alternativos, por lo que tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión de su servicio, situación que se hará del conocimiento en forma inmediata al Titular de la *Administración del Edificio Sede*.

VI.- RESPONSABILIDAD DEL PARTICIPANTE.

6.1 El participante que resulte adjudicado será ante las autoridades la única responsable del buen manejo de la calidad e higiene de los alimentos, así como de los accidentes o siniestros que pudieran suscitarse con motivo de la prestación del servicio y que afecten la salud o la seguridad

de las personas o de las instalaciones, respondiendo por los daños y perjuicios que pudieran originarse ya sea por negligencia, descuido o por la inadecuada operación del equipo que se encuentre instalado en las áreas de comedor y cocina.

6.2 El participante que resulte adjudicado deberá entregar a favor del "Consejo" dentro de los 10 días hábiles posteriores a la fecha de la firma del contrato respectivo, una póliza de seguro de responsabilidad civil que garantice los daños y perjuicios que su personal pudiera ocasionar a cualquier bien mueble o inmueble, propiedad o personas del "Consejo", y será civilmente responsable por la calidad de los insumos provistos, por una suma equivalente al 10% del monto total del contrato respectivo sin considerar el I.V.A. por evento, misma que deberá estar vigente por el periodo de contratación.

El seguro deberá ser expedido por una compañía mexicana de seguros legalmente constituida, designando al "Consejo" y sus servidores públicos como terceros beneficiarios y deberá contar con renovación automática durante la vigencia del contrato y sus ampliaciones.

En caso de que el participante ya cuente con un seguro de responsabilidad civil, expedido por una compañía mexicana de seguros legalmente constituida, bastará presentar endoso donde los inmuebles del "Consejo" y sus servidores públicos sean designados como terceros beneficiarios y tendrá una vigencia similar a la del contrato entregándolo en el tiempo estipulado, debiendo contar con renovación automática de la suma asegurada por cada evento.

La entrega del original de la póliza de responsabilidad civil será en las oficinas de la **Dirección de Contratación Servicios dependiente de la Dirección General de Recursos Materiales**, ubicada en Carretera Picacho Ajusco No. 170, piso 7, Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Delegación Tlalpan en México, Distrito Federal.

VII.- LIMPIEZA Y FUMIGACIÓN

7.1 El participante que resulte adjudicado deberá realizar mensualmente análisis con un laboratorio certificado y acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación), relativas a la calidad y sanidad de los alimentos; exámenes que invariablemente serán con cargo al participante y los resultados deberán ser entregados al Titular de la **Administración del Edificio Sede**, dentro de los diez días hábiles posteriores a la fecha en que se haya realizado el muestreo.

7.2 El participante que resulte adjudicado mantendrá siempre por el tiempo que dure el servicio, una limpieza impecable de las instalaciones de la cocina, comedor y los lugares que sean asignados para tal fin como bodegas, así como de los equipos, enseres y demás utensilios para la elaboración de alimentos.

7.3 Retirárá diariamente, sin costo adicional para el "Consejo", los desperdicios y basura que se generen por la elaboración de los alimentos, al terminar la jornada de trabajo, previa separación de basura orgánica e inorgánica.

7.4 El participante que resulte adjudicado realizará limpieza profunda quincenalmente, conforme a lo descrito en los lineamientos generales "Anexo B" inciso "F" del presente Anexo

Técnico y suministrará sin costo adicional para el "Consejo", el material para la limpieza diaria y profunda quincenal a las instalaciones de los comedores y las cocinas, así como el lavado de vajillas, cubiertos y utensilios de cocina.

7.5 El participante que resulte adjudicado realizará mensualmente fumigaciones contra la fauna nociva y roedores en las instalaciones de cocina y comedor donde se proporcionará el servicio, sin costo adicional para el "Consejo", en términos de lo establecido en los lineamientos generales "Anexo B" inciso "G" del presente Anexo Técnico.

Los insecticidas y rodenticidas que sean utilizados para la fumigación deberán estar autorizados por la Secretaría del Medio Ambiente, para lo cual la empresa deberá entregar carta expedida por la empresa que realice el servicio de fumigación donde se asiente dicha situación.

El participante que resulte adjudicado presentará al Titular de la *Administración del Edificio Sede* dentro de los cinco primeros días hábiles de cada mes la documentación correspondiente.

7.6 El participante realizará una vez por mes el mantenimiento de la trampa de grasa y lo presentará con pruebas fotográficas, así mismo entregará el calendario anual de este mantenimiento.

VIII.- SERVICIOS ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE

8.1 En caso de que ocurra un cambio de instalaciones del comedor, el "Consejo" se compromete a hacerlo del conocimiento por escrito al participante que resulte adjudicado con 10 días de anticipación, a fin de que tomen las medidas necesarias para llevar a cabo el traslado de los equipos propiedad de la empresa a la nueva ubicación sin costo adicional para el "Consejo".

8.2 En caso de que se aperture otro comedor en otro inmueble, el participante deberá contar con el mobiliario y equipo necesario para garantizar la prestación del servicio, tales como: estufas móviles, refrigeradores, baños maría, vaporeras, barras frías y calientes, tarjas, hornos de microondas, filtros de agua, loza, vajillas, cubiertos, accesorios para mesa, carros espigueros, entre otros. Lo anterior con cargo al participante que resulte adjudicado, de tal suerte que opere en las mismas condiciones de calidad y oportunidad que en el comedor instalado.

Dichas acciones estarán sujetas a la autorización que para tal efecto emita el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos, Obra Pública y Servicios.

8.3 El "Consejo" podrá modificar el contrato que derive del presente concurso a través de un convenio durante el período de vigencia del mismo, para incorporar el inmueble en que se requiera, respetando el participante que resulte adjudicado, los conceptos, características y precios originalmente propuestos y autorizados. En caso de que los servicios requeridos sean de diferentes características, la modificación se aplicará conforme a las necesidades de los mismos.

IX.- VISITA A LAS INSTALACIONES DEL INMUEBLE

9.1 El "Consejo" cuenta con las instalaciones adecuadas para poder proporcionar el servicio, con las características que se destinarán exclusivamente para el servicio de comedor.

9.2 Con el propósito de que los participantes conozcan el lugar donde se prestará el servicio, las condiciones del entorno ambiental, las características referentes a las instalaciones y cuenten con los elementos necesarios para realizar la presentación de sus propuestas técnica y económica, es obligatorio que realicen una visita al inmueble del "Consejo" donde se desarrollará el servicio.

A los participantes que hayan asistido a la visita mencionada a las **Administraciones de los Edificios Sede** les expedirán una constancia de asistencia, la cual deberán anexar en el sobre de su propuesta técnica.

X.- FACTURACIÓN DEL SERVICIO

10.1 La factura de los servicios se emitirá conforme a los consumos mensuales que se registren en cada uno de los comedores presentándola directamente a los Titulares de las **Administraciones de los Edificios Sede** para su validación con el soporte de los boletos canjeados por consumo, el trámite de pago será a los 20 días hábiles, contados a partir de la fecha de presentación de la factura que cumpla con los requisitos fiscales, con lugar y fecha de expedición, precio unitario y total, desglosándose el I.V.A., con descripción completa del servicio contratado, a nombre del "Consejo", con R.F.C. C/JF-950204-TLO, domicilio Insurgentes Sur No. 2417, Colonia San Ángel, México, D.F., Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01000, la cual deberá venir acompañada de la validación expedida por las **Administraciones de los Edificios Sede**.

10.2 El mecanismo por el que se comprobará la cantidad de comidas servidas será el siguiente:

La **Administración del Edificio Sede** venderá a los servidores públicos que acudan a los comedores generales los boletos para tener derecho al menú y les permitirán hacer uso del servicio de comedor general, el participante a cambio, recabará los boletos, mismos que conservará como comprobantes de los servicios prestados y semanalmente los adjuntará cancelados con sello o perforación al documento de conciliación que se derive, para entregarlos al Titular de la **Administración del Inmueble** para su validación.

La **Administración del Edificio Sede** podrán implementar los controles que estimen necesarios para la validación de la facturación, por lo que el participante deberá acatar los mecanismos que éstas establezcan.

10.3 En caso de que las facturas y/o su documentación anexa presente errores, se suspenderá la revisión y se devolverá al participante que resulte adjudicado para que sea corregida y la presente posteriormente para reiniciar el trámite de revisión y pago, cuyo plazo para realizarse se computará a partir de la fecha de la presentación de la información corregida.

XI.- VIGENCIA DEL SERVICIO

11.1 El servicio objeto del presente concurso se adjudicará en función del resultado que arroje el estudio de mercado y se estima que el período será a partir del 1° de enero al 31 de diciembre del 2017.

XII.- DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

EN PROPUESTA TÉCNICA:

12.1 Lista de menús para 8 semanas, así como los recetarios con ingredientes desglosados y método de elaboración de los platillos, conforme al **numeral 3.1** del Anexo Técnico.

12.2 Copia del título y cédula profesional del nutriólogo o dietista responsable de elaborar las propuestas de menús, según lo solicitado en el **numeral 4.6**.

12.3 Copia fotostática de los registros y licencias vigentes que está obligada a obtener por parte de las autoridades competentes, para poder proporcionar el servicio objeto del presente concurso, tales como: Licencias de funcionamiento, licencia de uso de suelo, Registro empresarial ante el IMSS, licencia sanitaria expedida por la Secretaría de Salud, constancia de registro ante Protección Civil, entre otros.

12.4 Escrito original emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social que certifique que la empresa se encuentra al corriente y sin adeudos, en el cumplimiento de sus obligaciones obrero-patronales con fecha de expedición no mayor a 60 días naturales, respecto a la fecha en que presenten su propuesta. El participante deberá presentar en el sobre de su propuesta técnica (Sobre 2) **copia y original** para su cotejo.

Sin embargo, el "**Consejo**" se reserva el derecho de solicitar de forma periódica dicho documento en original al participante que resulte adjudicado para corroborar el cumplimiento de sus obligaciones.

12.5 Copia del documento DC-2 y Acuse de Recibo Oficial expedido por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social del ejercicio 2015, dicho documento deberá contar con el sello de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social (**presentar original para cotejo**). Adicionalmente, deberá presentar el último documento vigente que se tenga al interior de los registros del participante, de conformidad con lo establecido en el la última reforma en la Ley Federal del Trabajo del 30 de noviembre de 2012 y según el acuerdo de la Secretaria del Trabajo y Previsión Social del 14 de junio del 2013.

12.6 Original de su currículum que incluya una relación de los contratos más sobresalientes de los últimos tres años, indicando direcciones, números telefónicos y nombre de la persona que pueda proporcionar información relativa al servicio motivo de esta licitación.

12.7 Relación de los insumos que utilizarán para la preparación de los alimentos especificando la marca de los mismos.



12.8 Directorio de sus principales proveedores, clasificado por tipo de insumo para la preparación de alimentos.

12.9 Copia del certificado TIF (Tipo de Inspección Federal) del proveedor de cárnicos de res, cerdo y pollo que utilizará el participante durante la prestación del servicio expedido por la SAGARPA u original y copias de por lo menos cinco facturas con una antigüedad no mayor de tres meses, que así lo acredite. En el caso de que el participante que resulte adjudicado cuente con el certificado TIF de sus instalaciones, podrá incluirlo en su propuesta, sin que esto lo excluya de presentar la documentación del proveedor de cárnicos.

12.10 Fotografía a cuatro vistas del uniforme que el personal utilizará para el desempeño de sus labores, así como fotocopia de un gafete de identificación con fotografía, tomando en consideración lo solicitado en el **numeral 4.2** del presente Anexo Técnico.

12.11 Datos del ejecutivo, o gerente de cuenta que se designe para el servicio de comedor, en términos del **numeral 4.5**.

12.12 Los programas siguientes:

- a) Exámenes clínicos y bacteriológicos semestrales del personal conforme al **numeral 4.12**.
- b) Análisis de laboratorio mensuales relativos a la calidad y sanidad de los alimentos, según lo solicitado en el **numeral 7.1**.
- c) Limpieza profunda quincenal con sus procedimientos de limpieza y desinfección, de conformidad al **numeral 7.4**.
- d) Fumigación mensual de instalaciones y equipo, de acuerdo a lo solicitado en el **numeral 7.5**, al cual se deberá adjuntar carta expedida por la empresa que realizará los servicios de fumigación garantizando que los insecticidas y rodenticidas que se utilizarán están autorizados por la Secretaría del Medio Ambiente.
- e) Reporte fotográfico del mantenimiento de la trampa de grasa.

12.13 Copia de constancias de visita a los comedores, según lo solicitado en el **numeral 9.2**.

AL INICIO DEL SERVICIO:

12.14 Menús para 8 semanas que deberán ser entregados dentro de los dos primeros días de la sexta semana antes que concluya el ciclo inicial de 8 semanas, conforme al **numeral 3.2**.

12.15 Relación de altas, bajas y currículum del personal según lo solicitado en los **numerales 4.7 y 4.8**.

12.16 Póliza de seguro de responsabilidad civil con las características descritas en el **numeral 6.2**.

12.17 Resultados de los exámenes clínicos y bacteriológicos del personal, numeral 4.10.

12.18 Resultado de los análisis de laboratorio mensuales relativos a la calidad y sanidad de los alimentos, numeral 7.1.

12.19 Documento que acredite la aplicación mensual de fumigaciones contra fauna nociva, numeral 7.5.

XIII.- EVALUACIÓN TÉCNICA

13.1 Las propuestas técnicas serán objeto de dictamen de evaluación, por parte del personal responsable de los comedores generales en los edificios Sede del Poder Judicial de la Federación, verificando que los participantes cumplan con las características, especificaciones y requisitos requeridos en las bases de este procedimiento, así como lo requerido en los presentes alcances técnicos.

Por lo que, se les recomienda a los participantes leer con detenimiento el contenido de todos los documentos, para evitar incurrir en cualquier omisión que daría lugar a su descalificación.

13.2 El "Consejo" se reserva el derecho de solicitar información y referencias a empresas, a las cuales los participantes hayan proporcionado el servicio. Lo anterior, a efecto de evaluar la calidad, confiabilidad, capacidad, atención y servicio en general de las empresas participantes.

13.3 El "Consejo" se reserva el derecho de visitar las instalaciones de los participantes, para verificar su capacidad técnica, así como las instalaciones de clientes que tengan actualmente.

13.4 Las condiciones ofertadas por los participantes no serán motivo de negociación alguna.

13.5 No se aceptará en ningún caso la subrogación de los servicios adjudicados, en favor de empresa o persona diferente a la que resulte seleccionada.

XIV.- PENALIZACIONES

14.1 En caso de que el participante que resulte adjudicado incumpla con cualquiera de los tiempos establecidos para la entrega de materia prima, garantías de servicio, menús, pago del gas, aplicación de la fumigación, limpieza profunda, exámenes médicos y bacteriológicos del personal, reposición de inventarios y en general de cualquier documentación y/o conceptos solicitados en el presente Anexo técnico, se hará acreedor de la aplicación de la penalización correspondiente.

XV.- MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL SERVICIO

Para la prestación del servicio de Comedor General se evaluará mensualmente la calidad y sabor de los alimentos, el gramaje de los platillos de conformidad con el cuadro 1 del Anexo 1, la asistencia e higiene del personal, manejo higiénico de alimentos, apego a especificaciones del Anexo B y presencia de supervisión.

Una vez analizados los puntos anteriores se procederá a emitir la evaluación del servicio, la cual se hará de conocimiento del prestador del servicio para su debida atención. Lo anterior sin menoscabo de realizar los descuentos y penalizaciones a las que se haga acreedor.

XVI.- CARTAS COMPROMISO

15.1. La empresa participante deberá presentar cartas compromiso bajo protesta de decir verdad conforme a los modelos mostrados en el Anexo "A" ("Modelos de Cartas"). La presentación de los documentos con variación a los términos de las cartas compromiso indicadas en los modelos, será motivo de descalificación.

Carta 1. De conocimiento y entendimiento de los términos y condiciones de los servicios solicitados.

Carta 2. De proporcionar el servicio cuidando y observando la aplicación en todo momento de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios y contar con los alimentos suficientes, preparados y calientes, treinta minutos antes de que inicien los horarios de servicios. Asimismo la comida procesada sobrante y el aceite ya utilizado no podrán ser reutilizados en servicios posteriores ni en la barra fría.

Carta 3. De pagar los gastos por concepto de suministro de gas.

Carta 4. Carta de cumplimiento a la Ley del Seguro Social.

Carta 5. Carta de liberación de responsabilidad al "Consejo".





ANEXO A

CARTAS COMPROMISO

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA EL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA

Papel membretado de la empresa

Lugar y fecha

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
P R E S E N T E

Carta No. 1

De conocimiento y entendimiento de los términos y condiciones de los servicios solicitados.

