



**Consejo de la Judicatura Federal
Secretaría Ejecutiva de Administración
Coordinación de Administración Regional
Administración Regional en San Andrés Cholula, Puebla
Convocatoria/Bases del Concurso Público Sumario**

Número de hojas incluyendo anexos:	Hojas 098
Concurso Público Sumario No. SEA/CAR/ARPUE/02/2018	"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/02/2018, 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 San Andrés Cholula, Puebla, será responsable, en el ámbito de su competencia, de verificar y validar que los servicios se presten o realicen en la forma y plazos en que fueron contratados.
⇒ Área Técnica	Administración Regional en San Andrés Cholula, Puebla, elaboró las especificaciones técnicas, evaluará la propuesta técnica de las proposiciones y responderá en la junta de aclaraciones, las preguntas que sobre estos aspectos realicen los participantes.
⇒ Área Administradora	Administración Regional en San Andrés Cholula, Puebla, llevará a cabo la administración, control y seguimiento del contrato que se formalice con la empresa adjudicada.
⇒ ARPUE:	Administración Regional en San Andrés Cholula, 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, Puebla.
⇒ Convocatoria/Base s:	Condiciones, cláusulas o estipulaciones específicas necesarias de tipo jurídico, técnico y económico que se establecen en el presente documento para regular este procedimiento, el contrato que de él 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: Edificio Sede ubicado en Av. Insurgentes Sur 2417, San Angel, Alcaldía de Álvaro Obregón, C.P. 01000, Ciudad de México.
⇒ Contrato:	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.
⇒ CAR:	Coordinación de Administración Regional.



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL
ADMINISTRACIÓN REGIONAL EN SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA

- ⇒ **CPS:** Concurso Público Sumario.
- ⇒ **DGAJ:** **Dirección General de Asuntos Jurídicos:** Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 3, Ala B, Colonia Jardines en la Montaña, Alcaldía de Tlalpan, Código Postal 14210, Ciudad de México.
- ⇒ **DGPP:** **Dirección General de Programación y Presupuesto:** Sitio en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 5 Ala "B", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Alcaldía de Tlalpan, Ciudad de México.
- ⇒ **DGRM:** **Dirección General de Recursos Materiales:** Sitio en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 7 Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Alcaldía de Tlalpan, Ciudad de México.
- ⇒ **DGT:** **Dirección General de Tesorería:** Sitio Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 4 Ala "B", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Alcaldía de Tlalpan, Ciudad de México.
- ⇒ **DGR:** **Dirección General de Responsabilidades:** Sitio en Av. Periférico Sur 4124, Pisos 2 y 5, Colonia Jardines del Pedregal, Alcaldía de 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-TLO.
- ⇒ **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.
- ⇒ **Participante:** Persona física o moral que 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:** Sitio en Av. Carretera Picacho Ajusco No. 170, piso 10, Ala "B", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Alcaldía de Tlalpan, Ciudad de México.
- ⇒ **Servicio:** "Servicio de Comedor General para el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, 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/02/2018 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/bases y 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 Atlixcayotl, C.P. 72810, San Andrés Cholula, Puebla, a partir del día 26 de noviembre de 2018 en la Administración Regional en San Andrés Cholula, Puebla

1. CONSULTA Y OBTENCIÓN DE LAS BASES:

La convocatoria/bases podrá obtenerse a partir del 26 de noviembre de 2018 de las 09:00 a las 14:30 hrs. y de las 16:30 a las 18:00 hrs., sin costo alguno, en las oficinas de la ARPUE, del Consejo de la Judicatura Federal, ubicadas en Avenida Osa Menor número 82, planta baja, ala norte, colonia Ciudad Judicial Siglo XXI, Reserva Territorial Atlixcayotl, C.P. 72810, San Andrés Cholula, Puebla. 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/bases será enviada 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 obligatoria a los inmuebles del Poder Judicial de la Federación donde se desarrollará el servicio, la cual se llevará a cabo el 27 de noviembre de 2018 a las 14:00 horas, teniendo como punto de reunión las oficinas de la ARPUE, en donde serán atendidos por la Administradora Regional.

El registro de participantes iniciará a las 13:30 horas en punto y se cerrará a las 13:45 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 27 de noviembre de 2018 a las 15:00 horas en las oficinas de la ARPUE

Se deberán enviar las dudas o aclaraciones a las bases por correo electrónico en los formatos: PDF (documento firmado autógrafamente) y Microsoft Word a las direcciones electrónicas carmen.torillo.medrano@correo.cjf.gob.mx, jose.rivas.avala@correo.cjf.gob.mx y arpuebla@correo.cjf.gob.mx a más tardar el 27 de noviembre de 2018, hasta las 1300 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 en el concurso. Las aclaraciones que se formulen en dicho acto, formarán parte de la convocatoria/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 5 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, ASI 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	<p>El pago se realizará por servicio devengado (Mes vencido) a los 20 días hábiles siguientes a la presentación correcta de la documentación requerida por el Consejo de la Judicatura Federal, en las oficinas de la ARPUE ubicadas 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.</p> <p>*Los pagos respectivos están sujetos a la disponibilidad presupuestaria del ejercicio fiscal 2019, año en el que inicia la vigencia del contrato respectivo, por lo que sus efectos están condicionados a la existencia de los recursos presupuestarios respectivos, sin que la falta de estos origine responsabilidad alguna para el Consejo.</p>
------------------------------	---

VIGENCIA	Del 1 de enero al 31 de diciembre de 2019.
-----------------	--

4. REQUISITOS GENERALES DE LAS PROPUESTAS:

La entrega de las propuestas será a partir del día 27 de noviembre de 2018 hasta el día 30 de noviembre de 2018 hasta las 12:00 horas, en las oficinas de la ARPUE.

4.1. Directamente o por correo postal en la ARPUE ubicada 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., asimismo los concursantes 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 General.

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/bases, confirmando lo anterior al teléfono 01 222 303 72 06 directo y 01 222 303 72 00 ext. 3251, 3258, 3273 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 follados.

Los documentos referidos en el punto 6 deberán de presentarse con las propuestas técnicas y económicas, en sobre 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 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, escrito que se anexa a las presentes bases para pronta referencia, conforme al Anexo 3.

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, el Consejo solicitará a los participantes que proporcionen la documentación en un plazo máximo a cinco días hábiles.