El que suscribe C. _____ en mi carácter de representante legal, de la empresa _____ declaro bajo protesta de decir verdad que en relación al concurso Público Sumario No. *(número de la presente licitación)*, manifiesto que he leído y conozco el objeto del presente procedimiento, consistente en el servicio de comedor general para los servidores públicos que laboran y acuden al comedor ubicado en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla, entendiendo claramente los términos y condiciones solicitados en los Alcances del servicio conforme a lo siguiente:

El servicio lo proporcionaré en el comedor general del inmueble y horario que a continuación se describe:

No.	Edificio	Contacto	Horario del servicio
1	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Avenida Osa Menor No. 82, Colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, San Andrés Cholula, Puebla, C.P. 72810	Lic. Carmen María de los Dolores Torillo Medrano Tel. (222) 3-03-72-09	14:00 a 17:00 hr.

El servicio de "Comedor General" lo proporcionaré de lunes a viernes en los horarios mencionados para servir los alimentos, independientemente del tiempo que adicionalmente requiera para la preparación de los mismos, a excepción de los días festivos y aquellos asuetos que el "Consejo" otorgue a sus empleados, aceptando que en forma extraordinaria el "Consejo" podrá solicitarme el servicio de comedor general los días sábados, domingos e inhábiles, cuando así resultase necesario, mínimo con 24 horas de anticipación.

Para el cumplimiento y observación de las condiciones establecidas en el presente Anexo Técnico, observaremos todas las recomendaciones efectuadas por el *Personal Especializado del "Consejo"* (Chef, Jefe de Departamento de Alimentos), *Administración del Edificio Sede* o personal de la *Subdirección de Administración de Servicios*.

El servicio de "Comedor General" se realizará a través de un menú basado en una comida caliente de cuatro tiempos (comida corrida), barra fría de: ensaladas, frutas con variedad de aderezos, agua de frutas frescas, pan y tortillas al libre consumo. El menú y sus opciones se integrarán con el siguiente gramaje:





Cuadro 1

CONCEPTO	NO. DE OPCIONES DIARIAS	GRAMAJE
Primer Tiempo		
Sopa aguada, consomé de pollo o res con verduras (mínimo 80gr. De verduras) y cremas	2	300 ml.
Segundo Tiempo (entrada)		
Pastas, arroz ó verduras guisadas	2	110 gr.
Tercer Tiempo (plato fuerte)		
A base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef y suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado (basa oriental, blanco del nilo ó bagre), carnero, pechuga para asar, carne para asar (bistec norteño o costilla de roast beef) y antojito	4	170 gr. (carne, pechuga y pescado cocido sin guarnición y sin salsa) y pollo en crudo, pierna y muslo con hueso 300gr.
Cuarto Tiempo		
Postre	2	Entre 90 y 110 gr.
Complementos		
Barra de ensaladas y verduras	4	Libre consumo
Frutas	4	
Agua de frutas frescas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	Ver punto 2.6	
Pan y tortilla		

2.2 **Primer Tiempo.** Se ofrecerá sopa aguada de pasta o crema de verduras o consomé de pollo o res con verduras (mínimo 60 gr de verduras) debiendo considerar dos opciones diarias.

2.3 **Segundo Tiempo.** A base de sopa seca; pasta, arroz y verduras considerando dos opciones diarias.

2.4 **Tercer Tiempo.** Se ofrecerán cuatro diferentes platos fuertes a elección del comensal: las opciones 1 y 2 serán guisos a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado dos veces a la semana (basa oriental, blanco del nilo ó bagre) carnero con guarnición, la tercera opción será pechuga de pollo asada y/o carne para asar (costilla de roast beef ó bistec norteño) con guarnición y la cuarta y última opción será antojito (con crepas diferentes rellenos, pan de caja, chapata, pasta hojaldrada, tacos dorados de pollo de carne de papa de queso, queso asado, tortitas de papa, gorditas, enchiladas con huevo o con pollo, chilaquiles con pollo o huevo, etc...) El porcentaje a servir diariamente del total de comidas será el siguiente:

Cuadro 2

TERCER TIEMPO (PLATO FUERTE)	PORCENTAJE DIARIO
OPCIÓN 1 a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado dos veces a la semana (basa oriental, blanco del nilo ó bagre) con guarnición	30%
OPCIÓN 2 a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado dos veces a la semana (basa oriental, blanco del nilo ó bagre), carnero, con guarnición	30%
OPCIÓN 3 pechuga de pollo asada y/o carne para asar (costilla de roast beef ó bistec norteño) con guarnición	30%
OPCIÓN 4 antojitos (con crepas diferentes rellenos, pan de caja, chapata, pasta hojaldrada, tacos dorados de pollo de carne de papa de queso, queso asado, tortitas de papa, gorditas, enchiladas con huevo o con pollo, chilaquiles con pollo o huevo, etc...)	10%
	100%

La porción de carne de cerdo y res utilizada en el menú será magra, asimismo, la porción servida será fresca y suave y no considerará en el gramaje el contenido de grasa y hueso, en su caso.

Los guisados de pollo contarán con las siguientes piezas básicas en su elaboración en iguales cantidades: pierna y muslo (sin rabadilla) o en su caso, pechuga sin piel y magra.

Cuarto Tiempo. . A base de postres con dos opciones, una siempre será gelatina de sabor y corresponderá al 25% de las porciones a servir y la otra opción será el 75%, los cuales deberán cumplir con los gramajes establecidos.

Cabe destacar que no se incluirán como postre la fruta utilizada en las barras de ensalada, si se llegara a dar fruta como postre, ésta contará con algún tipo de preparación distinta a su estado natural, por ejemplo en almíbar, mouse, coctel, entre otros.

Complementos



Cuadro 3

CONCEPTO	No. DE OPCIONES DIARIAS	OBSERVACIONES
Complementos		
Barra fría de verduras y frutas	4 de c/u	Libre consumo
Agua de frutas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	Ver puntos 2.6.3 y 2.6.4	
Pan y tortilla		

Barra fría de ensaladas, fruta y guarniciones. El presente Anexo Técnico no contempla un menú bajo en calorías, por lo tanto en la barra fría de ensaladas se servirán mínimo 4 diferentes vegetales cada día, tales como lechuga, espinacas, col, acelgas, rebanadas de jitomate, brócoli, rebanadas de champiñones, calabazas, entre otros, debidamente desinfectados; y cuatro frutas fraccionada o entera, para que el personal del Consejo que desee tomar una opción baja en calorías, pueda tener la opción de prepararse una ensalada diferente cada día.

Agua de frutas. Ofreceremos diariamente dos opciones de agua, elaboradas a base de agua purificada, frutas frescas de temporada y azúcar o sustituto.

Frijoles, aderezos, condimentos y salsas. La presentación de frijoles será de la olla o refritos y se servirán diariamente.

Conforme al menú del día, las verduras y vegetales que se sirvan en la barra fría, contendrán aderezos para ensaladas como: mil islas, César, roquefort, italiana; así como condimentos de marca reconocida en el mercado como: yogurt, miel, chile piquín, limones, miel, queso cottage, catsup, salsa maggi, etc., los cuales se colocarán para consumo discrecional de los servidores públicos.

Diariamente ofreceremos salsas a base de picante, éstas deberán ser colocadas en cada una de las mesas y serán reabastecidas conforme a la demanda del comensal.

Las porciones de pan y tortillas deberán ser colocadas en la línea de servicio. Las porciones de tortillas de maíz deberán estar empaquetadas en bolsa de plástico transparente dos tortillas por bolsa y las tomará el comensal a discreción en la línea de servicio.

Cantidad de menús

La cantidad de menús que serviremos semanalmente en cada comedor la determinaremos con base en el comportamiento histórico del consumo registrado en los comedores durante los ejercicios 2015 y el transcurso de 2016, el cual forma parte de los lineamientos generales de comedor.

En caso de que la cantidad estimada para el día se rebasara, se preverá diariamente un 10 % adicional sobre la cantidad de menús, con el propósito de atender a los comensales en el horario establecido. Opciones como,

queso a la plancha o ensalada de atún, omelettes o chilaquiles con huevo, así como los demás complementos del menú que se establecen en el **Cuadro 1 del punto 2.1.**

El 10% adicional de comidas a servir se integrará de la siguiente manera:

Cuadro 4

Tercer tiempo (Plato fuerte)	Porcentaje
Queso panela asado, ensalada de atún o pollo	5%
Omelettes o chilaquiles con huevo	5%
	10%

La cantidad de menús la entregaremos por escrito en papel membretado a la **Administración del Edificio Sede** con una anticipación mínima de dos semanas para su aprobación.

Integraremos en la propuesta técnica, una lista de menús diferentes, variados y balanceados nutricionalmente para 8 semanas, así como los recetarios con ingredientes desglosados y método de elaboración de los mismos, a efecto de que cualquier empleado de la empresa pueda realizar los platillos del menú. El listado de los menús, recetarios y métodos de elaboración siempre serán realizados y firmados por el nutriólogo o dietista de esta empresa.

Una vez iniciado el servicio, nos obligamos entregar los menús consecutivos al **Personal Especializado del "Consejo"** para su revisión, validación y autorización, quienes seleccionarán e integrarán en los menús que establezcan en conjunto con mi representada y cubran las ocho semanas. Posteriormente en forma periódica entregaremos nuevos menús en los primeros dos días hábiles de la sexta semana antes de que finalice el ciclo de las ocho semanas. Esto con independencia de los platillos que el mismo "Consejo" nos solicite elaborar.

Tomamos conocimiento que el Titular de la **Administración del Edificio Sede** elaborará y nos entregará el inventario del local, instalaciones de cocina y comedor y equipo en el acto de entrega-recepción, en el cual se asentará el estado físico y condiciones en que se reciben los bienes.

Proporcionaremos los enseres de mesa como son loza, charolas de servicio, cucharas, tenedores, cuchillos, servilleteros, vasos, salseras, saleros, entre otros y deberá sustituirlos en caso de deterioro o sufran un daño. ; La cantidad de piezas la proporcionará en relación al promedio diario de comensales, tomando en cuenta que la demanda del comedor por la mayoría de los servidores públicos es en el transcurso de una hora, en específico de las 15 a las 16 horas, además el Jefe del Departamento de servicios de alimentación solicitará la cantidad adecuada de enseres con los que se prestará el servicio y se contará siempre con la misma cantidad por lo que mensualmente se hará un inventario y en caso de faltantes o piezas deterioradas, se solicitará su reposición dentro de los primeros cinco días del siguiente mes. (la lista de la cantidad de enseres que se requieren para la prestación del servicio se encuentra en los lineamientos generales).

Sustituiremos en forma inmediata cualquiera de los equipos que recibamos propiedad del "Consejo", que derivado del desgaste y uso normal de los mismos sea necesario darlos de baja, a efecto de garantizar la

continuidad en la prestación del servicio, los cuales serán en calidad de préstamo y podremos retirarlos en cuanto termine la vigencia del contrato sin cargo adicional para el "Consejo".

Aceptamos que si se por negligencia o descuido de nuestro personal se dañen los equipos propiedad del "Consejo", nos haremos responsables de la reparación que requieran los mismos o, en su caso, la sustitución por uno de características similares, el cual se considerará propiedad del "Consejo".

Observaremos todas las especificaciones referentes a las "instalaciones, insumos de cocina, mobiliario y equipo necesario para la realización del servicio de alimentos y bebidas no alcohólicas" incluidas en los lineamientos generales "Anexo B" inciso "H", del presente Anexo Técnico.

Instalaremos cualquier equipo adicional que se requiera para la correcta preparación de los alimentos, tales como básculas, molinos, batidoras, cortadoras, rebanadoras, licuadoras, trituradoras, procesadores de alimentos, estufones adicionales, parrillas, entre otros, solicitando autorización de los Titulares de las **Administraciones de los Edificios Sede**, a efecto de verificar las instalaciones y capacidades de energía eléctrica, gas, agua potable y espacio.

Para la preparación de los alimentos, adquiriremos y utilizaremos materia prima de primera calidad, envasada y de marcas reconocidas, cumpliendo con los estándares establecidos en la normativa vigente emitida por la Secretaría de Salud, entregándola en los días y horarios acordados con el Titular de la **Administración del Edificio Sede** y el **Personal Especializado del Consejo**, transportándola en contenedores de plástico y vehículos que cumplan con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

La materia prima será conforme a la lista de proveedores y las marcas presentadas en nuestra propuesta técnica. Entendiendo que no se nos aceptarán productos a granel como frijol, lenteja, crema, moles, yogurt, queso cottage, chile piquín entre otros, a excepción de las frutas, verduras y cárnicos que son los únicos productos que podrán entregarse a granel, asimismo, aceptamos que el "Consejo" se reservará el derecho de rechazar la materia prima que no cumpla con las especificaciones de sanidad y calidad requeridas; si la materia prima es rechazada, la repondremos en el mismo día de entrega previamente estipulado. En el caso de así hacerlo, no será motivo de penalización siempre y cuando no se haya afectado la prestación del servicio en tiempo y forma.

Aceptamos que el "Consejo" supervisará y verificará las condiciones en las que se realice el servicio, desde la transportación de la materia prima hasta el consumidor final, nos obligamos en caso de ser foráneos, a transportar la materia prima en transportes especiales con refrigeración, así mismo anexará en su propuesta técnica fotos, marca, modelo y especificaciones de estos.

Para la preparación del agua utilizaremos frutas frescas y de temporada, suministrando y utilizando agua purificada para beber en garrafón, debidamente etiquetada y sellada marca Epura o Bonafont.

En el caso de los cárnicos, suministraremos exclusivamente aquellos con certificación TIF, que contengan fecha de caducidad y registro de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, observando en todo momento, las características descritas en los lineamientos generales "Anexo B" inciso "A" del presente Anexo Técnico.

Estableceremos en nuestra propuesta técnica, el número de personal mínimo, sus categorías o puestos y salarios de los mismos con el cual nos comprometemos a proporcionar el servicio en el comedor general, incluyendo al supervisor que designará para asegurar la adecuada operación del mismo. El personal deberá estar debidamente capacitado para desempeñar las funciones del puesto que se le designe.

Sin embargo en caso de que por la naturaleza del mismo, se requiera de mayor cantidad de personal para su adecuada ejecución, lo incluiremos sin ocasionar incrementos en los costos ofertados durante la vigencia del contrato, siendo su absoluta responsabilidad contar con la cantidad suficiente y competente de personal para el cumplimiento de las condiciones señaladas en los presentes alcances del servicio.

Nuestro personal portará zapatos antiderrapantes, turbante, red o cofia en el cabello, cubre boca, guantes y gafete de identificación. Vigilaremos en forma estricta la higiene, presentación y salud personal de nuestros trabajadores, conforme a lo establecido en los lineamientos generales "Anexo B" incisos "D" y "E" de los presentes alcances del servicio.

Seremos los únicos responsable de las inasistencias del personal y nos comprometemos a que el servicio siempre se preste con la debida calidad, oportunidad y con el número de elementos que presentamos en nuestra propuesta de conformidad a los diferentes puestos.

Asignaremos a un ejecutivo de cuenta para el servicio de comedor, el cual se responsabilizará de la operación y servicio, contará con facultades suficientes para tomar decisiones y resolver los problemas que se presenten derivados de la prestación del servicio, así como para mantener una relación directa e inmediata con el Consejo, contará con un equipo de comunicación directo (celular) y proporcionaremos su número telefónico para mantenerse comunicado directamente con el **Personal Especializado del Consejo**, por lo que integramos en nuestra propuesta técnica la ficha de identificación de dicho ejecutivo de cuenta.

Declaramos contar con un nutriólogo o dietista titulado con experiencia, quien será el responsable de realizar la propuesta de los menús que el Consejo determinará servir en su comedor, por lo que anexamos copia del título y cédula profesional del mismo. La lista de menús presentados siempre estará firmada por él.

Al presentarse rotación de personal, entregaremos al Titular de la **Administración del Edificio Sede** que corresponda, una relación indicando las altas y bajas el mismo día en que estas se efectúen.

Durante los primeros 10 días naturales después de iniciado el servicio y de presentarse rotación de personal, proporcionaremos al Titular de la **Administración del Edificio Sede** el currículum de los trabajadores que se integren al servicio.

Observaremos las normas y medidas de seguridad que para el acceso al inmueble del "Consejo" tenga establecidas.

Para comprobar que el personal que designemos para la prestación del servicio se encuentra libre de todo tipo de enfermedades infectocontagiosas, dermatológicas y bucofaríngeas, presentaremos junto con los datos personales los exámenes clínicos y estudios de laboratorio de cada uno de los trabajadores que demuestren que el personal está libre de este tipo de enfermedades dentro de los 10 días hábiles siguientes al inicio de la vigencia del contrato. Los exámenes citados serán con cargo a mi representada y los entregaremos a los Titulares de las **Administraciones de los Edificios Sede**.

Si durante la vigencia del contrato se presentaran altas y bajas de nuestro personal, nos obligamos a entregar en el caso de altas, las pruebas de laboratorio de dicho personal, siempre y cuando se vayan a incorporar al servicio del comedor del "Consejo".