6. DOCUMENTACION PARA LA EVALUACION FINANCIERA

- I. **Del ejercicio vigente**, los Estados Financieros con una antigüedad no mayor a tres meses, a la fecha apertura de las propuestas (los correspondientes al 31 de agosto de 2018 o al 30 de septiembre de 2018 o al 31 de octubre de 2018):
 - 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 de los incisos a) y b).
- II. **Del ejercicio inmediato anterior** a la fecha que se esté llevando a cabo el procedimiento (los correspondientes al 31 de diciembre de 2017):
 - 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).



Los "Participantes" podrán presentar los Estados Financieros dictaminados por Contador Público Certificado y/o Despacho de Auditores Externos, y se dará por atendido el requerimiento de los incisos a) y b) de esta fracción.

- d) Copia de la Declaración del Ejercicio de impuestos Federales relativos al ISR, legible y con todos sus anexos (Declaración Normal y/o Complementaria), incluyendo el acuse de recibo que contiene el número de operación registrada y el sello digital expedido por el Servicio de Administración Tributaria (SAT) (la correspondiente al ejercicio 2017).
- 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 Ejercicio de Impuestos Federales, deberán presentar la copia del acuse de presentación del Dictamen Fiscal ante la autoridad competente, así como los Estados Financieros dictaminados por Contador Público Certificado y/o Despacho de Auditores Externos, con lo cual se dará por atendido el requerimiento de los incisos a) y b) de esta fracción.
- III. El presupuesto base para este procedimiento no supera las ochocientas Unidades de Medida y Actualización elevadas al año.
- IV. Cuando 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 6, fracción I.
- V. En el presente procedimiento; cuando los "Participantes" omitan presentar en el acto de apertura de propuestas cualquiera de los siguientes documentos, no se otorgará ningún plazo para su presentación posterior:
- a) Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados (Estados Financieros del ejercicio vigente y del ejercicio inmediato anterior) señalados en el numeral 6, fracciones I y 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 4** en el que se desglose lo siguiente:

- I. El precio unitario, desglosando el IVA, hasta en **dos dígitos de centavos**, incluyendo los descuentos que voluntariamente estén en capacidad de ofrecer.
- II. El costo mensual total, hasta en **dos dígitos de centavos**.
- III. 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 5.

9. REQUISITOS LEGALES

Una vez notificado el fallo la DGAJ elaborará opinión 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 concursante 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 de la opinión legal correspondiente, dentro de los **tres días hábiles** posteriores a la recepción de la totalidad de los mismos.

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.

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.

En caso de que la opinión legal no sea favorable, previo a la firma del contrato, 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 al numeral 3, 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. El objeto social de la empresa o giro principal del participante, según sea el caso, deberá ser acorde con las características de los servicios requeridos en el presente Concurso Público Sumario.

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 el contrato 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/bases.

El presente procedimiento será evaluado técnicamente por la **ARPUE**.

11.1 Evaluación legal

La documentación legal será entregada una vez que se notifique el fallo a la empresa adjudicada, misma que estará sujeta a un análisis a fin de acreditar a satisfacción del Consejo, su situación jurídica, para lo cual la **DGAJ**, emitirá opinión legal, conforme a las disposiciones generales que al efecto se emitan, las cuales se sujetarán a lo siguiente:

- a) Nombre de la persona física o razón o denominación social de la persona moral, así como el de su apoderado o representante legal.
- b) Cédula de identificación fiscal o constancia de registro fiscal y domicilio fiscal.
- c) 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.
- d) Identificación oficial vigente de la persona física concursante y, en su caso, de su apoderado o representante legal.
- e) Instrumento en el que constan las facultades del apoderado o representante, así como su identificación oficial vigente.

11.2. Análisis y Evaluación de la Capacidad Financiera

Para la integración del dictamen resolutivo financiero, la Dirección General de Programación y Presupuesto aplicará una metodología de análisis de interpretación de razones financieras que se consideran relevantes para una mejor evaluación de la capacidad financiera de los "Participantes".



En caso de que los "Participantes" inicien operaciones recientemente, la Dirección General de 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 razones financieras, practicado en los estados financieros **requeridos en el numeral 6 fracciones I y II.**

De la aplicación de las razones financieras, por ejercicio, **se considerará que cumple** cuando del total de los 6 resultados de análisis practicado a todos los ejercicios, se satisfaga indistintamente por lo menos 5 de ellos, a saber:

Razones Financieras	Fórmula	Valor Requerido
Liquidez	Activo Circulante / Pasivo Circulante	> ó igual a 1.0
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 la 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 "**FAVORABLE**", siempre y cuando se cumpla con los siguiente:

1. Que se presenten en los términos establecidos los documentos exigibles en el Acuerdo general y en la bases;
2. Que de conformidad con lo establecido en las bases del procedimiento, los "Participantes" obtengan el resultado de las razones financieras y parámetros requeridos.

Se emitirá un Dictamen Resolutivo Financiero "**NO FAVORABLE**" en cualquiera de los siguientes casos:

1. Que no se cumpla con la presentación de los documentos en los términos establecidos en el Acuerdo General y en las bases;
2. Que al comparar los Estados Financieros contra la Declaración del Ejercicio de Impuestos Federales relativos al ISR, se presenten diferencias que comprometan la solvencia, liquidez, rentabilidad o la capacidad financiera de la participante.
3. Que al analizar las cifras de los Estados Financieros, se detecten diferencias en la integración de los rubros activo, pasivo más capital contable y/o el resultado del ejercicio, que arroje falta de certeza de la información presentada.
4. Que de conformidad con lo establecido en las bases del procedimiento, las "Participantes" no obtengan el resultado de las razones financieras y parámetros requeridos.

11.3 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.

11.4. 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 el contrato 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 las bases-convocatoria 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 presente convocatoria/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 concursantes podrán ser descalificados conforme a los siguientes supuestos:

- I. Cuando la propuesta no sea entregada dentro del plazo señalado;
- II. Cuando algún participante acuerde con otro, u otros, fijar los precios objeto del procedimiento;
- III. Cuando el participante se encuentre en alguno de los supuestos de impedimento previstos en este Acuerdo;
- IV. 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;



- V. Cuando el participante no entregue la documentación que se señale en la convocatoria/bases; y
VI. Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos señalados en la convocatoria/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 reúne los requisitos establecidos en la presente convocatoria/bases o si los precios ofertados no fueran aceptables de conformidad con la información disponible.

15. CANCELACIÓN DEL PROCEDIMIENTO

La ARPUE podrá cancelar un concurso, partidas o conceptos incluidos en esta:

- a) Por caso fortuito o fuerza mayor;
- b) 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
- c) Por causas de interés general.

Dicha determinación se hará del conocimiento a los participantes.