Asimismo, todo nuestro personal que preste sus servicios en los comedores del "Consejo", se someterá cada seis meses a exámenes médicos y bacteriológicos para confirmar que no padecen enfermedades infecto-contagiosas. Los exámenes citados serán con cargo a mi representada y los resultados los entregaremos al Titular de la **Administración del Edificio Sede** para su revisión y valoración, dentro de los primeros 10 días naturales del primer y sexto mes del ejercicio. Para tales efectos, adjuntamos en nuestra propuesta técnica un programa anual de análisis de laboratorio por el tiempo que dure el contrato, aceptamos que el incumplimiento antes dicho será motivo de penalización

En caso de resultar adjudicado entendemos que los gastos que se originen por los servicios de luz, agua potable y teléfono correrán por cuenta del "Consejo". Por esta razón, nos comprometemos a cumplir con los lineamientos que al respecto establezca el "Consejo", y nuestra responsabilidad el uso racional de estos servicios. En caso de que el local cuente con línea telefónica únicamente será para uso exclusivo de asuntos relativos a la prestación del servicio.

Nos obligamos a pagar los gastos por concepto de suministro de gas, por lo tanto deberá presentaremos escrito bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, seremos los responsables ante el "Consejo" por el suministro de gas L.P. los primeros cinco días hábiles después de haberse entregado la lectura que se efectúe de acuerdo al consumo que se refleje en el medidor que se encuentre instalado en el inmueble para tal efecto, o conforme a la cuota que de común acuerdo se establezca con el Titular de la **Administración del Edificio Sede**. Así mismo entregaremos copia del recibo de la compra del gas L.P. para cotejar con la lectura del medidor, además seremos supervisados por el suministro de éste por personal del "Consejo".

En caso de presentarse inconvenientes en el suministro de tales servicios, nos comprometemos a continuar con la operación ofreciendo alimentos que por su naturaleza puedan servirse fríos, de preparación rápida o alternativos, por lo que tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión de su servicio, situación que se hará del conocimiento en forma inmediata al Titular de la **Administración del Edificio Sede**.

Seremos ante las autoridades los únicos responsables del buen manejo de la calidad e higiene de los alimentos, así como de los accidentes o siniestros que pudieran suscitarse con motivo de la prestación del servicio y que afecten la salud o la seguridad de las personas o de las instalaciones, respondiendo por los daños y perjuicios que pudieran originarse ya sea por negligencia, descuido o por la inadecuada operación del equipo que se encuentre instalado en las áreas de comedor y cocina.

Entregaremos a favor del "Consejo" dentro de los cinco días hábiles posteriores a la fecha de la firma del contrato respectivo, una póliza de seguro de responsabilidad civil que garantice los daños y perjuicios que su personal pudiera ocasionar a cualquier bien mueble o inmueble, propiedad o personas del "Consejo", por una suma equivalente al 10% del monto total del contrato respectivo sin considerar el I.V.A. por evento, misma que deberá estar vigente por el periodo de contratación.



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
TÍTULO DE LA ADMINISTRACIÓN

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL
ADMINISTRACIÓN REGIONAL EN PUEBLA

039

El seguro será expedido por una compañía mexicana de seguros legalmente constituida, designando al "Consejo" y sus servidores públicos como terceros beneficiarios y contará con renovación automática durante la vigencia del contrato y sus ampliaciones.

Entregaremos el original de la póliza de responsabilidad civil en las oficinas de la Dirección de Contratación Servicios dependiente de la Dirección General de Recursos Materiales, ubicada en Carretera Picacho Ajusco No. 170, piso 7, Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Delegación Tlalpan en México, Distrito Federal.

Realizaremos mensualmente análisis con un laboratorio certificado y acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación), relativas a la calidad y sanidad de los alimentos; exámenes que invariablemente serán con cargo de mi representada y los resultados serán entregados al Titular de la **Administración del Edificio Sede**, dentro de los diez días hábiles posteriores a la fecha en que se haya realizado el muestreo.

Mantendremos siempre por el tiempo que dure el servicio, una limpieza impecable de las instalaciones de la cocina, comedor y los lugares que sean asignados para tal fin como bodegas, así como de los equipos, enseres y demás utensilios para la elaboración de alimentos.

Retiraremos diariamente, sin costo adicional para el "Consejo", los desperdicios y basura que se generen por la elaboración de los alimentos, al terminar la jornada de trabajo, previa separación de basura orgánica e inorgánica.

Realizaremos limpieza profunda quincenalmente, conforme a lo descrito en los lineamientos generales "Anexo B" inciso "F" del presente Anexo Técnico y suministraremos sin costo adicional para el "Consejo", el material para la limpieza diaria y profunda quincenal a la instalación del comedor y la cocina, así como el lavado de vajillas, cubiertos y utensilios de cocina.

Realizaremos mensualmente fumigaciones contra la fauna nociva y roedores en las instalaciones de cocina y comedor donde se proporcionará el servicio, sin costo adicional para el "Consejo", en términos de lo establecido en los lineamientos generales "Anexo B" inciso "G" del presente Anexo Técnico.

Los insecticidas y rodenticidas que utilicemos para la fumigación estarán autorizados por la Secretaría del Medio Ambiente, para lo cual entregaremos carta expedida por la empresa que realice el servicio de fumigación donde se asiente dicha situación. Presentaremos al Titular de la **Administración del Edificio Sede** dentro de los cinco primeros días hábiles de cada mes la documentación correspondiente.

Realizaremos una vez por mes el mantenimiento de la trampa de grasa y lo presentaremos con pruebas fotográficas, así mismo entregaremos el calendario anual de este mantenimiento.

En caso de que ocurra un cambio de instalaciones del comedor, entendemos que el "Consejo" se compromete a hacerlo del conocimiento por escrito con 10 días de anticipación, a fin de tomar las medidas necesarias para llevar a cabo el traslado de los equipos de nuestra propiedad a la nueva ubicación sin costo adicional para el "Consejo".

En caso de apertura de otro comedor en otro inmueble, contamos con el mobiliario y equipo necesario para garantizar la prestación del servicio. Lo anterior con cargo a mi representada de tal suerte que opere en las mismas condiciones de calidad y oportunidad que en el comedor instalado.

Aceptamos que en caso de que incumplamos con cualquiera de los tiempos establecidos para la entrega de materia prima, garantías de servicio, menús, mantenimientos a los equipos, pago del gas, aplicación de la



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL
ADMINISTRACIÓN REGIONAL EN PUEBLA

040

fumigación, limpieza profunda, exámenes médicos y bacteriológicos del personal, reposición de inventarios y en general de cualquier documentación y/o conceptos solicitados en el presente Anexo técnico, nos haremos acreedores a la aplicación de la penalización correspondiente.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo



Papel membretado de la empresa

Lugar y fecha

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
P R E S E N T E

Carta No. 2

El que suscribe _____ en mi carácter de representante legal de la empresa (nombre de la empresa o razón social), declaro bajo protesta de decir verdad que en relación al Concurso Público Sumario No. (número de la presente licitación), para la contratación del servicio de comedor general ubicado en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla, que en caso de resultar adjudicado, me comprometo a proporcionar el servicio de comedor general, cuidando y observando la aplicación en todo momento de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, así como contar con los alimentos suficientes, preparados y calientes, treinta minutos antes de que inicien los horarios de servicios.

En el caso de la comida procesada sobrante y el aceite ya utilizado no los reutilizaremos en servicios posteriores ni en la barra fría.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo



Papel membretado de la empresa

Lugar y fecha

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
P R E S E N T E

Carta No. 3

El que suscribe _____ en mi carácter de representante legal de la empresa (nombre de la empresa o razón social), declaro bajo protesta de decir verdad que en relación al Concurso Público Sumario No. (número del presente concurso sumario), para la contratación del servicio de comedor general ubicado en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla, que en caso de resultar adjudicado, liquidaremos al "Consejo" el suministro de gas L.P. que se efectúe de acuerdo al consumo que se refleje en el medidor que se encuentre instalado en el inmueble para tal efecto o conforme a la cuota que de común acuerdo se establezca con el **Administrador del Inmueble**.

En caso de presentarse inconvenientes en el suministro de los servicios de luz, agua potable, teléfono y gas L.P., nos comprometemos a continuar con la operación ofreciendo alimentos que por su naturaleza puedan servirse fríos, de preparación rápida o alternativos, por lo que tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión de su servicio, situación que se hará del conocimiento en forma inmediata al **Administrador del Inmueble**.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
CONSEJO DE LA ADMINISTRACIÓN FEDERAL

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL
ADMINISTRACIÓN REGIONAL EN PUEBLA

043

Papel membretado de la empresa

Lugar y fecha

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
P R E S E N T E

Carta No. 4

Carta de cumplimiento a la Ley del Seguro Social.

El que suscribe C. _____ en mi carácter de representante legal, de la empresa _____ en relación con el Concurso Público Sumario No. _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad que entregaré al "Consejo", la información que me requiera, con el propósito de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 15 A de la Ley del Seguro Social.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo



Papel membretado de la empresa

Lugar y fecha

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

PRESENTE

Carta No. 5

Carta de liberación de responsabilidad al "Consejo".

El que suscribe _____ en mi carácter de representante legal de la empresa (nombre de la empresa o razón social), declaro bajo protesta de decir verdad que en relación al Concurso Público Sumario No. (número del presente concurso), para la contratación del servicio de comedor general ubicado en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla, manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado libero de toda responsabilidad civil, penal, laboral y fiscal al "Consejo", por cualquier daño material, accidentes y pérdidas humanas que ocurriesen durante el proceso de la prestación del servicio de comedor. Asimismo, cumpliré con las obligaciones laborales y fiscales respecto del personal que efectúe el servicio de comedor.

Seremos los responsables ante las autoridades del buen manejo de la calidad e higiene de los alimentos, así como de las eventualidades (accidentes o siniestros) que se susciten con motivo de la prestación del servicio y que afecten la salud o la seguridad de las personas o de las instalaciones, respondiendo de los daños y perjuicios que pudieran originarse con motivo de cualquier siniestro, ocasionado por nuestro personal en el servicio, sea por negligencia o por la inadecuada operación del equipo que se encuentre instalado en las áreas de comedor y cocina.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo

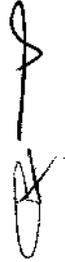
ANEXO B
LINEAMIENTOS GENERALES

ANEXO B

“SERVICIO DE COMEDOR GENERAL”

LINEAMIENTOS GENERALES

045



ANEXO B
LINEAMIENTOS GENERALES

ÍNDICE

A) RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	36
B) PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	42
C) SERVICIO DE ALIMENTOS	48
D) HIGIENE PERSONAL	50
E) LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO, UTENSILIOS Y ÁREAS DE COMEDOR.....	54
F) PROGRAMA DE LIMPIEZA	58
G) CONTROL Y PREVENCIÓN DE FAUNA NOCIVA	61
H) INSTALACIONES, UTENSILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	63
I) PORCIONES, GRAMAJES, EJEMPLOS DE MENÚS Y VALOR NUTRIMENTAL.....	68



**A) RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO
DE MATERIA PRIMA**

047



ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

TRANSPORTE Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA

- El proveedor de materia prima deberá contar con prestigio para asegurar la entrega de productos de calidad (nombre comercial).
- Deberá asegurar una entrega confiable, sobre todo en productos de origen animal, por ello sus entregas se realizarán en un camión limpio, en buen estado, fumigado constantemente y que cuente con un medio para mantener la temperatura adecuada de los alimentos, sin que este medio altere las condiciones del producto y/o lo contamine.
- Se deberá respetar los días y horarios de entrega de materia prima, programados previo acuerdo con el Administrador del inmueble, conforme al acuerdo que se establezca entre el "Consejo" y el participante.
- Si la entrega se realiza en horarios de mayor movimiento en el comedor, se debe de asegurar que el servicio no se descuide.

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

- El área de recepción debe estar limpia, ausente de malos olores con iluminación que permita verificar el estado de los insumos.
- El encargado de la recepción deberá contar con un termómetro calibrado, lavado y desinfectado para verificar que se cumplan las temperaturas indicadas.
- El personal que recibe la materia prima no debe portar mandil, este se quedara en la cocina.
- Verificar las condiciones organolépticas (olor, color, textura, etc.), de la materia prima que se recibe.
- La materia prima que no cumpla con las especificaciones de recepción, será devuelta al proveedor y repuesta inmediatamente.
- Revisar la temperatura del producto:
 - Alimentos congelados, temperatura **no mayor a -18°C**
 - Alimentos refrigerados, temperatura a 4°C o menor
- Frutas y verduras a temperatura ambiente.
- Recibir alimentos enlatados a temperatura ambiente.
- La materia prima que ingrese, se debe disponer en cajas y/o contenedores de plástico en buen estado, limpio y desinfectado, designados para el almacén, la cocina y que estén etiquetados de acuerdo al producto.



ANEXO B LINEAMIENTOS GENERALES

DE ACUERDO A LA NOM. 251-SSA1-2009 LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SE EFECTUARÁ CONFORME A LOS SIGUIENTES CRITERIOS:

CONCEPTO	ACEPTAR	RECHAZAR
Carnes	<p>Color: Res - Rojo Brillante; Cordero - Rojo; Cerdo - Rosa Pálido; Grasa - Blanca.</p> <p>Textura: Firme, elástica y ligeramente húmeda para las carnes mencionadas.</p> <p>Olor: Característico de las carnes mencionadas</p> <p>Temperatura de refrigeración: 4° C ± 2°C.</p> <p>Temperatura de congelación: - 18° C o menos</p>	<p>Color: Verdoso o café oscuro, descolorida en el tejido elástico en todas las carnes mencionadas</p> <p>Olor: Rancio para todas las carnes mencionadas</p> <p>Temperatura de refrigeración: Mayor a 7°C</p> <p>Temperatura de congelación: Mayor a -17°C</p> <p>Signos de descongelación, cristales de hielo grandes o agua congelada en la base del empaque.</p> <p>Color: Verdosa o amoratada</p>
Aves	<p>Color: Amarillo característico, sin decoloración o ligeramente rosado.</p> <p>Textura: Firme y húmeda.</p> <p>Olor: Característico del ave.</p> <p>Empaques limpios e íntegros.</p> <p>Temperatura de refrigeración: 4°C o menor.</p> <p>Temperatura de congelación: - 18° C o menos.</p> <p>Las vísceras deberán de seguir los procedimientos de recepción igual que aves.</p>	<p>Textura: Blanda y babosa, presentar golpes o estar manchado de sangre.</p> <p>Olor: Desagradable de producto echado a perder.</p> <p>Temperatura de refrigeración: Mayor a 7°C.</p> <p>Temperatura de congelación: Mayor a -17°C.</p> <p>Signos de descongelación cristales de hielo grandes o agua congelada en la base del empaque.</p> <p>Olor: Cascaron quebrado o manchado con sangre o excremento.</p>
Huevo	<p>Verifique que la yema no se rompa con facilidad, la clara se adhiera a la yema y que tenga dos capas distintas.</p> <p>Verifique la integridad del cascarón, que se encuentre limpio y sin presencia de excremento.</p>	<p>Fecha de caducidad vencida.</p>

049

ANEXO B LINEAMIENTOS GENERALES

CONCEPTO	ACEPTAR	RECHAZAR
Pescados y mariscos	<p>Color: Agallas húmedas de color rojo brillante Para los mariscos, color característico.</p> <p>Apariencia: Ojos saltones, limpios, transparentes y brillantes.</p> <p>Textura: Carne firme y que se retracte al tacto.</p> <p>Olor: Característico, discreto y agradable a mar.</p> <p>Temperatura de refrigeración: 4°C o menor.</p> <p>Temperatura de congelación: - 18° C o menos</p> <p>Para la recepción de moluscos y crustáceos seguir las instrucciones de la NOM-251-SSA1-2009.</p>	<p>Color: Gris o verde en las agallas</p> <p>Apariencia: Ojos hundidos y opacos con bordes rojos</p> <p>Textura: Flácida y viscosa</p> <p>Olor: Agrió o a amoniaco</p> <p>Temperatura de refrigeración: Mayor a 7°C.</p> <p>Temperatura de congelación: Mayor a -17°C.</p>
Lácteos (leche, quesos y mantequilla, etc.)	<p>A base de leche pasteurizada.</p> <p>Sabor dulce, sin partículas extrañas, la marca será reconocida, deberá recibirse en su empaque original en donde se especificará que la elaboración es a base de leche pasteurizada.</p> <p>Temperatura de refrigeración 4° C ± 2°C.</p> <p>Fecha de caducidad vigente.</p>	<p>Dudosa procedencia (sin marca reconocida)</p> <p>Olor y/o sabor agrió</p> <p>Con moho o partículas extrañas.</p> <p>Fecha de caducidad vencida</p> <p>Temperatura de refrigeración: Mayor a 7°C.</p> <p>Fecha de caducidad vencida.</p>
Abarrotes	<p>Productos ultra pasteurizados: En empaques de TETRA-PAK se pueden recibir a temperatura ambiente.</p> <p>Secos: Se reciben en su empaque original en buen estado, limpios e íntegros. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña, deberán ser provistos por un proveedor reconocido por la Secretaría de Salud que cumpla con las Normas Oficiales de Salubridad.</p> <p>Los productos de panificación y tortillas deben estar en empaques perfectamente cerrados, sin golpes y mohos.</p> <p>Enlatados: se deberán recibir en buen estado, sin abolladuras u oxidación.</p> <p>Se aceptarán de un fabricante confiable.</p>	<p>Deseche los secos que presenten empaque perforado, roto o con presencia de moho, restos de insectos o huevecillos.</p> <p>Productos sin empaquetar, golpeados, con mohos y con olores no propios del producto.</p> <p>Latas abolladas, oxidadas y/o abombadas.</p>
Frutas y verduras	<p>En buen estado, buena coloración, sin ningún tipo de plaga, Textura firme.</p> <p>Se recibirán las frutas y verduras verificando el grado de madurez que presenten, para su correcto almacenamiento o su rechazo.</p>	<p>Presencia de moho, Coloración extraña, Magulladuras y/o mal olor</p> <p>Presencia de plagas.</p>

050

ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

ALMACENAMIENTO

EL ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA SE DIVIDE EN:

1. **ALMACÉN DE SECOS**, debe tener las siguientes características.- temperatura ambiente, lugar seco, ventilado, protección de fauna nociva, iluminado, pisos, techos y paredes limpias y en buen estado, sin cuarteaduras o grietas, anaqueles de superficies inertes sin presencia de oxidación y/o descarapelamiento; en este se almacenarán productos como: enlatados, tetra pack (cerrados), harinas, granos, bebidas embotelladas o envasadas, productos de panificación y pastas industriales, condimentos secos y todo aquel producto que por especificaciones del fabricante no necesite refrigeración u otro medio de conservación.