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

16. MODELO DE CONTRATO

Las obligaciones que se deriven con motivo de las adjudicaciones que se realicen en el presente concurso, se formalizarán a través del formato del contrato que se acompaña como **Anexo 6**, el cual será contrato abierto, de conformidad con el artículo 362 del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo.

16.1 Plazo para Formalizar el Contrato

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 el contrato 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 del contrato, por causas imputables al concursante 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 el contrato de la siguiente manera:

- I. Al participante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja.
- II. El orden de adjudicación no podrá ser superior al 10% de la propuesta que haya resultado ganadora.
- III. El interesado a quien se haya adjudicado el contrato 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 el contrato. 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.
- IV. El atraso del CJF en la formalización de los contratos respectivos, prorrogará en igual plazo la fecha de cumplimiento de las obligaciones asumidas por ambas partes.

16.2 Modificación de contratos



La modificación de los contratos estará apegada a lo establecido en el artículo 368 del Acuerdo General.

17. GARANTÍAS QUE DEBERÁN PRESENTARSE

17.1. Relativa al cumplimiento de contrato

El prestador de servicios que resulte adjudicado deberá presentar fianza expedida por una institución afianzadora debidamente autorizada, por un monto equivalente al diez por ciento del total del contrato, antes del I.V.A., siempre y cuando el monto del contrato exceda la cantidad equivalente a diez veces la unidad de medida y actualización (UMA) vigente, elevado a un año en el momento de la contratación.

Esta garantía se deberá presentar dentro de los 5 días hábiles siguientes a la fecha de la firma del contrato, conforme al texto indicado en el Anexo 7 de las presentes bases.

El proveedor que resulte adjudicado deberá presentar fianza de relaciones laborales expedida por una institución afianzadora debidamente autorizada.

La garantía deberá permanecer vigente hasta el cumplimiento total del objeto del contrato, 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 del contrato, 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 del contrato.

Esta póliza no exime al prestador de 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.

Las penas convencionales y deductivas serán de conformidad con lo que se establece en los artículos 409 y 410 del Acuerdo General.

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 prestador de servicios, 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 del contrato 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 ajustara 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 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 con la participación de la DGAJ, 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 su autorizada persiste incumplimiento, en todo caso deberá iniciarse procedimiento de rescisión y la aplicación de las penas establecidas en el contrato.

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

- I. 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;
- II. 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
- III. La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada al prestador de servicios.

20. CESIÓN DE DERECHOS.



De conformidad con el artículo 367 fracción V., los derechos y obligaciones que el prestador de servicios adquiera con motivo de la firma del contrato 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 la autorización de la Contraloría.

Para la cesión de cobro, se deberá presentar solicitud por escrito por parte de "el prestador del servicio", con por lo menos 15 días hábiles de anticipación, así como el convenio de cesión 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 aplicarán 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, salvo que las modificaciones deriven de la junta de aclaraciones.

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.

Artículo 299. El Consejo se abstendrá de solicitar, invitar, inscribir y recibir propuestas o celebrar contratos en la materia, con las personas que se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

- 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;
Se exceptúan de lo anterior, las personas que desempeñen un empleo, cargo o comisión en el servicio público, con los que se celebre contrato para la impartición de asignaturas que integran los programas académicos del Instituto de la Judicatura, supuesto en el cual no se requerirá autorización previa del Pleno. Para tal efecto, el Director General del Instituto deberá presentar un informe semestral de las contrataciones que realice conforme a lo previsto en este párrafo;
- 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.



- El plazo de impedimento para contratar, no será menor de tres meses ni mayor de cinco años, y comenzará a contarse a partir del día siguiente a la fecha en que el Consejo la haga pública en el Diario Oficial de la Federación;
- 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

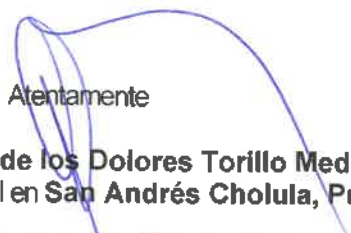
El Consejo a través de la ARPUE de cada uno de los inmuebles nombrara a los servidores públicos que en todo momento tendrán el derecho de supervisar y dar seguimiento a los servicios contratados, la cual incluirá entre otros, las actividades, personal, insumos y materiales, así como la maquinaria y equipo requerido.

24. FALLO.

Una vez aprobada la adjudicación, de conformidad con la fracción IV del artículo 263 del Acuerdo General, el 14 de diciembre de 2018 se notificará por escrito el fallo a los participantes.

Puebla, Puebla a 26 de noviembre de 2018

Atentamente



C.P. Carmen María de los Dolores Torillo Medrano
Administradora Regional en San Andrés Cholula, Puebla

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, Lic. José Carlos Rivas Ayala y/o Arq. María Guadalupe Becerra Hernández.

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





PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL
ADMINISTRACIÓN REGIONAL EN SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA

**ANEXOS DE LAS BASES DE CONCURSO PÚBLICO SUMARIO XXX
ANEXO 1.- ANEXO TÉCNICO CON SUS RESPECTIVOS ANEXOS A, B, C, ETC.,
Y CARTAS COMPROMISO**

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

ANEXO TÉCNICO (Anexo 1)

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

1. 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 general ubicado en el **Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación** en el Estado de Puebla, de conformidad con los requerimientos y lineamientos generales "**Anexo A**" que se establecen en los presentes alcances técnicos.
- 1.2 El servicio objeto del presente concurso se adjudicará por el periodo comprendido del 01 de enero al 31 de diciembre de 2019.
- 1.3 El servicio se proporcionará en el comedor general instalado en el siguiente inmueble y de acuerdo al horario que a continuación se describe:

No.	Edificio	Horario del servicio
1	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla.	14:00 a 17:00 hr.

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

- 1.4 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 la **(Administración Regional o Encargado del Servicio de Alimentos del inmueble que se trate o quien la propia Administración designe)**.

2 COMPOSICIÓN DEL MENÚ

- 2.1 El servicio se ofrecerá a través de un menú basado en una comida caliente de cuatro tiempos (comida corrida); barra fría de verduras y frutas; guarniciones y aderezos; agua de frutas frescas, pan y tortillas a libre consumo. El menú y sus opciones se integrarán bajo la siguiente base y gramaje:

Cuadro 1

CONCEPTO	No. DE OPCIONES DIARIAS	GRAMAJE
Primer Tiempo		
Sopa aguada, consomé de pollo o res con verduras (mínimo 70gr. De verduras y un kg de retazo de pollo o de res por cada 30 órdenes) sopas de pasta y cremas	2	300 ml.
Segundo Tiempo (entrada) A elegir una opción		
Pastas, arroz o verduras guisadas	2	110 gr.
Tercer Tiempo (plato fuerte) A elegir una opción		
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 o 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 300gr. de pollo en crudo, pierna y muslo con hueso
Cuarto Tiempo		
Postre	2	Entre 90 y 110 gr.