Nota: cuando no se cuente con almacén de secos se puede tener una alacena o despensa siempre y cuando reúna las condiciones anteriores.

2. **REFRIGERACIÓN**, debe tener las siguientes características.- temperatura de $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, permitir que entre los productos exista circulación de aire, termómetro visible o dispositivo de registro de temperatura funcionando y en buen estado, charolas de superficies inertes limpias y en buen estado, puertas limpias y empaques en buen estado, separar los alimentos crudos de los cocidos.
3. **CONGELACIÓN**, debe tener las siguientes características.- temperatura de -18°C o menos, permitir que entre los productos exista circulación de aire, termómetro visible o dispositivo de registro de temperatura funcionando y en buen estado, separar los alimentos crudos de los cocidos.
4. **ALMACÉN DE QUÍMICOS**.- Los químicos se deben almacenar en lugares cerrados, lejos de los alimentos y utensilios de cocina, todos los productos deben estar en envases limpios, cerrados, íntegros y etiquetados o rotulados.

CARACTERÍSTICAS GENERALES PARA EL ALMACENAMIENTO:

Respetar el sistema **PEPS** (Primeras Entradas y Primeras Salidas) para cualquier almacenaje, así como también, se etiquetan o rotulan los productos con fecha de ingreso y nombre correspondiente.

Almacenar la materia prima separada del piso, a 15 cm. del piso al anaquel o tarima.

En el caso de refrigeración y/o congelación los alimentos deben estar debidamente tapados, envueltos, etiquetados y separar los cocidos de los crudos, estos últimos en la parte inferior para evitar que el producto pierda sus características organolépticas, así como para evitar derrames y contaminación cruzada.

No se deben almacenar alimentos en huacales, cajas de madera, cajas de cartón y recipientes de mimbre o costales, todo almacenamiento debe estar libre de fauna nociva o mascotas, mohos o suciedad visible.

Los equipos de refrigeración y congelación se deben lavar y desinfectar constantemente o cuando ocurra un accidente, como por ejemplo derrames.

ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

No se debe mantener alimentos en latas abiertas dentro o fuera del refrigerador, ya que con la humedad se oxidan y contaminan el contenido. Al abrir una lata, se debe vaciar el contenido en un recipiente limpio y con tapa.

Los alimentos almacenados que hayan perdido sus características organolépticas (echados a perder o en descomposición) y que sean un peligro para la salud deberán desecharse y reportarse inmediatamente, los cuales se podrán revisar por personal de la empresa o del Consejo.

Almacenar en recipientes limpios y tapados.

Los alimentos rechazados serán identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos.

Los materiales de los recipientes que estén en contacto con los alimentos deberán reunir las especificaciones de la NOM-251-SSA1-2009.

**B) PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN
DE ALIMENTOS**

053



ANEXO B LINEAMIENTOS GENERALES

EN LA PREPARACIÓN, ELABORACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ES INDISPENSABLE CUIDAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y DE HIGIENE, QUE COMO PROVEEDORES DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN DE RECONOCIDO PRESTIGIO DEBEN CUMPLIR CABALMENTE, ASÍ MISMO CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS.

PUNTOS IMPORTANTES PARA UNA CORRECTA PREPARACIÓN, ELABORACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- Utilizar materia prima de calidad, suministrada por proveedores confiables, que cumple con las normas oficiales correspondientes a su producto.
- Verificar que la materia prima a utilizar no haya sufrido cambios en las condiciones organolépticas.
- No utilice equipos diseñados para mantener el calor de los alimentos (insertos para baño maría) para recalentarlos, ni utilice equipos diseñados para mantener los alimentos fríos para enfriarlos.
- Por ningún motivo se podrá volver a servir comidas que ya han sido servidas a un comensal incluyendo el pan, salsas, etc.
- Enfríe las comidas a temperaturas menores de 4 °C en menos de 4 horas utilizando recipientes pequeños, planos y de dos a cuatro pulgadas de profundidad para enfriar las comidas.
- No servir alimentos que se ofrecieron en el menú del día anterior.
- Utilizar trapos diferentes para alimentos crudos y para alimentos preparados.
- Los trapos se deben lavar, enjuagar y desinfectar constantemente.
- Minimizar el contacto directo con los alimentos por medio de utensilios como son pinzas, cucharero, cucharones, tenedores, etc.
- El hielo para el consumo humano debe ser preparado a partir de agua potable, este se debe de mantener en recipientes cerrados, limpios y desinfectados.
- El hielo potable debe servirse con cucharones o pinzas específicos para este efecto.
- El agua de sabor se debe preparar con ingredientes de calidad cuidando las buenas prácticas de higiene y manufactura.

054

ANEXO B LINEAMIENTOS GENERALES

INSTALACIONES DE LA COCINA

- Pisos, techos y paredes lisos, limpios y sin cuarteaduras o grietas.
- Coladeras con rejillas, en buen estado, sin estancamientos y libres de basura.
- Focos y fuentes de luz con protección.
- Tuberías y techos libres de goteos.
- Campanas y extractores limpios y funcionando.
- Estufas y hornos limpios y en buen estado.
- Salamandras limpias y en buen estado.
- Freidoras limpias.
- Marmitas limpias y en buen estado.
- Mesas térmicas de trabajo y barras de servicio limpias, desincrustadas y desinfectadas.

PROCEDIMIENTO DEL LAVADO Y DESINFECTADO DE FRUTAS Y VERDURAS

1. Quitar lo más posible los tallos y raíces.
2. Lavar vigorosamente teniendo cuidado de no dañar el alimento.
3. Enjuagar y en el caso de las hierbas a chorro de agua.
4. Reposar en solución desinfectante según las instrucciones del fabricante.
5. Colocar en cajas ventiladas y dejar escurrir.
6. Si no se utilizan en el momento, reservar en cajas plásticas debidamente tapadas o en bolsas de plástico, etiquetar y almacenar en refrigeración.

DESCONGELACIÓN ADECUADA DE LOS ALIMENTOS

- Planear con un día de anticipación (24 hrs.) la descongelación de los alimentos por medio de refrigeración, en la parte más baja del refrigerador para evitar contaminación por goteo.
- A chorro de agua fría, cuidando que no exista contacto del agua con el alimento, evitando el estancamiento prolongado de ésta.
- Descongelar por medio de microondas.

Nota: evitar la descongelación a temperatura ambiente.

055



ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

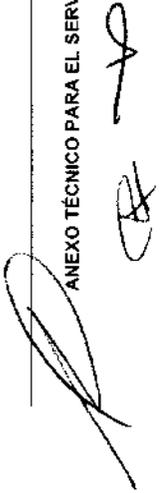
- Uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con los alimentos, tales como cucharones, pinzas, guantes, etc. y, diferentes a los utilizados en los alimentos crudos y cocidos (marcar para su identificación).
- Lavado y desinfectado de manos.
- Mantener los alimentos preparados cubiertos y a temperaturas adecuadas (7°C o menos para alimentos fríos y de 60°C a 80°C para alimentos calientes)

HÁBITOS DE TRABAJO

PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS, DEBERÁN SEGUIRSE LAS SIGUIENTES PRÁCTICAS:

1. No lavarse las manos en la tarja para frutas, verduras o para lavar utensilios de cocina.
2. No tomar con las manos el pan, los bollos, la mantequilla, los palitos de pan o galletas; es necesario utilizar pinzas, cucharas, tenedores y otros utensilios.
3. No probar la comida con los dedos, hacerlo con una cuchara limpia.
4. No probar la comida con la misma cuchara que se utiliza para cocinar y cada alimento debe probarse con diferentes cucharas.
5. No dejar los alimentos descubiertos.
6. Seguir las reglas para el lavado de las manos como se indica en el apartado de higiene personal.
7. Lavarse las manos después de cada interrupción, cambio de actividad y sobre todo después de ir al baño.
8. No beber, comer o fumar durante la preparación de los alimentos y dentro de la cocina.
9. No secarse las manos en el mandil, ropa o trapos de cocina.

056



ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

10. El uso del mandil es únicamente dentro de la cocina.
11. Una vez que estén limpios los vasos, platos o cualquier otro utensilio que ya contiene el alimento, no se permite agarrarlo por donde toma el alimento el usuario del servicio, por ejemplo los bordes de los vasos.
12. Clasificar adecuadamente el uso de trapos.
13. Los utensilios que se empleen para la preparación, elaboración y manipulación de alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos, así como también, se deben desincrustar, lavar, enjuagar y desinfectar según instrucciones del desinfectante.
14. Todos los equipos se deben almacenar en áreas específicas.

TEMPERATURAS INTERNAS DE COCCIÓN.

PRODUCTO	TEMPERATURA INTERNA	TIEMPO
Aves	74 °C	15 seg.
Carne de cerdo	68 °C	15 seg.
Carne de res	63 °C	15 seg.
Pescado	63 °C	15 seg.
Carnes rellenas	74 °C	15 seg.
Carne molida	68 °C	15 seg.
Mariscos y crustáceos	60 °C	15 seg.

Toda la carne que se utilice deberá cumplir con los Registros y Normas Oficiales Mexicanas correspondientes.

CARNES CRUDAS Y ADEREZOS

- No se permite servir platillos que se compongan de pescado, mariscos o carnes crudas.
- No se permite usar huevo crudo en la preparación de aderezos.
- En caso de ser estrictamente necesario utilizar huevo crudo para la preparación de un aderezo, el huevo se someterá a un método de cocción rápido sumergiendo el huevo en agua hirviendo por un lapso de 3 minutos)
- Utilizar sólo mayonesa y aderezos de marca comercial.



ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

ENFRIADO DE ALIMENTOS

- Colocar los alimentos en recipientes poco profundos.
- Introducir los recipientes en agua con hielo y mover constantemente.
- Verificar con el termómetro continuamente la temperatura del alimento.
- Meterlos al refrigerador destapados y removerlos constantemente.
- Cuando los alimentos lleguen a 7°C deberán ser tapados y conservados en refrigeración.

RECALENTAMIENTO O REGENERACIÓN

- Regenerar los alimentos procesados a una temperatura de 74°C por 15 segundos.
- Nunca recalentar en insertos que se utilizan para baño maría

ALIMENTOS PREPARADOS CON ANTELACIÓN

- Deberán refrigerarse en recipientes tapados hasta su utilización.
- Al recalentarlos no se mezclan, ni se almacenan alimentos ya preparados con porciones recién preparadas.
- No se permite pasar alimentos directamente del refrigerador a la mesa de vapor o baño maría, se deben recalentar primero.
- No manipular alimentos crudos al mismo tiempo que cocidos.

❖ **Nota:**

El chef o encargado del servicio (responsable) contará con un termómetro calibrado para verificar la temperatura de los platillos, en los puntos críticos de control.



ANEXO B
LINEAMIENTOS GENERALES

C) SERVICIO DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES

Mesas y sillas	Deberán estar dispuestas en el salón comedor, siempre limpias y cada mesa contará con 4 sillas del mismo color. Se establecerá una persona responsable del mantenimiento higiénico del salón comedor cuya labor será el limpiar las mesas y sillas antes de ser ocupadas por un nuevo comensal, reabastecerá cada una de ellas con la salsa del día, servilletas y sal.
Limpieza del salón comedor	Se designará una persona responsable de mantener los pisos, área de barra de ensaladas y despachadores de agua siempre limpios y abastecidos. Los pisos se trapearán cuando sea conveniente durante el servicio.
Barra de ensaladas	La barra de ensaladas contendrá frutas y verduras frescas y preparadas siempre higiénicamente. Se compondrá de insertos de verdura (preparadas o al natural) e insertos de fruta cortada siempre en cubos pequeños. Se surtirá de fruta y verdura frecuentemente, antes de que el inserto llegue a vaciarse por completo. En todo momento, habrá una persona que surta las frutas y ensaladas constantemente para asegurar el abasto de la barra de ensaladas en todos los horarios en los que opere el comedor.
Despachadores de agua fresca y aderezos	Deberá haber distintos tipos de aderezos, chile piquín, yogurt, queso cottage y miel. Habrá una persona encargada del área de agua fresca, salsas, limones y chiles, que mantendrá siempre limpia y abastecida. Las fuentes de agua nunca llegarán a estar vacías, o bien, habrá vasos ya servidos; se deberán surtir constantemente antes de que se lleguen a acabar. Reabastecerá de vasos constantemente, siempre lavados, desinfectados y secos para evitar contaminación. Lave los vasos con solución jabonosa y desinfectelos antes de sacarlos al servicio. Los limones deberán ser frescos, lavados, desinfectados y cortados a la mitad.
Servicio de pan y tortillas	El pan se cortará en rebanadas para el servicio. El comensal podrá servirse la ración que deseé. Las tortillas se empaquetarán en bolsas de plástico individuales con 2 piezas cada una. Se mantendrán siempre calientes en un recipiente térmico para que el comensal pueda disponer de ellas. Siempre habrá estos insumos a cualquier hora del servicio. Los sobrantes no podrán ser reutilizados.

❖ **Notas importantes que se deberán tomar en cuenta para el servicio de los alimentos:**

- El participante deberá prever diariamente un 10% adicional sobre las garantías, con el propósito de poder proporcionar alimentos conforme a lo señalado en cada uno de los anexos de las partidas de los presentes alcances técnicos, en los casos de que se rebasen las garantías que haya estimado y pueda cumplir con el servicio.
- Para asegurar la inocuidad de los productos terminados, se tomarán muestras diarias de los platillos a servir, por parte de un miembro del "Consejo".
- La basura, producto de la confección de los alimentos, será retirada diariamente al final de la jornada por el participante sin costo adicional para el "Consejo", separando el cartón del resto de las bolsas con los desperdicios, para prevenir cualquier generación de olores y por consiguiente, la atracción y proliferación de fauna nociva (ratas, cucarachas, moscas, etc.)



D) HIGIENE PERSONAL



LAVADO DE MANOS:

- Antes de iniciar labores.
- Después de ir al baño.
- Después de toser o estornudar.
- Después de tocar la cara, cuerpo, heridas, barros, quemaduras o cortadas.
- Después de tocar alimentos crudos.
- Después de cualquier interrupción en el manejo de los alimentos.
- Después de tocar basura, cajas, trapos, dinero, etc.

• EN LA ESTACIÓN DE LAVAMANOS SE TIENEN QUE SEGUIR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:

1. Sacar el papel del surtidor.
2. Enjabonar las manos hasta el codo.
3. Lavarse las manos empezando en el antebrazo, cepillar durante 20 segundos entre uñas y dedos ya que ahí se acumulan fácilmente las bacterias.
4. Enjuagarlas bien con agua limpia.
5. Quitar el papel absorbente del surtidor para poder secar manos y antebrazos.
6. Utilizar desinfectante tocando el despachador con el papel.
7. Dejar secar las manos al aire.

TRABAJAR ENFERMO:

- Enfermedades respiratorias (tos, catarro, gripe) o del estómago (diarrea) o infecciones en la piel.
- Una persona que está enferma no debe trabajar donde pueda contaminar comestibles o superficies que están en contacto con los mismos. Los enfermos deberán alejarse de los alimentos, por lo cual, deberán informar al supervisor y ese día trabajará en alguna actividad del servicio en donde no se preparen ni sirvan alimentos.