2.2 **Primer Tiempo.** Se ofrecerá sopa aguada de pasta o crema de verduras o consomé de pollo o res con verduras (mínimo 70 gr de verduras) debiendo considerar dos opciones diario, una siempre será consomé de pollo o de res con verduras.

2.3 **Segundo Tiempo.** A base de sopa seca; pasta, arroz y verduras considerando dos opciones diario, una siempre será arroz.

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 o pata), pollo (pechuga o mancuerna), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado mínimo dos veces a la semana (basa oriental, blanco del Nilo o bagre), o 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 guiso a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero o pata), pollo (pechuga o mancuerna), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado mínimo dos veces a la semana (basa oriental, blanco del Nilo o bagre) con guarnición	30%
OPCIÓN 2 guiso a base de carne de res (chambarete, falda, bistec norteño, costilla de roast beef, suadero o pata), pollo (pechuga o mancuerna), cerdo (lomo, cabeza de lomo, cabeza, costilla y pierna) pescado mínimo dos veces a la semana (basa oriental, blanco del Nilo o bagre) con guarnición	30%
OPCIÓN 3 pechuga de pollo asada y/o carne para asar (costilla de roast beef o 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, res y pescado utilizada en el menú deberá ser magra, 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. Se deberán ofrecer diariamente en cantidades suficientes.

Cuadro 3

CONCEPTO	No. DE OPCIONES DIARIAS	OBSERVACIONES
Complementos		
Barra de ensalada, fruta y guarniciones	1 compuesta y 3 simples	Libre consumo
Agua de frutas frescas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	Ver puntos 2.7.3 y 2.7.4	
Pan y tortilla		

2.6.1 Barra fría de verdura y fruta. En la barra fría deberá servirse mínimo 4 diferentes verduras cada día, tales como lechuga, espinacas, col, acelgas, rebanadas de jitomate, brócoli, rebanadas de champiñones, calabazas, entre otros, las cuales deberán estar debidamente desinfectadas; y cuatro variedades de frutas ya sea fraccionada o entera, que deberán estar debidamente desinfectadas.

2.6.2 Agua de frutas. Se ofrecerán dos opciones de aguas preparadas a base de frutas frescas de temporada.

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

En la barra fría, deberán ofrecerse aderezos para ensaladas como: mil islas, César, roquefort, italiana, limones; así como condimentos envasados de marca reconocida en el mercado como: yogurt, miel, chile piquín, queso cottage, cátsup, salsa tipo inglesa, 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 tortilla deberán ser colocadas en la línea de servicio, las tortillas de maíz deberán estar empaquetadas en bolsa de plástico transparente **100% biodegradables** tres tortillas por bolsa, o en su caso reutilizables como tortilleros de plástico con tapa y las solicitará el comensal a su discreción y dichos productos se deberán reabastecer de acuerdo al consumo.

2.7 Cantidad de menús

Por tratarse de un servicio ya proporcionado en el inmueble se cuenta con un histórico de consumo de platillos, el número de comidas estimadas diarias es de:

Comedor	Comidas estimadas diarias
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla.	195

En caso de que la cantidad estimada en el día se rebasara de acuerdo a lo establecido anteriormente, 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, para lo cual considerará las siguientes opciones de plato fuerte: carne o pechuga asadas con guarnición, queso a la plancha o ensalada de atún, chilaquiles con huevo o tacos dorados así como los demás tiempos y complementos del menú que se establecen en los Cuadros 2 y 3 de los puntos 2.1. y 2.2, respectivamente.

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

Cuadro 4

Tercer tiempo (Plato fuerte)	Porcentaje
Carne de res o pechuga de pollo asada	5 %
Tacos dorados, queso a la plancha y chilaquiles con huevo	5 %
	10%

La proyección de comidas a servir deberá ser entregada por escrito en papel membretado de la empresa a la Administración que corresponda para su aprobación, con una anticipación mínima de dos semanas respecto de la semana en que se considere su aplicación.

2.8 Variedad de menús

El concursante 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 de la

empresa pueda elaborar los platillos del menú en caso de no encontrarse el supervisor o chef de la empresa. El listado de los menús, recetarios y métodos de preparación siempre deberán ser elaborados y firmados por el nutriólogo o dietista de la empresa.

Previo al inicio de la vigencia del contrato, el concursante adjudicado entregará la relación de menús consecutivos a la Administración Regional para su revisión, validación y autorización, quienes seleccionarán e integrarán los menús que establezcan en conjunto con la empresa y cubran un ciclo de 8 semanas de servicio. Posteriormente de 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.

El concursante adjudicado debe cumplir estrictamente con los métodos de elaboración, materia prima, insumos y el gramaje de raciones que establezca el recetario autorizado, en el entendido de que las raciones serán conforme al gramaje y características solicitadas en el **cuadro 1**.

3 ENSERES Y EQUIPO DE COMEDOR

- 3.1 "El Consejo" cuenta con las instalaciones adecuadas para poder proporcionar el servicio, con las características y en las cantidades que se destinarán exclusivamente para el servicio de alimentos.
- 3.2 La Administración Regional elaborará y entregará al concursante adjudicado el inventario del local, instalaciones de cocina comedor y equipo en el acto de entrega-recepción, en el cual se asentará el estado físico y condiciones en que recibe los bienes.

Por lo tanto, el concursante adjudicado se obligará a lo siguiente:

- 3.3 El concursante que resulte 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 y de conformidad con los requerimientos y lineamientos generales "Anexo A", inciso H.

Durante los cinco últimos días naturales de cada mes el personal de la empresa hará un recuento de los enseres de mesa (charolas, loza, vasos, cucharas, cuchillos, tenedores, servilleteros, saleros, salseras, entre otros) y deberá reponer dentro de los 5 días naturales del mes siguiente cualquiera de los artículos que se deterioren o sufran daño, de tal manera que siempre se conserve la misma cantidad de enseres para prestar el servicio.

- 3.4 El concursante que resulte adjudicado, a través de una póliza de servicio de la cual entregará copia, establecerá el mantenimiento que se le dará al mobiliario, equipo de cocina y comedor propiedad del "Consejo", del cual se entregará un listado para identificar el mantenimiento que se otorgará al mobiliario y equipo de cocina recién adquirido. Esto con el fin de entregarlo al término

de la vigencia del contrato en condiciones de uso, tal y como lo reciba. Para tal efecto entregará constancias de los mantenimientos realizados y el Titular de la Administración Regional se reservará el derecho de realizar las supervisiones necesarias a efectos de dar constancia del mantenimiento.