HERIDAS, RASPADURAS O QUEMADURAS

- Las cortadas, heridas, raspaduras, etc., deben estar protegidas por vendas antisépticas y utilizar guantes.

UÑAS

- Las uñas siempre deberán permanecer cortas y limpias. La uña no rebasará la yema del dedo y se cepillarán continuamente con un cepillo especialmente diseñado para el lavado de las mismas.
- No se aceptará portar uñas postizas en ningún momento, así como esmalte o barniz.

UNIFORME

- El uniforme se portará todos los días completo y perfectamente limpio, el cual será de colores claros.
- Una vez dentro de las instalaciones de trabajo, éste cambiará su ropa de calle por el uniforme y de la manera contraria lo hará al terminar sus labores.
- No utilizará el mandil como trapo para limpiar ni para secar en él las manos.
- Como parte del uniforme, se contemplará el uso de cofia o red para cubrir el cabello, así como, de cubre bocas.
- Los trabajadores guardarán sus pertenencias en un área designada alejada de los alimentos.

CABELLO

- En los hombres el cabello deberá permanecer lo más corto posible y bien sujeto por la cofia o red, en las mujeres se procurará tener el cabello corto y en caso de traerlo largo, se pondrá especial atención para que sea cubierto totalmente por la cofia o red.
- No se permite el uso de barba, y en caso de bigote, este deberá de estar bien cortado.

MAQUILLAJE

- Las mujeres se presentarán con la menor cantidad de maquillaje posible.
- Este debe ser discreto y sencillo.

BAÑO DIARIO

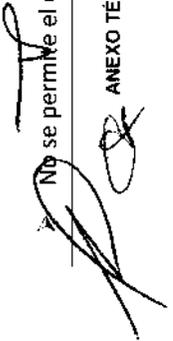
- El empleado deberá presentarse a trabajar bien aseado, habiendo tomado un baño completo antes de llegar a las instalaciones. Dentro del baño diario se incluirá el lavado de dientes.

COMER, FUMAR Y/O BEBER.

- Queda estrictamente prohibido comer, beber, fumar o masticar chicle durante las horas de trabajo.
- El supervisor destinará una hora en la cual el personal pueda tomarse unos minutos de descanso para realizar las comidas, éstas deberán ser en un horario que no interfiera con el servicio de comedor y deberá realizarse fuera del área de preparación.
- Queda prohibido que los trabajadores fumen, coman o jueguen en los alrededores de la cocina para evitar la distracción en las labores de otros departamentos.

JOYERÍA

- No se permite el uso de joyería en manos, cuello y cara.



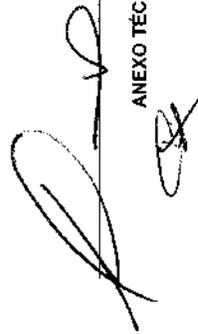
EXÁMENES CLÍNICOS

➤ La empresa que ofrece el servicio de alimentación tiene la obligación de realizar análisis clínicos a todo el personal que prepare alimentos por lo menos cada seis meses teniendo evidencia de la realización de estos y el seguimiento en caso de que los resultados sean positivos, los que serán entregados al administrador del inmueble dentro de los primeros diez días del séptimo mes.

- COPROCULTIVO
- COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE
- EXUDADO FARÍNGEO

❖ **NOTA:**

EL PARTICIPANTE QUE RESULTE ADJUDICADO DEBERÁ PRESENTAR LA TARJETA DE SALUBRIDAD DE CADA UNO DE LOS EMPLEADOS QUE LABORARÁN EN EL COMEDOR DEL "CONSEJO", EN DONDE CONSTE EL ESTADO ÓPTIMO DE SALUD DE CADA TRABAJADOR.



ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA EL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA.

**E) LAVADO Y DESINFECTACIÓN
DE EQUIPO, UTENSILIOS
Y ÁREAS DE COMEDOR**

GENERALIDADES PARA EL LAVADO MECÁNICO

Es recomendable utilizar un espacio con tres tarjas y llevar a cabo los siguientes pasos:

- Quitar los residuos de alimentos a los sartenes, ollas, bowls y demás equipo.
- La primera tarja contiene solución jabonosa para el lavado,
- La segunda tarja contiene agua limpia para el enjuague,
- La tercera tarja contiene solución desinfectante en donde el equipo se mantiene por lo menos 15 minutos, dependiendo de las especificaciones del fabricante.
- No secar con trapos, jergas o papel, dejar secar al aire del ambiente.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE SERVICIOS DE MESA, UTENSILIOS Y EQUIPOS

- Eliminar los residuos de alimentos.
- Lavar con solución jabonosa.
- Enjuagar la loza, utensilios y equipo.
- Sumergir la loza, utensilios y/o equipo en una tarja o canastilla con solución desinfectante.
- Colocar los utensilios en escurridores para que se sequen al aire.
- Si se realiza el trapeado, este debe ser con trapos de colores claros, lavados, desinfectados, secos y de uso exclusivo para este fin.

MÁQUINA LAVALOZA

- Área y equipo de lavado limpio.
- Eliminar la escamocha previo al lavado de la loza.
- Enjuagar y remojar los trastes antes de introducirlos en la máquina.
- La carga de loza debe ser adecuada a la capacidad de la máquina.
- Productos y desinfectantes necesarios.
- Temperatura de 75°C (lavado) a 82°C (enjuague).



LAVADO Y DESINFECCIÓN DE REFRIGERADORES Y CONGELADORES

1. Retirar los restos de comida del equipo.
2. Desconecte el equipo con las manos secas y deje deshielar el congelador.
3. Desmonte las piezas removibles, como las repisas.
4. Lave las partes y el interior con solución jabonosa y fibra.
5. Enjuague con agua corriente.
6. Desinfecte las partes removibles sumergiéndolas en solución desinfectante.
7. Desinfecte el interior del equipo utilizando la solución desinfectante por aspersión.
8. Deje secar las piezas removibles y el interior del equipo al aire libre.
9. Reensamble el aparato aún desconectado y pruebe su funcionamiento antes de añadir los alimentos.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LICUADORAS, MEZCLADORAS, ETC.

1. Desconecte el aparato.
2. Desarme el vaso removiendo empaques, espas, tapas, etc.
3. Lave con solución jabonosa y fibra suave cada una de las partes y las bases con motor
4. Enjuague con agua corriente las partes. A las bases con motor se les quita el exceso de jabón con un trapo húmedo.
5. Desinfecte las partes removibles sumergiéndolas en solución desinfectante.
6. Desinfecte las bases utilizando la solución desinfectante por aspersión y deje secar al aire libre.

NOTA: Nunca sumerja los equipos en agua o soluciones.

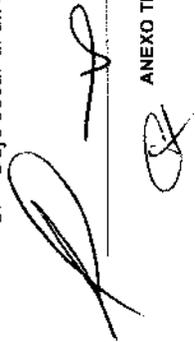
LAVADO Y DESINFECCIÓN DE HORNOS CONVENCIONALES, PARRILLAS, CAMPANAS Y ESTUFAS

1. Desarme los aparatos de sus partes removibles.
2. Sumerja las partes en solución desengrasante.
3. Utilice la solución desengrasante por aspersión en el interior de los equipos.
4. Deje reposar para que ejerza su efecto.
5. Lave las partes y el interior con solución jabonosa, fibra y agua caliente.
6. Enjuague con agua corriente caliente.
7. Sumerja las partes en solución desinfectante, el interior de los equipos desinfectelos por aspersión.
8. Deje secar al aire libre.
9. Emplear las medidas de seguridad que recomienda el fabricante del producto.

LIMPIEZA DE PISOS

1. Barra con cepillo de cerdas de nylon la superficie poniendo especial atención en uniones y hendiduras.
2. Trapee con solución bactericida y desinfectante, introduciendo constantemente el trapo en la solución.
3. Deje secar al aire.

067



LIMPIEZA DE TECHOS

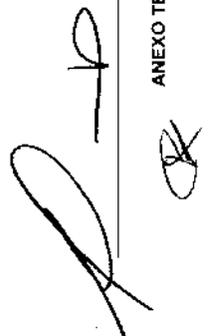
1. Utilice un cepillo largo para limpiar los techos, en especial las esquinas donde se unen dos paredes.
2. Cepille los techos con una solución jabonosa y retire el jabón con un trapo específico para dicho fin.

LIMPIEZA DE MESAS

1. Lavar y desinfectar antes y después de iniciar labores, así como también durante la jornada de trabajo al cambiar de producto o actividad.

AREA DE BASURA

1. Colocar bolsas de plástico en todos los botes de basura previamente lavados
2. Todos los botes de basura deben de contar con tapa.
3. Los botes de basura deben ser lavados al final del día con una solución jabonosa.
4. Se deberá contar con los contenedores suficientes para realizar la separación de basura orgánica de la inorgánica.



F) PROGRAMA DE LIMPIEZA



ACTIVIDAD	NO PROGRAMADA	DIARIA	SEMANAL	PERIÓDICA
Pisos	Limpiar derrames después de ocurridos utilizando trapos designados para ese fin.	Barrer y trapear antes del servicio y al finalizar con solución jabonosa y desinfectante	Lavar con agua a presión detergente y escoba.	Informar si es necesaria alguna reparación.
Paredes y techos	Limpiar salpicaduras utilizando trapos designados para ese fin.	Entre servicios limpiar las áreas alrededor de la parrilla, hornillas y fregadero	Lavar con solución jabonosa y desinfectar.	Informar si es necesaria una reparación.
Campanas	Vaciar filtros de grasa según se requiera.	Limpiar y lavar el exterior e interior.	Retirar filtros desengrasar, lavar, enjuagar, dejar secar y colocar.	Limpieza de ductos. Mantenimiento de motores.
Mesas de trabajo	Retirar desperdicios y limpiar constantemente utilizando trapos designados para ese fin.	Lavar y desinfectar al inicio y fin de labores.	Mantenimiento menor. Limpieza profunda (lavado por debajo, entrepaños, patas y bases).	Informar si es necesaria una reparación.
Asador y hornillas	Vaciar charolas de derrames, limpiar salpicaduras utilizando trapos designados para ese fin.	Frotar todas las superficies y cubiertas con fibra y solución jabonosa.	Retirar las partes removibles, lavar y desengrasar.	Mantenimiento programado.
Parrilla	Lavar después de cada uso con fibra, vaciar charolas de derrames según se requiera.	Limpiar con cepillo de alambre.	Lavar y desengrasar.	Inspeccionar y dar servicio de mantenimiento.
Horno	Limpiar derrames.	Limpiar exterior e interior con solución jabonosa.	Retirar las partes removibles, lavar y desengrasar.	Mantenimiento programado.
Abretatas, mezclador, pelador, rebanadora.	Limpiar según se requiera y desinfectar después de cada uso.	Limpiar y desinfectar exterior, soportes, montaduras, etc.	Inspeccionar si el funcionamiento es el adecuado.	Mantenimiento programado.
Anaqueles	Limpiar derrames utilizando trapos designados para ese fin.	Limpiar, lavar y desinfectar.	Mantenimiento menor. Limpieza profunda (lavado por debajo, entrepaños, patas y bases).	Pintar y ajustar separaciones.
Plancha para freír	Limpiar constantemente con fibra, jabón y agua caliente.	Limpiar cubiertas con piedra de pulir, solución jabonosa y agua caliente al terminar el servicio.	Lavar y desengrasar.	Mantenimiento programado.

070

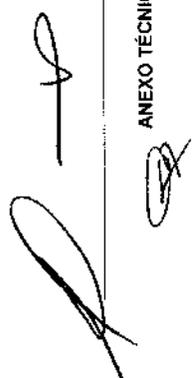
ACTIVIDAD	NO PROGRAMADA	DIARIA	SEMANAL	PERIÓDICA
Aparatos eléctricos (refrigeradores, congelador, etc.)	Quitar derrames utilizando trapos o papel de cocina designados para ese fin.	Lavar y desinfectar el exterior, charolas y todas las partes removibles.	Inspeccionar si el funcionamiento es el adecuado. Lavar y desinfectar el interior.	Mantenimiento programado.
Tablas de picar (fabricadas de acrílico, polietileno de alta densidad o ultralón)	Lavar con solución jabonosa y desinfectar las tablas de picar después de cada uso.	Una vez terminadas las labores se deberán de lavar, desinfectar y dejar secar. Colocarlas en el área designada para su almacenamiento.	Desbastado de tablas.	Verificar el estado y dar servicio.
Equipo de cocina (ollas, sartenes, marmitas, cacerolas, etc.)	Lavar y desinfectar después de cada uso. Dejar secar colgados o en racks.	Lavar y desinfectar antes y después de la jornada de trabajo.	Limpieza profunda, desengrasar y eliminar el tizne acumulado.	Verificar el estado óptimo, dar servicio o sustituir el equipo.

Notas:

- Los equipos fijos se lavan con una solución jabonosa, se retira el exceso de jabón con trapos designados para este fin y posteriormente se desinfectan de preferencia por medio de aspersión.
- Los trapos de limpieza se mantendrán en una solución desinfectante que no altere al producto, durante el servicio, esta solución se cambia periódicamente, para evitar la contaminación cruzada.
- Deje secar al aire libre todos los equipos que se han lavado, no use toallas, ni trapos, porque se corre el riesgo de recontaminación.

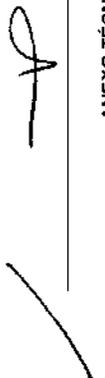
A las trampas de grasas se les dará mantenimiento una vez al mes y se entregará el reporte fotográfico.

071



G) CONTROL Y PREVENCIÓN DE FAUNA NOCIVA

072



CONCEPTO	OBSERVACIONES
Área de recepción	<ul style="list-style-type: none"> * Inspeccione los embarques que lleguen, no introduzca cartones, costales de yute o nylon, huacales, etc. * Cambie los empaques en los que venga la materia prima y conténgalos en cajas de plástico propias del comedor del "Consejo" pero provistas por el proveedor.
Área de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> * Elimine los escondites o rincones que puedan servir de criadero. Informe a mantenimiento para que rellenen cuarteaduras o grietas. * Mantenga las coladeras tapadas. * Coloque los alimentos en las repisas limpias y separadas de la pared a una distancia de 15 cm. * Limpie derrames después de que ocurran. * Mantenga todos los alimentos cerrados y/o tapados. * Lleve un control de primeras entradas, primeras salidas. * Deseche empaques rasgados o con agujeros. * Aleje los plaguicidas de los alimentos. * Conserve los plaguicidas y productos químicos tapados y con etiquetas que especifiquen claramente el contenido del producto. Guárdelos bajo llave, lejos de los alimentos y que exista una persona responsable de ellos. * No contendrá cartones, cajas de madera o huacales, ni costales de nylon o yute.
Área de preparación	<ul style="list-style-type: none"> * Barra los restos de comida que caen al suelo. * Limpie los derrames cuando ocurran. * No deje comida ni restos de alimentos rezagados. * Mantener las tarjas y trituradores limpios y libres de restos de comida. * Mantenga puertas y ventanas cerradas y con protecciones para evitar el acceso de fauna nociva. * Lleve a cabo una limpieza profunda de todas las instalaciones por lo menos una vez por semana.
Fumigación	<ul style="list-style-type: none"> * Se establecerá un programa de fumigación mensual en las instalaciones de la cocina, comedor y alrededores. * La empresa fumigadora estará avalada por la Secretaría de Salud en la cual conste que los productos químicos que se utilizarán son inocuos para la salud del personal y están diseñados para su aplicación en cocinas. * La fumigación se realizará por aspersión entre repisas, debajo de mesas, detrás de puertas, en los perímetros de los techos, pisos, paredes, coladeras y lockers de todas las áreas de los comedores (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, etc.). * Los demás métodos y productos como polvos y geles se aplicarán a enchufes, equipos eléctricos y lugares en donde el proveedor considere. * Mínimo cada tres meses el proveedor deberá de cambiar el producto para la fumigación y así asegurar que no exista inmunidad de la fauna nociva.
Área de lockers	<ul style="list-style-type: none"> * Esta área estará libre de fauna nociva y siempre limpia en cualquier momento. * Queda prohibida la introducción de cualquier tipo de alimento en esta área. * Cuidar el buen estado de puertas, ventanas y coladeras.

073

**H) INSTALACIONES, UTENSILIOS DE COCINA, MOBILIARIO
Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL
SERVICIO**

074

1) **INSTALACIONES, INSUMOS, UTENSILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA REALIZACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS.**

- El "Consejo" cuenta con las instalaciones tanto de las áreas para servir los alimentos como de la cocina

En algunas de dichas instalaciones se tiene disponible y en buen estado de uso el equipo fijo que a continuación se describe:

- Área de recepción de mercancía
- Almacén de secos y de químicos
- Cámara de refrigeración o en su defecto refrigerador de vitrina con 4 puertas
- Cámara de congelación o en su defecto congelador grande
- Estufa industrial
- Estufón
- Horno industrial
- Salamandra
- Tarjas en acero inoxidable
- Trampas de grasa
- Estación lavamanos
- Mesas de trabajo en acero inoxidable
- Mesas de apoyo en acero inoxidable
- Repisas en acero inoxidable
- Máquina lavatoza o en su defecto el equipo necesario para esta actividad
- Estaciones de buffet caliente y frío, así como los aditamentos que estos requieran (insertos con tapa, instalaciones de agua, etc.)
- Mesas y sillas para los comensales

Será responsabilidad del **participante** que resulte adjudicado el cuidado de las instalaciones y equipos, con el propósito de mantenerlos en buen estado de uso y al finalizar el contrato se entreguen en las mismas condiciones como se recibieron.