- 3.5 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 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 concursante adjudicado se dañan 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 Instalará 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, debiendo contar con autorización de la Administración Regional, a efecto de verificar las instalaciones y capacidades de energía eléctrica, gas, agua potable y espacio.
- 3.6 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 A" inciso "H", del presente Anexo Técnico.

4 MATERIA PRIMA

- 4.1 Para la preparación de los alimentos, el concursante adjudicado adquirirá y utilizará materia prima de primera calidad, en su caso envasada y de marcas reconocidas que cumplan con los estándares establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios", emitida por la Secretaría de Salud, entregando en los días y horarios especificados por la Administración Regional, otorgando todas las facilidades al "Consejo", para verificar las condiciones de los ingredientes desde la transportación en contenedores adecuados higiénicamente, recepción hasta el consumidor final, pasando por su elaboración y distribución. "El Consejo" se reservará el derecho de rechazar aquellos que no cumplan con las especificaciones de sanidad y calidad requeridas, así mismo se rechazarán productos perecederos que sean genéricos o de marca de tiendas de autoservicio.
- 4.2 Personal del "Consejo", supervisará la entrega de los productos y materia prima que el concursante adjudicado entregue en el tiempo que se le estipule. La materia prima será suministrada conforme a la lista de proveedores y las marcas presentadas en su propuesta técnica. No se aceptarán productos a granel sin marca, tales como frijol, lenteja, crema, moles, yogurt, queso cottage, chile piquín, entre otros, a excepción de las frutas, verduras y cárnicos. "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 prestador del servicio deberá reponerla en el mismo día de entrega previamente estipulado, de ser así no será motivo de penalización siempre y cuando no se haya afectado la prestación del servicio en tiempo y forma.

- 4.3 "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.
- 4.4 El concursante deberá cumplir con los estándares de higiene que marca la norma NOM-251-SSA1-2009, que es de carácter obligatorio.
- 4.5 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 marcas reconocidas o si fuera el caso, instalará purificadores de agua a base de ozono o luz ultravioleta que cumplan las Normas Oficiales Mexicanas emitidas por la Secretaría de Salud y que garanticen la calidad del agua para el consumo humano.

Asimismo, la empresa adjudicada deberá encargarse del mantenimiento y correcto funcionamiento de los purificadores que instale.

- 4.6 En el caso de cármicos, exclusivamente se aceptarán con certificación TIF (Tipo de Inspección Federal), que contengan fecha de caducidad y registro de la SAGARPA, observando en todo momento, las características descritas en los Lineamientos Generales "Anexo A" inciso "A" del presente Anexo Técnico.
- 4.7 El concursante adjudicado proporcionará a la Administración Regional, dentro de los primeros diez días naturales de cada mes las pruebas o análisis que se realicen en un laboratorio certificado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) y a elección del "Consejo", relativas a la calidad y sanidad de los alimentos; exámenes que invariablemente serán con cargo al concursante, para lo cual el concursante deberá incluir en su propuesta técnica, el programa de análisis de laboratorio considerando el tiempo que dure el contrato. En caso de que el concursante que resulte adjudicado no entregue dichos análisis en las fechas que se especifiquen en el calendario, será motivo de penalización.
- 4.8 El concursante adjudicado permitirá el acceso al personal que "El Consejo" designe, a efecto de analizar y verificar que la calidad de los alimentos y condiciones de salubridad e higiene en su comedor se ajusta a los términos establecidos en los lineamientos generales de los presentes alcances técnicos y de conformidad con la NOM-251-SSA1-2009, debiendo acatar las observaciones que se le formulen por conducto de dichos supervisores, brindando las facilidades que requiera el personal del laboratorio de control de calidad que, en su caso, se contrate para efectuar análisis bacteriológicos y químicos de los alimentos que se estén proporcionando. De igual manera facilitará la práctica de los análisis que se consideren necesarios al personal que los prepara y los sirve.



5 PERSONAL PARA EL SERVICIO

5.1 El concursante adjudicado dentro de su plantilla de elementos en el inmueble (sin que se trate de un elemento adicional), nombrará un encargado-supervisor en el turno sin que esto genere diferencia en el costo por elemento, mismo que además de desempeñar las actividades inherentes a la operación del servicio, deberá contar con facultades suficientes para coordinar y en su caso, sustituir a su personal cuando le sea solicitado por la Administración Regional, fungiendo como enlace con la misma a fin de resolver cualquier problemática que se suscite y mantener el nivel de calidad en los servicios requeridos. El supervisor deberá contar con certificado de estudios con escolaridad mínima de nivel medio superior o equivalente y experiencia de por lo menos 3 años como coordinador de servicios similares a los que se licita, lo que acreditará con curriculum que podrá ser verificable.

Los concursantes, deberán establecer en su propuesta técnica, el número de personal mínimo y sus categorías o puestos 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, tomando como base mínima lo siguiente:

Cuadro 5

EDIFICIO	Supervisor	Chef	Sub-Chef	Ayudantes en General
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla.	1	1	1	6
TOTALES	1	1	1	6

El cuadro representa la plantilla con la cantidad mínima de personal requerido para la prestación del servicio, 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 proporcionado por el concursante adjudicado 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.

- 5.2 El concursante adjudicado 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.
- 5.3 El concursante adjudicado entregará cada mes a la Administración Regional, una lista indicando las personas que asignará para la prestación del servicio o durante el mes si se presentara la baja y alta de un trabajador de la empresa, así como del personal que suplirá a los faltantes en el caso de inasistencias (Comodín).

- 5.4 Deberá presentar el último documento vigente que se tenga al interior de los registros del concursante, de conformidad con lo establecido en la última reforma a 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.

El concursante deberá presentar en su propuesta técnica cuatro certificados vigentes de competencia laboral de cocinero industrial, preparación de alimentos, manejo higiénico de los alimentos y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, o a fin, del personal a su cargo emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, acreditando los conocimientos, habilidades, destrezas y aptitudes para realizar el servicio.

- 5.5 El concursante adjudicado será el responsable del cumplimiento de todas las obligaciones obrero-patronales contempladas en los ordenamientos vigentes para cada uno de sus empleados, por lo que deberá entregar en su propuesta técnica, escrito 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 de la fecha en que presenten su propuesta.
- 5.6 El concursante adjudicado deberá proporcionar a su personal el uniforme necesario para el desempeño de sus labores, así como también, un gafete de identificación con fotografía, por lo que el personal designado para proporcionar el servicio deberá portar calzado antiderrapante, turbante, red o cofia en el cabello, filipina, mandil, cubre boca y guantes, entre otros, en su propuesta técnica deberá agregar fotografías a cuatro vistas del uniforme que portará su personal.
- 5.7 El concursante deberá vigilar en forma estricta la higiene, presentación y la salud personal de sus trabajadores, conforme a lo establecido en los lineamientos generales "Anexo A" incisos "D" y "E" del presente Anexo Técnico.
- 5.8 El concursante adjudicado proporcionará a la Administración Regional dentro de los siguientes 10 días hábiles de la fecha de inicio de la vigencia del contrato, la ficha de identidad del personal operativo del prestador del servicio que ingresará a las instalaciones del Consejo, donde se indique lo siguiente:

- ✓ Domicilio actual,
- ✓ Certificado médico
- ✓ Empleos anteriores
- ✓ Constancias de capacitación (DC-3), entre otros.

"El Consejo", se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información proporcionada por la empresa, respecto del personal operativo.

- 5.9 El concursante deberá asignar un supervisor para el servicio de comedor, el cual se responsabilizará de la operación y servicio, 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 en el comedor, deberá contar con un equipo de comunicación directo (celular) y proporcionar su número telefónico para mantener comunicado directamente con la Administración Regional, por lo que deberá ser integrada a su propuesta técnica la ficha de identificación de dicho supervisor.

5.10 Los concursantes 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 anexarse en su propuesta técnica copia del título y cédula profesional del mismo, la lista de los menús presentados siempre deberá estar firmado por él.

5.11 El personal del concursante adjudicado que intervenga en la prestación del servicio del comedor general para "El Consejo", deberá estar libre de todo tipo de enfermedades infectocontagiosas, dermatológicas y bucofaríngeas, por lo que el prestador del servicio 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 y de forma semestral, los exámenes citados serán con cargo al prestador del servicio. Esta documentación se entregará a la Administración Regional.

Si durante la vigencia del contrato se presentan altas y bajas de personal de la empresa, el concursante está obligado 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 general del Consejo, el incumplimiento a lo establecido en el presente numeral será motivo de penalización.

5.12 El concursante y su personal deberán observar las normas y medidas de seguridad que para el acceso al inmueble del Consejo de la Judicatura Federal tengan establecidas.

6 SERVICIOS DE LUZ, AGUA POTABLE, TELÉFONO Y GAS

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

6.2. 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.).

6.3. El concursante 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. que se efectúe de acuerdo al consumo que se refleje en el medidor que se encuentre instalado en el inmueble para tal efecto.



6.4. En caso de presentarse alguna eventualidad en el suministro de tales servicios, el concursante 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 a la Administración Regional.

7 RESPONSABILIDAD CIVIL

7.1 El concursante que resulte adjudicado será ante las autoridades la única responsable 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.

Igualmente, responderá de los daños y perjuicios que pudieran originarse con motivo de cualquier siniestro, ocasionado por el personal a su servicio, sea por negligencia o por la inadecuada operación del equipo que se encuentre instalado en las áreas de comedor y cocina.

7.2 El concursante que resulte adjudicado deberá entregar a favor del "Consejo" dentro de los 5 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 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 que dure la contratación.

El seguro deberá ser expedido por una compañía aseguradora mexicana 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 concursante ya cuente con un seguro de responsabilidad civil, expedido por una compañía mexicana de seguros legalmente constituida, bastará presentar endoso donde el inmueble 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 **Administración Regional en San Andrés Cholula, Puebla**, ubicada en Avenida Osa Menor no. 82, Ciudad Judicial Siglo XXI, C.P. 72810, San Andrés Cholula Puebla.

8 LIMPIEZA Y FUMIGACIÓN

8.1 El concursante que resulte adjudicado será responsable de la limpieza 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, retirará 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 la basura orgánica de la inorgánica.

- 8.2 El concursante que resulte adjudicado realizará limpieza profunda quincenalmente, conforme a lo descrito en los lineamientos generales "Anexo A" inciso "F" del presente Anexo Técnico y suministrará 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.
- 8.3 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 A" inciso "G" del presente Anexo Técnico.

Para acreditar la realización de dichas fumigaciones el concursante que resulte adjudicado, presentará al Administrador Regional dentro de los diez primeros días de cada mes la documentación correspondiente. Asimismo, para este concepto agregará a su propuesta técnica su programa anual de fumigación de instalaciones y equipo. Los insecticidas y rodenticidas que se utilicen deberán estar autorizados por la Secretaría de Salud, para lo cual entregará carta expedida por la empresa que realice el servicio de fumigación donde se asiente dicha situación.

9 SERVICIOS ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE

- 9.1 En caso de que ocurra un cambio de instalaciones del comedor, "El Consejo" se compromete a hacerlo del conocimiento por escrito a la empresa adjudicada con 10 días hábiles 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".
- 9.2 En caso de que se aperture otro comedor en otro inmueble, la empresa adjudicada 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 concursante 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.

- 9.3 "El Consejo" podrá modificar el contrato que derive de este concurso a través de un convenio durante el período de vigencia del mismo, para incorporar el inmueble en que se requiera, respetando la empresa adjudicada, 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, de conformidad con el incremento autorizado por el comité.

10 VISITA A LAS INSTALACIONES DEL INMUEBLE

- 10.1 El Consejo cuenta con las instalaciones adecuadas para poder proporcionar el servicio de comedor general, con las características adecuadas para tal fin.

Con el propósito de que los concursantes 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 la formulación y presentación de sus propuestas técnica y económica, **es obligatorio que realicen una visita en el inmueble del Consejo donde se desarrollará el servicio.**

A los participantes que asistan a la visita mencionada la Administración Regional en San Andrés Cholula, Puebla, expedirá una constancia de asistencia, la cual deberán anexar en el sobre de su propuesta técnica.

11 FACTURACIÓN DEL SERVICIO

- 11.1 La factura del servicio se realizará conforme a los consumos mensuales que se registre en el comedor presentándola directamente en la Administración Regional para su validación con el soporte de los boletos vendidos. 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 de la Judicatura Federal, con R.F.C. CJF-950204-TL0, domicilio Insurgentes Sur No. 2417, Colonia San Ángel, Ciudad de México, México., Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01000, la cual deberá venir acompañada de la validación expedida por la Administración Regional.

En caso de que las facturas y/o su documentación anexa presente errores, se suspenderá la revisión y se devolverá al concursante 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.