El **participante** que resulte adjudicado se compromete a sustituir en forma inmediata cualquiera de los equipos mencionados, que derivado del desgaste y uso normal de los mismos, sea necesario darlos de baja, a efecto de garantizar la continuidad en la prestación del servicio, los cuales serán en calidad de préstamo y sin cargo adicional para el "Consejo".

Asimismo, será obligación del **participante** que resulte adjudicado, contar e instalar cualquier otro equipo adicional que se requiera para la preparación de los alimentos, tales como básculas, molinos, batidoras, cortadoras, rebanadoras, trituradoras, procesadores de alimentos, estufones adicionales, parrillas, etcétera.

Para llevar a cabo cualquier instalación de algún equipo complementario, se deberá solicitar la autorización del "Consejo", con el propósito de verificar la suficiencia de las capacidades eléctricas, de gas, de espacio, etcétera.



El equipo como licuadoras, rebanadoras, procesadores, ollas, cacerolas, batidoras, bowls, coladeras, cucharas, etc., que se requieran para la correcta manipulación, elaboración y servicio, serán proporcionados por la empresa, así como también es necesario que en la adquisición de dichos equipos se observen y respeten las Normas Oficiales Mexicanas en cuanto a materiales inertes.

Los servicios de luz, agua y teléfono serán proporcionados por el "Consejo", así como los gastos que se originen por estos conceptos, sin embargo, la empresa que brinde el servicio deberá observar y cumplir con los lineamientos que dicte el "Consejo", para el uso de estos recursos.

Es obligación de la empresa el cuidado y buen uso de los servicios antes mencionados.

En caso de existir imponderables en el insumo de tales servicios es obligación de la empresa ofrecer alimentos que pueda sustituir a los del menú o se puedan servir fríos sin poner en riesgo la salud del comensal.

Al iniciar el servicio, la empresa adjudicada proporcionará los enseres de mesa como son loza, charolas de servicio, cucharas, tenedores, cuchillos, servilleteros, vasos, salseras, saleros, entre otros y deberá sustituirlos en caso de deterioro, pérdida o sufran un daño. ; La cantidad de piezas la proporcionará en relación al promedio diario de comensales, tomando en cuenta que la demanda del comedor por la mayoría de los servidores públicos es en el transcurso de una hora, en específico de las 15 a las 16 horas, además el Jefe del Departamento de servicios de alimentación solicitará la cantidad adecuada de enseres con los que se prestará el servicio y se contará siempre con la misma cantidad por lo que mensualmente se hará un inventario y en caso de faltantes o piezas deterioradas, se solicitará su reposición dentro de los primeros cinco días del siguiente mes.

La reposición debe ser con las mismas características del equipo inicial, esto con el fin de tener uniformidad, control y disciplina.



INVENTARIO BASE SOLICITADO

SOPERO	170
ARROCERO	170
COMPOTERO (FRIJOL Y POSTRE)	170
PLATO TRINCHE	170
PLATO PARA ENSALADA	230
TENEDOR	180
CUCHILLO	180
CUCHARA	180
CUCHARA CAFETERA	180
VASO	220
TAZÓN GRANDE	50
SERVILLETOS	41
SALEROS	41
CHAROLA PARA SERVICIO	170

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ENSERES DE MESA

Descripción	Color y Textura	Medidas	Material
Tazón para sopa	Blanco y liso	300 ml.	Cerámica
Plato arrozero	Blanco y liso	23 cm.	Cerámica
plato para ensalada	Blanco y liso	18 cm.	Cerámica
Plato trinché	Blanco y liso	23 cm.	Cerámica
Plato para postre	Blanco y liso	14 cm.	Cerámica
Tenedor	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Cuchillo	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Cuchara	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Cuchara para postre	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Salseras de mesa	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable




Saleros de mesa	Natural y liso	Estándar	Vidrio con tapa de acero inoxidable
Servilleteros	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Charolas para el servicio de buffet	Indistinto, textura lisa	Para mesa cuadrada	
Vasos	Transparente y liso	12 oz.	Policarbonato o vidrio

2) RIESGOS

La empresa asume ante las autoridades la responsabilidad del buen manejo higiénico de los alimentos, así como de las eventualidades que se susciten en la preparación de alimentos, la prestación del servicio y que afecten la salud o la seguridad de los comensales o de las instalaciones.

igualmente por daños y perjuicios que pudieran originarse con motivo de cualquier siniestro, ocasionado por el personal de la empresa que brinda el servicio.

3) SUPERVISIÓN DE LA MATERIA PRIMA, EQUIPO Y CAPACIDAD HUMANA

El "Consejo" tiene la facultad de supervisar y, en su caso, rechazar alimentos, actividades y condiciones organolépticas de los productos que no cumplan con las especificaciones que se describen en este anexo y en las Normas Oficiales Mexicanas, desde la recepción y hasta el consumidor final.



I) PORCIONES, GRAMAJES, EJEMPLOS DE MENÚ Y VALOR NUTRIMENTAL



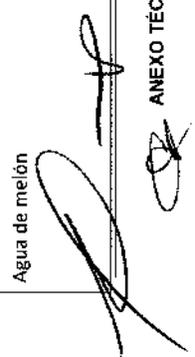
PORCIONES Y GRAMAJES

Se ofrecerán cuatro diferentes platos fuertes a elección del comensal: las opciones 1 y 2 serán guisos a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado dos veces a la semana (basa oriental, blanco del nilo ó bagre), carnero, con guarnición, la tercera opción será pechuga de pollo asada y/o carne para asar (costilla de roast beef ó bistec norteño) con guarnición y la cuarta y última opción será antojito (con crepas diferentes rellenos, pan de caja, chapata, pasta hojaldrada, tacos dorados de pollo de carne de papa de queso, queso asado, tortitas de papa, gorditas, enchiladas con huevo o con pollo, chilaquiles con pollo o huevo, etc...)

CONCEPTO	NO. DE OPCIONES DIARIAS	GRAMAJE
Primer Tiempo		
Sopa aguada, consomé de pollo o res con verduras (mínimo 80gr. De verduras) y cremas	2	300 ml.
Segundo Tiempo (entrada)		
Pastas, arroz ó verduras guisadas	2	110 gr.
Tercer Tiempo (plato fuerte)		
A base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef y suadero ó pata), pollo (pechuga, mancuerna ó alitas), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado (basa oriental, blanco del nilo ó bagre), carnero, pechuga para asar, carne para asar y antojito	4	170 gr. (carne, pechuga y pescado cocido sin guarnición y sin salsa) y pollo en crudo, pierna y muslo con hueso 300gr.
Cuarto Tiempo		
Postre	2	Entre 90 y 110 gr.
Complementos		
Barra de ensaladas y verduras	4	Libre consumo
Frutas	4	
Agua de frutas frescas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos Pan y tortilla	Ver punto 2.6	

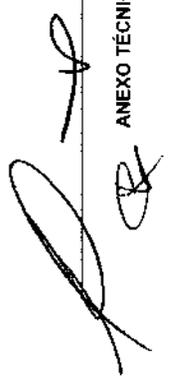
EJEMPLO DE MENÚ PARA VEINTE DÍAS DE SERVICIO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa de calabacitas Sopa de pasta Papas rancheras Arroz Mole de olla Pechuga cordón blue	Sopa azteca Crema de jitomate Arroz Spaguetti Alfredo Pescado a la talla Cerdo con verdolaguas	Sopa de verduras Sopa de pasta Arroz a la jardinera Espinacas con crema Pollo al pipian rojo con calabacitas Alambre de res	Sopa de cebolla Consomé de camarón Spaghetti Alfredo Papas adobadas Pechuga a la plancha Albóndigas de res al chipotle	Crema de queso Sopa de pasta Arroz Pluma con apio Pescado en salsa de morrón Lasaña de res
Tacos dorados Carne o pechuga asada Budín de pan gelatina Agua de horchata Agua de naranja	pambazos Carne o pechuga asada Pastel de chocolate gelatina Agua de limón Agua de piña	Hojaldré de jamón y manchego Carne o pechuga asada Choux c/crema pastelera gelatina Agua de jamaica Agua de tamarindo	Chiles rellenos capeados Carne o pechuga asada Gelatina arcoiris gelatina Agua de manzana Agua de chia	enchiladas Carne o pechuga asada Mousse de frutas gelatina Agua de horchata Agua de naranja
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Crema de cilantro Sopa de fideo Chayotes Arroz Bistec en salsa pasilla con calabazas Costillas de Cerdo a la hawaiana Pizza de hongos y elote Carne o pechuga asada Flan napolitano gelatina Agua de pepino y limón Agua de melón	Consomé de pollo Sopa de pasta arroz Chayotes cremosos Pollo cacerola Filete de pescado al mojo de ajo Nopales rellenos de queso Carne o pechuga asada Alfajores gelatina Agua de fresa Agua de piña	Sopa de hongos Sopa de pasta Arroz blanco Fusilli al burro Pollo en escabeche Rollo de res Tortitas de acelgas Carne o pechuga asada Mousse de chocolate gelatina Agua de frutas Agua de horchata	Crema conde Sopa de verduras Calabacitas a la mexicana arroz Picadillo de res Pescado empanizado Chilaquiles con pollo Carne o pechuga asada Nieve de limón gelatina Agua de piña colada Agua de sandia	Sopa de flor de calabaza Sopa de tortilla Papa panadera Arroz canario Cecina adobada con pico de gallo Pollo al curry Quesadillas con guacamole Carne o pechuga asada Gelatina de rompope gelatina Agua de té de limón Agua de naranja



Jueves	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Crema de champiñones	Sopa de lentejas	Caldo tlalpeño	Crema de zanahoria	Sopa de tallarines
Sopa de munición	Sopa de verduras	Sopa de fideos	Caldo de verduras	Crema forentina
Arroz	Arroz al cilantro	Arroz	Ensalada de nopales	Fusilli verduras
Papas al ajillo	Fusilli al chipotle	Verduras orientales	Macarrones con queso	Atún a la Mexicana
Milanesa de res empanizada	Cochinita pibil	Bistec adobado con papas	Pozole guerrerense (blanco)	Cuete almendrado
Pollo a la B.B.Q. con papas a la francesa	Pescado empapelado	Pechuga en salsa poblana	Chilorio de pollo	Tostadas de pata
Huaraches de champiñones y queso	Tacos dorados rellenos de zanahoria y papa	Lasaña de verduras	enfrijoladas	Carne o pechuga asada
Carne o pechuga asada	Carne o pechuga asada	Carne o pechuga asada	Carne o pechuga asada	Niño envuelto
Tarta de frutas	Mouse de moka	Helado de vainilla	Pay de limón	gelatina
gelatina	gelatina	gelatina	gelatina	Agua de té de limón
Agua de papaya	Agua de guanábana	Agua de sandía	Agua de tamarindo	Agua ciruela
Agua de melón	Agua de mango	Agua de naranja	Agua de Jamaica	
Jueves	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Caldo de camarón	Crema de verduras	Sopa de fideos	Sopa tarasca	Consomé de res
Sopa de pasta	Sopa de verdura	Sopa de verduras	Sopa de frijol	Lentejas
Arroz con verduras	Spaghetti a la diabla	Pasta a la diabla	arroz	Coditos
Spaguetti a la crema	Arroz a la mex	arroz	Gratin de espinacas	arroz
Chuletas ahumadas con puré de papa	Pescado a la mantequilla	Carnitas	Salpicón de res	Bistec en salsa norteña
Pollo en mole verde	Res stroganoff	Alambre de pollo	Ceviche de pescado	Pollo encacahuatado
Enfrijoladas con queso panela	Hojaldre de verduras	Cemitas de cabeza	chancas	Soufflé de papa
Carne o pechuga asada	Carne o pechuga asada	Carne o pechuga asada	Carne o pechuga asada	Carne o pechuga asada
gelatina	gelatina	gelatina	gelatina	gelatina
Empanadas de piña	Até con queso	Arroz con leche	Gelatina con frutas	Natilla de vainilla
Agua de frutas	Agua de fresa	Agua de pepino y limón	Agua de Betabel	Agua de cebada perla
Agua de tamarindo	Agua de papaya	Agua de piña	Agua de guayaba	Agua de Jamaica

NOTA: El balance nutrimental de los menús que se ofrezcan deben cubrir un margen de entre 900 Kcal. y 1200 Kcal, aproximadamente.



**J) CONSUMOS HISTÓRICOS
DEL COMEDOR GENERAL
EN EL EDIFICIO SEDE EN
SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA
2015 Y PRIMER
SEMESTRE DE 2016**



CONSUMOS 2015 DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL EN PUEBLA

FECHA	DIARIO	SEMANA
-------	--------	--------

02/01/15	100	565
05/01/15	100	
06/01/15	100	
07/01/15	100	
08/01/15	105	

FECHA	DIARIO	SEMANA
-------	--------	--------

16/02/15	177	767
17/02/15	178	
18/02/15	179	
19/02/15	177	
20/02/15	176	

FECHA	DIARIO	SEMANA
-------	--------	--------

31/03/15	106	811
06/04/15	171	
07/04/15	176	
08/04/15	181	
09/04/15	177	

09/01/15	114	661
12/01/15	120	
13/01/15	131	
14/01/15	147	
15/01/15	149	

23/02/15	159	749
24/02/15	160	
25/02/15	170	
26/02/15	161	
27/02/15	99	

10/04/15	110	842
13/04/15	180	
14/04/15	209	
15/04/15	180	
16/04/15	163	

16/01/15	98	677
19/01/15	150	
20/01/15	153	
21/01/15	142	
22/01/15	134	

02/03/15	187	802
03/03/15	202	
04/03/15	160	
05/03/15	168	
06/03/15	85	

17/04/15	110	894
20/04/15	200	
21/04/15	209	
22/04/15	205	
23/04/15	170	

23/01/15	97	695
26/01/15	147	
27/01/15	159	
28/01/15	164	
29/01/15	128	

09/03/15	174	762
10/03/15	183	
11/03/15	168	
12/03/15	172	
13/03/15	65	

24/04/15	136	875
27/04/15	218	
28/04/15	186	
29/04/15	209	
30/04/15	126	

30/01/15	112	678
03/02/15	145	
04/02/15	168	
05/02/15	157	
06/02/15	105	

17/03/15	155	727
18/03/15	175	
19/03/15	143	
20/03/15	107	
23/03/15	147	

04/05/15	173	879
06/05/15	191	
07/05/15	207	
08/05/15	126	
11/05/15	182	

09/02/15	153	733
10/02/15	188	
11/02/15	142	
12/02/15	161	
13/02/15	91	

24/03/15	187	741
25/03/15	165	
26/03/15	150	
27/03/15	164	
30/03/15	156	

12/05/15	200	904
13/05/15	183	
14/05/15	214	
15/05/15	117	
18/05/15	190	

CONSUMOS 2015 DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL EN PUEBLA

19/05/15	225	986
20/05/15	215	
21/05/15	254	
22/05/15	134	
25/05/15	200	

30/06/15	174	864
01/07/15	156	
02/07/15	200	
03/07/15	150	
06/07/15	184	

11/08/15	177	840
12/08/15	186	
13/08/15	182	
14/08/15	101	
17/08/15	194	

26/05/15	235	959
27/05/15	190	
28/05/15	137	
29/05/15	141	
01/06/15	196	

07/07/15	196	847
08/07/15	189	
09/07/15	156	
10/07/15	112	
13/07/15	182	

18/08/15	177	818
19/08/15	186	
20/08/15	182	
21/08/15	77	
24/08/15	196	

02/06/15	200	1005
03/06/15	221	
04/06/15	279	
05/06/15	155	
08/06/15	240	

14/07/15	186	636
15/07/15	149	
16/07/15	131	
17/07/15	66	
20/07/15	104	

25/08/15	198	1008
26/08/15	207	
27/08/15	321	
28/08/15	90	
31/08/15	192	

09/06/15	221	987
10/06/15	199	
11/06/15	206	
12/06/15	148	
15/06/15	222	

21/07/15	116	496
22/07/15	117	
23/07/15	87	
24/07/15	65	
27/07/15	111	

01/09/15	201	954
02/09/15	231	
03/09/15	187	
04/09/15	117	
07/09/15	218	

16/06/15	210	975
17/06/15	202	
18/06/15	226	
19/06/15	137	
22/06/15	200	

28/07/15	111	541
29/07/15	111	
30/07/15	90	
31/07/15	58	
03/08/15	171	

08/09/15	220	995
09/09/15	225	
10/09/15	200	
11/09/15	138	
17/09/15	212	

23/06/15	212	936
24/06/15	212	
25/06/15	200	
26/06/15	129	
29/06/15	183	

04/08/15	168	754
05/08/15	146	
06/08/15	185	
07/08/15	101	
10/08/15	174	

18/09/15	155	958
21/09/15	210	
22/09/15	197	
23/09/15	212	
24/09/15	184	

CONSUMOS 2015 y 2016 DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL EN PUEBLA

25/09/15	122	986
28/09/15	122	
29/09/15	122	
30/09/15	122	
01/10/15	122	

17/11/15	209	928
18/11/15	209	
19/11/15	209	
20/11/15	209	
23/11/15	209	

11/01/16	173	733
12/01/16	162	
13/01/16	158	
14/01/16	157	
15/01/16	83	

02/10/15	115	923
05/10/15	115	
06/10/15	115	
07/10/15	115	
08/10/15	115	

24/11/15	208	897
25/11/15	198	
26/11/15	184	
27/11/15	113	
30/11/15	190	

18/01/16	156	788
19/01/16	188	
20/01/16	182	
21/01/16	169	
22/01/16	93	

09/10/15	150	879
13/10/15	224	
14/10/15	212	
15/10/15	180	
16/10/15	113	

01/12/15	183	828
02/12/15	185	
03/12/15	185	
04/12/15	95	
07/12/15	170	

25/01/16	154	722
26/01/16	175	
27/01/16	158	
28/01/16	152	
29/01/16	83	

19/10/15	215	941
20/10/15	220	
21/10/15	206	
22/10/15	190	
23/10/15	110	

08/12/15	175	725
09/12/15	182	
10/12/15	178	
11/12/15	75	
14/12/15	115	

02/02/16	126	728
03/02/16	166	
04/02/16	184	
05/02/16	81	
08/02/16	171	

26/10/15	225	963
27/10/15	200	
28/10/15	230	
29/10/15	209	
30/10/15	109	

15/12/15	111	463
16/12/15	102	
17/12/15	108	
18/12/15	74	
21/12/15	68	

09/02/16	165	727
10/02/16	162	
11/02/16	143	
12/02/16	95	
15/02/16	162	

02/11/15	201	952
03/11/15	195	
04/11/15	205	
05/11/15	199	
06/11/15	152	

22/12/15	68	384
23/12/15	71	
28/12/15	83	
29/12/15	83	
30/12/15	79	

16/02/16	158	774
17/02/16	178	
18/02/16	161	
19/02/16	89	
22/02/16	188	

09/11/15	227	1003
10/11/15	213	
11/11/15	208	
12/11/15	205	
13/11/15	100	

04/01/16	150	671
05/01/16	150	
06/01/16	134	
07/01/16	150	
08/01/16	87	

23/02/16	182	764
24/02/16	162	
25/02/16	167	
26/02/16	94	
29/02/16	159	

CONSUMOS 2016 DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL EN PUEBLA

01/03/16	179	794
02/03/16	162	
03/03/16	161	
04/03/16	198	
07/03/16	179	

19/04/16	250	894
20/04/16	166	
21/04/16	190	
22/04/16	98	
25/04/16	190	

31/05/16	206	907
01/06/16	280	
02/06/16	180	
03/06/16	180	
06/06/16	211	

08/03/16	163	826
09/03/16	165	
10/03/16	157	
11/03/16	314	
14/03/16	197	

26/04/16	168	798
27/04/16	191	
28/04/16	165	
29/04/16	89	
02/05/16	185	

07/06/16	189	881
08/06/16	210	
09/06/16	200	
10/06/16	105	
13/06/16	177	

15/03/16	195	894
16/03/16	188	
17/03/16	215	
18/03/16	99	
28/03/16	197	

03/05/16	196	627
04/05/16	153	
05/05/16		
06/05/16	100	
09/05/16	174	

14/06/16	206	891
15/06/16	185	
16/06/16	173	
17/06/16	108	
20/06/16	219	

29/03/16	195	832
30/03/16	188	
31/03/16	215	
01/04/16	99	
04/04/16	189	

10/05/16	100	836
11/05/16	209	
12/05/16	200	
13/05/16	136	
16/05/16	191	

21/06/16	212	882
22/06/16	199	
23/06/16	193	
24/06/16	86	
27/06/16	192	

05/04/16	198	828
06/04/16	174	
07/04/16	194	
08/04/16	95	
11/04/16	167	

17/05/16	217	954
18/05/16	201	
19/05/16	200	
20/05/16	119	
23/05/16	217	

28/06/16	193	578
29/06/16	195	
30/06/16	190	

12/04/16	174	848
13/04/16	157	
14/04/16	173	
15/04/16	89	
18/04/16	250	

24/05/16	221	979
25/05/16	219	
26/05/16	245	
27/05/16	94	
30/05/16	186	




ANEXO 2



CARTA PROTESTA

(Ciudad, Estado), a de de 2016

Consejo de la Judicatura Federal
Presente

Texto para persona Moral:

(Nombre del representante legal) en mi carácter de representante legal de la empresa denominada (razón social o nombre de la empresa) declaro, bajo protesta de decir verdad que la persona que represento, ni ninguno de sus socios, accionistas, apoderados o empleados, desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentran inhabilitados, ni se encuentran en ninguno de los supuestos señalados en el punto 22 de la Convocatoria/Bases del **Concurso Público Sumario No. SEA/CAR/ARPUE/02/2016**, ni del Artículo 299 del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo.

Texto para persona Física:

(Nombre de la persona física) declaro, bajo protesta de decir verdad que no desempeño un empleo cargo o comisión en el servicio público, ni me encuentro inhabilitado, así como que no me ubico en ninguno de los supuestos señalados en el punto 22 de la Convocatoria/Bases del **Concurso Público Sumario No. SEA/CAR/ARPUE/02/2016**, ni del Artículo 299 del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo.

A t e n t a m e n t e

NOTA: La falsedad en la manifestación a que se refiere esta carta, será sancionada en los términos del Acuerdo General. En caso de omisión en la entrega de este escrito, o si de la información y documentación con que cuente el Consejo se desprende que personas físicas o morales pretenden evadir los efectos de la inhabilitación, la **AR...** se abstendrá de firmar el contrato correspondiente.



ANEXO 3



PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA

(Ciudad, Estado), a ____ de _____ de 2016.

Propuesta Económica

**"Servicio de Comedor General para el Edificio Sede del Poder Judicial de la
Federación en San Andrés Cholula, Puebla"**

Propuesta Económica

Concepto	Precio unitario	I.V.A. 16%	Total
Costo por comida durante el período del 1 enero al 31 de diciembre de 2017 (a dos dígitos)			

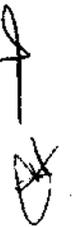
(Importe con letra)

Nombre, firma y cargo

Vigencia: este precio se mantendrá fijo por el periodo que dure el contrato.



ANEXO 4



CARTA DE ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Consejo de la Judicatura Federal
Presente

Texto para persona Moral:

(Nombre del representante legal) en mi carácter de representante legal de la empresa denominada (razón social o nombre de la empresa) declaro, que acepto las condiciones establecidas en la presente Convocatoria/Bases del **Concurso Público Sumario No. SEA/CAR/ARPUE/02/2016**, y en particular la forma de pago estipulada en las mismas, tiempo de prestación del servicio, condiciones y lugar de prestación del servicio.

A t e n t a m e n t e

Texto para persona Física:

(Nombre de la persona física) declaro, que acepto las condiciones establecidas en la presente Convocatoria/Bases del **Concurso Público Sumario No. SEA/CAR/ARPUE/02/2016**, y en particular la forma de pago estipulada en las mismas, tiempo de prestación del servicio, condiciones y lugar de prestación del servicio.

A t e n t a m e n t e

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'P' followed by a smaller, more complex signature.

ANEXO 5





Poder Judicial de la Federación

PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
 CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
 COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL
 ADMINISTRACIÓN REGIONAL O DELEGACIÓN ADMINISTRATIVA
 ORDEN DE SERVICIO



Calle _____ número _____, Piso __, Colonia _____, Delegación _____, Delegación
 o Municipio _____, Teléfonos _____

Certificado de Disponibilidad Presupuestal

Partida presupuestal:

Número de Orden de Servicio:

Nombre y Clave del Área
 Requirente:

Procedimiento
 Adjudicación:

de

Nombre o razón social del prestador de servicios:	
Documento con el que se acredita:	XXXXXXXXX(Anexo 1)
Domicilio:	
R.F.C.:	
Representante Legal:	
Documento con el que se acredita:	XXXXXXXXXX(Anexo 2)
Teléfono fax y correo electrónico:	

La prestación del servicio que se describe a continuación:

Servicio a ejecutar:		
Domicilio de los servicios:		
Anexo Técnico con Especificaciones Particulares		Instancia que Autorizó la Celebración del Contrato
Si	No	XXXXXXXXXXXXXXXXX(Anexo 3)

Bajo las siguientes condiciones.

Plazo de Ejecución:	Fecha de inicio	Fecha de conclusión
MONTO	IVA	MONTO TOTAL
Forma de Pago:		
Garantías:	De Cumplimiento:	De Anticipo:
	SI NO	SI NO
	De Responsabilidad Civil	De Vicios Ocultos:
	SI NO	SI NO
Observaciones : Detalle de anexos: Anexo 1: Documento con que se acredita, Anexo 2: Poder notarial e identificación oficial del suscriptor del contrato, Anexo 3: Documento de autorización, Anexo 4: Anexo técnico (en su caso)		

Nombre y firma del titular de la Administración Regional y/o Delegación Administrativa.	Nombre y Firma del representante legal del Prestador de Servicios.
---	--

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS, EN LO SUCESIVO ORDEN DE SERVICIO, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL QUE SE DENOMINARA "EL CONSEJO" Y POR LA OTRA LA PERSONA QUE, POR MOTIVO DE RAZON SOCIAL, SE ENCUENTRA ESPECIFICADO EN EL ANVERSO DE ESTE DOCUMENTO, QUE SE DENOMINARA "EL PRESTADOR DE SERVICIOS"; QUIENES SE OBLIGAN AL TENSOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLAUSULAS:

DECLARACIONES.

I. DECLARA "EL CONSEJO"

- 1.1. Que es un organo del Poder Judicial de la Federacion al que le corresponde la administracion, vigilancia, disciplina y carrera judicial de dicho Poder, con excepcion de la Suprema Corte de Justicia de la Nacion y del Tribunal Electoral, conforme a lo dispuesto en los articulos 94 y 100 de la Constitucion Politica de los Estados Unidos Mexicanos y 68 de la Ley Organica del Poder Judicial de la Federacion.
1.2. Que los servicios materia de la presente ORDEN DE SERVICIO, se adjudicaron a traves del procedimiento de adjudicacion directa en terminos de lo dispuesto por los articulos 7 fracciones III y V, 243, 247, 251, 263 fraccion V, inciso a), 264 ultimo parrafo, 295 fraccion III, 341 fraccion I, 342, 359 361 y 367 del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo vigente en adelante Acuerdo Administrativo articulo 80, 9o fraccion III, 202, 203, 207 y 211 del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que reglamenta la organizacion y funcionamiento del propio Consejo (Acuerdo de organizacion).
1.3. Que cuenta con saldo presupuestal disponible para hacer frente a las obligaciones derivadas de la presente ORDEN DE SERVICIO conforme a lo dispuesto por el articulo 287 del Acuerdo Administrativo, en terminos de la informacion que se señala en el anverso de este documento.
1.4. No le corresponde otorgar garantias ni efectuar depositos para el cumplimiento de sus obligaciones de pago, conforme al articulo 66 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria y el 745 del Acuerdo Administrativo.
1.5. Que quien suscribe la presente ORDEN DE SERVICIO, está facultado para ello, de conformidad con lo dispuesto en el articulo 284 ultimo parrafo del Acuerdo Administrativo.
1.6. Que su Registro Federal de Contribuyentes es C.F.R.950294-TL0
1.7. Que para efectos de esta ORDEN DE SERVICIO, señala como su domicilio fiscal el edificio ubicado en Calle Insurgentes Sur, Numero 2417 Colonia San Ángel, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01000 México, Distrito Federal.
1.8. Los documentos legales, técnicos, económicos y financieros que se generen con motivo de la presente ORDEN DE SERVICIO formarán parte integral de la misma.

II. DECLARA "EL PRESTADOR DE SERVICIOS"

- II.1. Que es una persona con capacidad para contratar, conforme a la informacion que se señala en el anverso del presente instrumento que se anexa a este ORDEN DE SERVICIO
II.2. Que se encuentra inscrita ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, con el Registro Federal de Contribuyentes que se describe en el anverso del presente ORDEN DE SERVICIO.
II.3. Que dentro de sus actividades u objeto social se encuentra la relativa a la prestación de servicios objeto de la presente ORDEN DE SERVICIO y cuenta con los recursos humanos, presupuestales y técnicos para cumplir las obligaciones materia del presente instrumento.
II.4. Que conoce los términos y condiciones del procedimiento de adjudicación de donde se deriva el presente instrumento, así como las disposiciones del Acuerdo Administrativo en el que se fundó dicho procedimiento.
II.5. Que bajo protesta de decir verdad, manifiesta que la persona que representa, sus apoderados, socios o accionistas no se ubican en ninguno de los supuestos a que se refiere el articulo 289 del Acuerdo Administrativo
II.6. Que quien suscribe el presente instrumento cuenta con facultades para hacerlo, mismas que no le han sido revocadas o limitadas en forma alguna en términos del testimonio notarial que se señala en el anverso del presente instrumento que se anexa a esta ORDEN DE SERVICIO.
II.7. Que tiene su domicilio fiscal en el lugar indicado en el anverso del presente instrumento, el cual señala para todos los efectos legales.

Expuesto lo anterior ambas partes declaran que es su voluntad celebrar la presente ORDEN DE SERVICIO, al tenor de las siguientes:

CLAUSULAS:

- PRIMERA.- El objeto de esta ORDEN DE SERVICIO es la prestación de los servicios que se describen en el anverso de este instrumento y, en su caso, en el anexo técnico (I) que debidamente firmado por las partes, forma parte del mismo; (en caso de que los servicios contratados correspondan a los adjudicados por el articulo 207 fraccion XXIX m del [Acuerdo de organizacion]) el cual contiene los alcances, presupuesto y programa de ejecucion, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a atender los servicios programados en los términos señalados en el ANEXO TECNICO III adjunto y los correspondientes a las actividades que a la fecha de inicio de vigencia máxima de dos horas a partir de que se haya recibido el reporte las 24 horas durante la vigencia de la ORDEN DE SERVICIO. En caso de no atender en ese lapso de tiempo, "EL CONSEJO" aplicará las penas convencionales que se estipulan en este instrumento.
SEGUNDA.- Las partes fijan que el precio por el servicio objeto de esta ORDEN DE SERVICIO es señalado en el anverso de este documento.
TERCERA.- "EL CONSEJO" efectuará el pago correspondiente en a los ___ días hábiles contados a partir de la acreditación en forma correcta, de los siguientes documentos:
- Factura o remisión a nombre del Consejo de la Judicatura Federal, con R.F.C. C.F.R.950294-TL0 y domicilio fiscal en Avenida de los Insurgentes Sur 2417 colonia San Ángel, Delegación Álvaro Obregón C.P. 01000, en México, D.F. debidamente sellada y firmada en donde conste la recepción de los servicios. Dicho documento comprobatorio deberá cumplir con los requisitos fiscales establecidos por la legislación de la materia y con impuestos desglosados.
- En su caso, el reporte mensual, trimestral, semestral o anual de los servicios realizados por "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" donde conste la recepción de conformidad debidamente autorizada por el Administrador Regional o Delegado Administrativo
- Copia de la presente ORDEN DE SERVICIO
- Copia de la identificación oficial de la persona física o representante legal de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS"
La documentación relacionada deberá presentarse a la conclusión de los trabajos objeto de la presente ORDEN DE SERVICIO, (o en su caso, conforme al desglose del calendario del programa o anexo técnico adjunto) cuando establecido que de no hacerlo, "EL CONSEJO" no será responsable de los atrasos que se generen por aspectos presupuestales.
CUARTA.- En caso de que el "PRESTADOR DE SERVICIOS" reciba pagos en exceso, deberá reintegrar las cantidades que corresponden más los intereses que se calcularán conforme a una tasa que será igual a la establecida en el Código Fiscal de la Federación como si se tratara del supuesto de prórroga para el pago de créditos fiscales. Los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago hasta que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del "EL CONSEJO", de conformidad con el articulo 376 del Acuerdo Administrativo
QUINTA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" deberá realizar el servicio en el lugar indicado dentro de las fechas y horarios que se fijan en el anverso de este

ORDEN DE SERVICIO y/o sus anexos, lo que comenzará a surtir efectos a partir de la fecha en que se haya firmado. Los servicios serán recibidos por "EL CONSEJO" en el momento en que se hayan prestado, en los términos y especificaciones pactadas lo que se hará constar a través de la formalización de la factura firmada y sellada, por la persona que los recibe y está autorizada para ello. Cueda expresamente entendido que la recepción de los servicios no libera a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" de las obligaciones que se derivan de la verificación y pruebas que se realicen con posterioridad.