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

La Administración Regional venderá a los servidores públicos que acudan al comedor general los boletos para tener derecho al menú y les permitirán hacer uso del servicio de comedor general, el prestador del servicio, a cambio recabará los boletos, mismos que conservará como comprobantes de los servicios prestados y semanalmente los adjuntará a la facturación que se derive, para entregarlos a la Administración Regional para su validación.

La Administración Regional podrá implementar los controles que estimen necesarios para la validación de la facturación, por lo que el prestador del servicio deberá acatar los mecanismos que

éstas establezcan.

12 PENALIZACIONES

- 12.1 El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones adquiridas por parte del proveedor en el contrato, dará lugar a la imposición de una pena convencional.
- 12.2 En caso de incumplimiento parcial, la pena se ajustará proporcionalmente al porcentaje incumplido, lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 409 del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en Materia de Actividad Administrativa del propio Consejo.

Descripción del cálculo de las Penalizaciones

Obligación	Descripción
Higiene en la preparación de los alimentos	Se calculará sobre el 10% de la facturación del día en que sea reportada la preparación antihigiénica de los alimentos.
Análisis microbiológicos mensuales practicados por el prestador del servicio	Se calculará considerando la facturación del día 11 hábil, en el entendido de que el prestador tiene 10 días para presentar los exámenes, multiplicado por el número de días de retraso, hasta en tanto lleve a cabo la presentación de los documentos multiplicado por el diez al millar, dado que se tratar de un retraso.
Análisis Clínicos y estudios de laboratorio del personal semestrales	Se calculará sobre el 10% de la facturación del mes que corresponda. Se considerará como incumplimiento, las entregas parciales de los exámenes.

13 EVALUACIÓN TÉCNICA

- 13.1 Las propuestas técnicas serán objeto de dictamen de evaluación, por parte del personal responsable del comedor general en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla verificando que los concursantes 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 concursantes 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 concursantes 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 concursantes, para verificar su capacidad técnica.
- 13.4** Las condiciones ofertadas por los concursantes 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 adjudicada.

14. CARTAS COMPROMISO

14.1. La empresa concursante deberá presentar cartas compromiso bajo protesta de decir verdad conforme a los modelos mostrados en el anexo B (“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 y aceptación 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, Practicas 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 y gas en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación, ubicado en....

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

Carta 5. Carta de liberación de responsabilidad a “EL CONSEJO”.

ANEXO B

CARTAS COMPROMISO

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



(Papel membretado de la empresa)

Ciudad ., a., __ de _____ de 2018

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
PRESENTE

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 _____, manifiesto que he leído las bases del procedimiento, conozco el objeto y alcances del servicio, consistente en **el servicio de comedor general para los servidores públicos del Consejo de la Judicatura Federal, en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en el Estado de Puebla**, asimismo manifiesto lo siguiente:

De conformidad con lo establecido en el Numeral **"1. DISPOSICIONES GENERALES"** del anexo técnico, proporcionaré el servicio en el inmueble que a continuación se relaciona, de lunes a viernes en los horarios establecidos por el Consejo de la Judicatura Federal de conformidad con los requerimientos y lineamientos generales **"Anexo A"** que se establecen en el anexo técnico de las bases, mismos que se consideran enunciativos, más no limitativos y observando las recomendaciones efectuadas por la **Administración Regional en Puebla**, por el periodo comprendido del 01 de enero al 31 de diciembre de 2019.

No.	Edificio	Horario del servicio
1	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en San Andrés Cholula, Puebla.	14:00 a 17:00 hr.

- Que de conformidad con el Numeral **"2. COMPOSICIÓN DEL MENÚ"** del anexo técnico, proporcionaré el servicio a través de un menú basado en una comida caliente de cuatro tiempos; servicio barra fría de verduras y frutas; guarniciones y aderezos; agua de frutas frescas, pan y tortillas al libre consumo, considerando en todo momento los gramajes, variedad de opciones y cantidades suficientes de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de las bases.

Estimaré la cantidad de menús a servir semanalmente en el comedor general, y en caso de que la cantidad diaria se rebasara tendré previsto diariamente un 10 % adicional sobre la cantidad de menús con el propósito de atender a los comensales en el horario establecido, considerando las opciones de plato fuerte establecidas en el **numeral 2.4**, así como, los demás tiempos y complementos que refieren los puntos **2.2, 2.3. y 2.4.**, de igual forma, me comprometo a cumplir estrictamente con los métodos de

elaboración, materia prima, insumos y el gramaje de raciones que establezca el recetario autorizado por el Consejo.

CONCEPTO	No. DE OPCIONES DIARIAS	GRAMAJE
Primer Tiempo		
Sopa aguada, consomé de pollo o res con verduras (mínimo 70gr. De verduras y un kg de retazo de pollo o de res por cada 30 órdenes) sopas de pasta y cremas	2	300 ml.
Segundo Tiempo (entrada) A elegir una opción		
Pastas, arroz o verduras guisadas	2	110 gr.
Tercer Tiempo (plato fuerte) A elegir una opción		
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 o 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 300gr. de pollo en crudo, pierna y muslo con hueso
Cuarto Tiempo		
Postre	2	Entre 90 y 110 gr.

COMPLEMENTOS	OPCIONES DIARIAS	OBSERVACIONES
Barra de ensalada, fruta y guarniciones	1 compuesta y 3 simples	Libre consumo
Frutas	4	
Agua de frutas frescas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	—	
Pan y tortilla	—	

Tercer tiempo (Plato fuerte)	Porcentaje
Carne de res o pechuga de pollo asada	5 %
Tacos dorados, queso a la plancha y chilaquiles con huevo	5 %
	10%