- SEXTA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" será el único responsable por las violaciones que se causan en materia de patentes, marcas y derechos con motivo de la prestación de los servicios objeto de la presente ORDEN DE SERVICIO por lo que se obliga a pagar en su caso a "EL CONSEJO" en caso de cualquier ocurrencia de un tercero que alegue derechos de marca o violación a la Ley de la Propiedad Industrial sobre los servicios materia de la presente ORDEN DE SERVICIO, sin costo alguno para éste.
SEPTIMA.- Cualquier modificación al presente se realizará conforme a lo indicado en articulo 388 del Acuerdo Administrativo.
OCTAVA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se obliga a pagar a "EL CONSEJO" por concepto de pena convencional, para el caso de que incumpla cualquiera de las obligaciones que adquiere de conformidad con la presente ORDEN DE SERVICIOS o por la deficiente prestación del servicio, el equivalente al 10% de su parte total antes de I.V.A. En caso de incumplimiento parcial, la pena se ajustará proporcionalmente a porcentaje incumplido. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el articulo 406 del Acuerdo Administrativo. El incumplimiento por parte de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" a lo estipulado en las obligaciones previstas en el Anexo Técnico, dará lugar a la aplicación de una pena correspondiente al importe de un salario mínimo general vigente diario, de la zona económica que corresponda a la prestación de los servicios, por el incumplimiento en que incurra.
En caso de que no se pida el servicio con el personal previsto en la presente ORDEN DE SERVICIOS, se descontará el costo del elemento que falta para cubrirlo, con independencia de la aplicación de la pena a que se refiere el primer párrafo de esta cláusula.
La falta de supervisión del servicio por parte de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se penalizará a razón del costo unitario de un elemento por cada día que no se preste dicha supervisión.
En el supuesto de retraso en la prestación de los servicios por causa justificada, "EL CONSEJO" podrá autorizar a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" una indemnización a las obligaciones contractuales originalmente, así como los plazos respectivos, a fin que concuerden con las mismas. De no ser justificada la causa del retraso, "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" pagará a "EL CONSEJO" por concepto de pena convencional por el simple retraso, el equivalente al importe de los servicios no prestados con oportunidad en la fecha fijada para el cumplimiento. Este base se multiplicará por el diez a millar diario hasta el cumplimiento total. El importe resultante de la base será ajustado de manera proporcional al cumplimiento pendiente aplicando la misma fórmula.
Para el caso de que "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", no proporcione los servicios con el equipo y personal que se establece en el Anexo Técnico, se le aplicará la cláusula de penalización al total de los costos del servicio a que hace referencia la cláusula segunda de esta instrumento.
"EL CONSEJO" descontará el importe de las penas convencionales a que se refiere la presente cláusula de los pagos pendientes de efectuar a "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" o bien, (en caso de haber sido requerido), haciendo efectiva la fianza de cumplimiento otorgada.
Asimismo, las penas convencionales en ningún caso podrán ser superiores en su conjunto al 10% del monto total del contrato sin I.V.A., o bien al monto de la garantía de cumplimiento, por lo que en caso de ser superior al porcentaje aquí señalado, se procederá a la aplicación de la cláusula Primera de este instrumento.
En el supuesto de incumplimiento por atraso sólo será aplicable la pena por ese concepto, salvo los casos en que existan incumplimientos diversos, en los cuales se aplicará la pena convencional que corresponda a cada uno de ellos, sin perjuicio de las deducivas que procedan.
NOVENA.- (En caso de que se otorgue anticipo "EL PROVEEDOR" previo a la entrega de este, se obliga a presentar fianza por el cien por ciento (100%) del anticipo otorgado, a favor de "EL CONSEJO", para garantizar la correcta ejecución o devolución total del monto del anticipo otorgado, en caso de que no se cumpla con la obligación de esta cláusula por parte de "EL PROVEEDOR" no dará lugar a prórroga alguna conforme se estableció en el articulo 408 del Acuerdo Administrativo. Asimismo, deberá presentar fianza por el 10% del importe total de este instrumento, antes del I.V.A. para garantizar su cumplimiento dentro de los cinco días hábiles siguientes a la fecha de firma. Una vez recibidos por "EL CONSEJO" los bienes contratados, sustituirá la fianza de cumplimiento por otra que garantizará los bienes adquiridos, contra defectos, vicios ocultos o cualquier otro tipo de responsabilidad, lo que será equivalente al 10% del monto total contratado, incluido el I.V.A. cuya vigencia será de ___ años, contados a partir de la fecha de recepción de los bienes, la que deberá exhibir dentro de los cinco días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de los mismos, de conformidad con lo establecido en los articulos 405 y 407 del Acuerdo Administrativo. En el supuesto de que la contratación requiera mantenimiento correctivo o preventivo de los bienes, "EL CONSEJO" podrá retener la fianza de cumplimiento hasta en tanto no se hayan terminado los efectos del contrato, lo anterior sin perjuicio de mantener vigente la póliza de vicios ocultos "EL PROVEEDOR" o garantizar la obtención de la (s) fianza(s), instruirá a la fianzadora y verificará que en el momento de recibir los bienes de los requisitos señalados, expresamente se haga constar: A) El cumplimiento de las obligaciones a cargo del fido, se realizará conforme a lo estipulado en el CONTRATO-PEDIDO que a través de esta póliza se garantiza y lo establecido en las disposiciones legales que rigen al Consejo de la Judicatura Federal; por lo que los incumplimientos al contrato por parte del fido, estarán determinados por el área operativa del propio Consejo y se acreditará conforme a los procedimientos administrativos y normas que regulan la actividad administrativa del propio Consejo. Si la presente fianza permanecerá en vigor desde la fecha de inicio de vigencia hasta el cumplimiento total del objeto del CONTRATO-PEDIDO y en su caso, durante la subsistencia de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución firme que haya causado ejecutoria decretada por autoridad competente. C) Para cancelar la fianza será requisito indispensable la conformidad por escrito otorgada por el Consejo de la Judicatura Federal a través de su Dirección General de Recursos Materiales; D) Que continuará garantizando el monto cubierto para el caso de que se autoricen modificaciones a los plazos de cumplimiento o en el caso de que se concadan prórrogas o esperas al fido para el cumplimiento de las obligaciones que se garantizan; E) La Compañía Fianzadora continuará garantizando dicho cumplimiento en concordancia con el nuevo plazo conocido en tales modificaciones, prórrogas o esperas. E) En el caso de que el fido incumpla cualquiera de las obligaciones estipuladas en el contrato que se garantizan, al Consejo de la Judicatura Federal procederá a presentar la reclamación para hacer efectiva la póliza del fido, misma que se someterá al procedimiento de adjudicación que establece el articulo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y F) Para el caso de que incumpla las obligaciones señaladas en la póliza de fianza dentro del plazo legalmente establecido, incumplirá al Consejo de la Judicatura Federal conforme lo previsto en el articulo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas
DÉCIMA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" como empresario y patrón del personal que ocupe para la realización de los servicios materia de esta ORDEN DE SERVICIO, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones laborales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social, por lo que responderá de todas las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de "EL CONSEJO", en relación con los servicios motivo de esta ORDEN DE SERVICIO.
DÉCIMA PRIMERA.- "EL CONSEJO" en todo momento podrá dar por rescindido esta ORDEN DE SERVICIO, sin necesidad de declaración judicial, en caso de incumplimiento de "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" a cualquiera de las obligaciones a su cargo, con base al procedimiento señalado en el articulo 420 del Acuerdo Administrativo
DÉCIMA SEGUNDA.- "EL CONSEJO" podrá dar por terminado anticipadamente la presente ORDEN DE SERVICIO, por caso fortuito o fuerza

mayor o por razones de orden público o interés general, en términos del articulo 416 fracciones IV y V del Acuerdo Administrativo.

- DÉCIMA TERCERA.- "EL CONSEJO" podrá suspender temporalmente en todo, o en parte la ejecución de la presente ORDEN DE SERVICIO por causa debidamente justificada y acreditada, en términos del articulo 424 del Acuerdo Administrativo.
DÉCIMA CUARTA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" no podrá ceder en forma parcial o total los derechos u obligaciones establecidos en esta ORDEN DE SERVICIO, salvo los derechos de cobro, en cuyo caso se requerirá previamente de su consentimiento expresa y por escrito de "EL CONSEJO". Asimismo, no podrá subcontratar los servicios sin la autorización expresa de "EL CONSEJO", de conformidad a lo establecido por el articulo 367 fracción V del Acuerdo Administrativo.
DÉCIMA QUINTA.- "EL CONSEJO", a través de la _____ por conducto de la _____ (que corresponda), tendrá en todo momento el derecho de supervisar y/o coordinar que los servicios se realicen de acuerdo a lo señalado en el presente contrato, así como en las especificaciones contenidas en el Anexo Técnico, (en caso de utilizar para el servicio de limpieza o cualquier otro personal y por lo tanto llevar a cabo conclusiones de turnos, recibir el parte de novedades diarias para saber en posibilidades de volver y autorizar para el pago de los servicios así como acordar todo lo relacionado con la prestación del servicio) en consecuencia dichas áreas serán responsables de que los servicios se realicen conforme a todas las características estipuladas en el presente contrato y sus anexos, para lo cual, se le otorgarán las facilidades que sean necesarias. En el supuesto de encontrarse que los servicios no se prestaron, o existieran deficiencias en su calidad, procederá a practicar una evaluación para determinar en su caso, la corrección, reposición o bien a aplicación de la deductiva que corresponda, (en caso de que los servicios contratados correspondan a los adjudicados por el articulo 207 fraccion XXIX m), "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" garantiza los servicios, durante los 30 días naturales posteriores al último día del servicio programado, respecto de su correcta ejecución, la calidad de los materiales y mano de obra, así como por omisiones, daños y vicios ocultos posteriores a la recepción de los servicios. "EL CONSEJO" podrá optar por la rescisión de la ORDEN DE SERVICIO, o la deducción de acuerdo al valor que éste determine, con independencia de la aplicación de la garantía que se encuentra vigente, con fundamento en lo dispuesto por los articulos 407 en relación con el articulo 416 fracción III del Acuerdo Administrativo.
DÉCIMA SEXTA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" no tiene la facultad de decidir cualquier cambio a los servicios o realizar cualquier servicio diverso o extraordinario debiendo solicitar su aprobación por escrito a "EL CONSEJO", sin dicha autorización no se le cubrirá importe alguno por estos servicios, independientemente de su responsabilidad.
DÉCIMA SÉPTIMA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" no podrá divulgar para beneficio o interés propio o de terceros información y/o conocimiento alguno propiedad de "EL CONSEJO". En caso de terminación de la ORDEN DE SERVICIO por cualquiera de sus formas, se obliga a devolver la información que se le haya proporcionado. En caso contrario será responsable de los daños o perjuicios que se ocasionen con ese motivo, con independencia de cualquier otro tipo de responsabilidad que se genere.
DÉCIMA OCTAVA.- "EL PRESTADOR DE SERVICIOS" será responsable de los daños y perjuicios que cause a las personas o a los bienes con motivo de la ejecución del objeto de la presente ORDEN DE SERVICIO. (Por lo que en caso de estar indicado en el anverso), deberá exhibir póliza de responsabilidad civil por el 10% del monto total sin I.V.A. de la ORDEN DE SERVICIO para responder por esos conceptos, en el entendido de que cualquier pago de deductiva ante la nulidad de un siniestro, contará a su cargo, lo cual deberá ser presentada dentro de los 5 días hábiles posteriores a la fecha de firma del contrato.
DÉCIMA NOVENA.- Cualquier reclamación o notificación relacionada con el cumplimiento del presente contrato o su anexo técnico, deberá realizarse por medio del representante legal del prestador de servicios y del (os) administrador(es) del contrato por parte de "EL CONSEJO", la cual deberá ser por escrito, entregada de manera directa con acuse de recibo en los respectivos domicilios fiscales (o bien en su caso, de que así sea señalado en el domicilio legal que se para, señalado en el anverso de la presente orden de servicio) o correo certificado. Dichas notificaciones se considerarán entregadas en la fecha que aparece en el acuse de recibo, o bien, con el recibo de confirmación de entrega del correo.
VIGÉSIMA.- Para la interpretación y resolución de los conflictos que se deriven del presente CONTRATO las partes se someterán a la competencia del Pleno de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, en términos de lo dispuesto por el articulo 11 fracción XX de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación.
Enteradas las partes de su contenido y alcance legal lo firman en tres tantos, en la Ciudad de México, Distrito Federal a los ___ días del mes de ___ de ____ de ____.

POR "EL PRESTADOR DE SERVICIOS":

NOMBRE Y FIRMA

Representante Legal

POR "EL CONSEJO"

Administrador Regional o Delegado Administrativo

FIRMA DE LOS SUPERVISORES DE LA CONTRATACION

Formato OS/JAR-01

[Handwritten signatures and stamps]

ANEXO 6



TEXTO DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LA ORDEN DE SERVICIO

Importe de la Fianza: \$ _____ (cantidad con número y letra en moneda nacional)

Por: (nombre del proveedor o prestador del servicio)

A favor del: Consejo de la Judicatura Federal

Para garantizar por (**nombre del proveedor o prestador del servicio**), con R.F.C. N° _____, hasta por la expresada cantidad de \$ _____ (**cantidad con número y letra en moneda nacional**), el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas de la Orden de Servicio número _____, de fecha ____ de _____ de 2016, por un importe de \$ _____ (**cantidad con número y letra en moneda nacional**) antes del Impuesto al Valor Agregado celebrado con el Poder Judicial de la Federación a través del Consejo de la Judicatura Federal, cuyo objeto es la prestación del servicio de " _____ ", como se precisa en la referida Orden de Servicio y se detalla en la propuesta técnica de la empresa proveedora afianzada.

La Compañía Afianzadora expresamente acepta que: A) El cumplimiento de las obligaciones a cargo del fiado, se realizara conforme a lo estipulado en el contrato que a través de esta póliza se garantiza y lo establecido en las disposiciones legales que rigen al Consejo de la Judicatura Federal, por lo que los incumplimientos a la Orden de Servicio, por parte del fiado, estarán determinados por el área operativa del propio Consejo y se acreditaran conforme a los procedimientos administrativos y normas que regulan la actividad administrativa del propio Consejo; B) La presente fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en la Orden de Servicio mencionada y estará vigente durante un año, a partir de la entrega de los servicios y en su caso, durante la sustanciación de todos los recursos legales o de juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución firme que haya causado ejecutoria declarada por autoridad competente; C) Para cancelar la fianza será requisito indispensable la conformidad por escrito otorgada por el Consejo de la Judicatura Federal a través de la Coordinación de Administración Regional por conducto de la Administración Regional; D) Que continuará garantizando el monto cubierto para el caso de que se autoricen modificaciones a los plazos de cumplimiento o en el caso de que se concedan prórrogas o esperas al fiado para el cumplimiento de las obligaciones que se garantizan; la compañía afianzadora continuará garantizando dicho cumplimiento en concordancia con el nuevo plazo concedido en tales modificaciones, prórrogas o esperas; E) En el caso de que el fiado incumpla cuales quiera de las obligaciones estipuladas en el contrato que se garantizan, el Consejo de la Judicatura Federal procederá a presentar la reclamación para hacer efectiva la póliza de la fianza, misma que se someterá al procedimiento de ejecución que se establece en el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas; y F) Para el caso de que incumpla las obligaciones asumidas en la póliza de fianza dentro del plazo legalmente establecido, indemnizará el Consejo de la Judicatura Federal conforme a lo previsto en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

FIN DEL TEXTO

Nota: Esta Fianza es por el 10% del monto de la Orden de Servicio antes del I.V.A.

ANEXO 7



MANIFESTACIÓN BAJO PROTESTA DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD

(Nombre apoderado o representante legal) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con facultades suficientes para comprometerme por mi o mi representada para suscribir la proposición en el presente Concurso _____, a nombre y representación de: **(Nombre de la persona física o razón o denominación social de la persona moral)**

Concurso Público Sumario **SEA/CAR/ARPUE/02/2016**

Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio fiscal:		
Calle y número:		
Colonia:	Delegación o Municipio:	
Código Postal:	Entidad Federativa:	
Teléfonos:	Fax:	
Correo electrónico:		
No. De la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:	Fecha:	
Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se dio fe de la misma:		
Relación de accionistas:		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre (s):
Descripción del objeto social:		
Reformas al acta constitutiva:		
Nombre del apoderado o representante:		
Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:		
Escritura pública número:	Fecha:	
Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se otorgó:		
Identificación Oficial del Apoderado o Representante legal:		

(Lugar y Fecha) protesto lo necesario (Nombre y Firma)