- De conformidad con lo establecido en el Numeral **“3 ENSERES Y EQUIPO DE COMEDOR”**, respecto al mobiliario, equipo e instalaciones que me proporcionará el Consejo para prestar el servicio del comedor, en caso de resultar adjudicado me obligo a lo siguiente:
 - Durante los cinco últimos días naturales de cada mes haré un recuento de los enseres de mesa (charolas, loza, vasos, cucharas, cuchillos, tenedores, servilleteros, saleros, salseras, entre otros) y repondré dentro de los primeros 5 días naturales del mes siguiente cualquiera de los artículos que se deterioren o sufran daño.
 - Contrataré una póliza de servicio y entregaré una copia a la administración del inmueble correspondiente, a través de la cual proporcionaré mantenimiento periódico al mobiliario, equipo de cocina y comedor propiedad del Consejo.
 - Sustituiré en forma inmediata cualquiera de los equipos propiedad del Consejo, que derivado del desgaste y uso normal sea necesario dar de baja, los cuales serán en calidad de préstamo y que retiraré en cuanto termine la vigencia del contrato, sin cargo adicional para el Consejo.
 - Si por negligencia o descuido del personal de la empresa se dañan los equipos propiedad del Consejo de la Judicatura Federal, seré el 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.
 - Instalaré 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, previa autorización de la Administración Regional.
 - Observaré todas las especificaciones referentes a las instalaciones, insumos de cocina, mobiliario y equipo necesario para la realización del servicio incluidas en los lineamientos generales **“Anexo A”** inciso **“H”**, del Anexo Técnico.
- De conformidad con lo establecido en el Numeral **“4 MATERIA PRIMA”** me obligo a lo siguiente:
 - Adquirir, suministrar y utilizar materia prima conforme a la lista de proveedores y las marcas presentadas en mi propuesta técnica la cual será de primera calidad, en su caso envasada y de marcas reconocidas, la cual cumplirá con los estándares establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, entregando los insumos en los días y horarios especificados por la Administración Regional, otorgando todas las facilidades al Consejo de la Judicatura Federal, para verificar las condiciones de los insumos desde la transportación, recepción hasta el



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
OFICIO DE LA SECRETARÍA EJECUTIVA

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
SECRETARÍA EJECUTIVA ADMINISTRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL
ADMINISTRACIÓN REGIONAL EN SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA

037

consumidor final, pasando por su elaboración y distribución, por lo que el Consejo tendrá el derecho a rechazar aquellos que no cumplan con las especificaciones de sanidad y calidad requeridas, si la materia prima es rechazada, realizaré la reposición en el mismo día de entrega previamente estipulado, asimismo acepto no adquirir productos a granel sin marca 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.

- Para la preparación del agua se utilizaré frutas frescas y de temporada, suministrando y utilizando agua purificada para beber en garrafón, debidamente etiquetada y sellada de marca reconocida en el mercado o si fuera el caso, instalare purificadores de agua a base de ozono o luz ultravioleta que cumplan las Normas Oficiales Mexicanas emitidas por la Secretaría de Salud y que garanticen la calidad del agua para el consumo humano.
- En el caso de pollo y cárnicos, suministraré productos que cuenten con certificación TIF (Tipo de Inspección Federal), que contengan fecha de caducidad y registro de la SAGARPA, observando en todo momento, las características descritas en los Lineamientos Generales “Anexo A” inciso “A” del presente Anexo Técnico.
- Proporcionaré a la Administración Regional, dentro de los primeros diez días naturales de cada mes las pruebas o análisis que se realicen en un laboratorio certificado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.) y a elección del Consejo de la Judicatura Federal, relativas a la calidad y sanidad de los alimentos; exámenes que invariablemente serán con cargo al concursante adjudicado. En caso de no entregar dichos análisis en las fechas que se especifican en el calendario mensual, acepto la aplicación de la penalización correspondiente.
- Brindaré las facilidades que requiera el personal del laboratorio de control de calidad que, en su caso, contrate el Consejo para efectuar análisis bacteriológicos y químicos de los alimentos que se estén proporcionando. De igual manera facilitará la práctica de los análisis que se consideren necesarios al personal que los prepara y los sirve.
- De conformidad con lo establecido en el Numeral “5 PERSONAL PARA EL SERVICIO” me obligo a lo siguiente:
- Prestar el servicio con al menos la plantilla presentada en mi propuesta, con personal debidamente capacitado para desempeñar las funciones de acuerdo a las categorías o puestos solicitados por el consejo, por lo que seré el responsable de las inasistencias de mi personal y siempre y en todo momento me comprometo a que el servicio se preste con la debida calidad y oportunidad por lo que contaré con la cantidad suficiente y competente de personal para el cumplimiento de las condiciones establecidas en el anexo técnico. De requerirse mayor cantidad de personal para la adecuada ejecución del servicio lo proporcionaré sin incrementar los costos ofertados, asimismo, entregaré cada mes al Administración Regional un listado del personal que asignare para la prestación del servicio o durante el mes si se presentaran bajas y/o altas de personal, así como del personal que suplirá a los faltantes en el caso de inasistencias (Comodín).

- Proporcionaré a mi personal el uniforme necesario para el desempeño de sus labores, por lo cual deberán portar calzado antiderrapante, turbante, red o cofia en el cabello, filipina, mandil, cubre boca y guantes, entre otros así como también, un gafete de identificación con fotografía.
- Vigilaré en forma estricta la higiene, presentación y salud del personal que designe para proporcionar el servicio, conforme a lo establecido en el “Anexo A” lineamientos generales incisos “D” y “E” del anexo técnico.
- Proporcionaré a la Administración Regional, dentro de los siguientes 10 días hábiles de la fecha de inicio de la vigencia del contrato, la ficha de identidad del personal que designaré para proporcionar el servicio, donde se indique lo siguiente: Domicilio actual, Certificado médico, Empleos anteriores, Constancias de capacitación.
- Asignaré un supervisor para el servicio de comedor, el cual se responsabilizará de la operación y servicio, 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, el cual contará con un equipo de comunicación directo (celular).
- En mi plantilla de personal contaré 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.
- El personal que designe para la prestación del servicio de comedor general para el Consejo, estará libre de todo tipo de enfermedades infectocontagiosas, dermatológicas y bucofaríngeas, por lo que entregaré a la Administración correspondiente los exámenes clínicos y estudios de laboratorio de cada trabajador 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 y de forma subsecuente cada seis meses, así como del nuevo personal que se incorpore al servicio. Los exámenes citados serán con cargo al prestador del servicio.
- De conformidad con lo establecido en el Numeral “**6 SERVICIOS DE LUZ, AGUA POTABLE, TELÉFONO Y GAS**” me obligo a lo siguiente:
 - Cumpliré con los lineamientos que al respecto establezca el Consejo para el uso de los servicios de luz, agua potable y teléfono, siendo mi responsabilidad el uso racional de los mismos.
 - Me comprometo a contratar una compañía distribuidora de gas LP debidamente constituida para el llenado del tanque estacionario instalado en el inmueble, mismo que mantendré siempre a un nivel no menor al 40% de su capacidad.
 - Me obligo a pagar en tiempo y forma los gastos que se generen por concepto del 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. que se efectúe de acuerdo al consumo que se refleje en el medidor que se encuentre instalado en el inmueble para

tal efecto, asimismo, acepto la aplicación de las deductivas y/o penalizaciones en caso de incurrir en algún incumplimiento.

- En caso de presentarse alguna eventualidad en el suministro de tales servicios, me comprometo 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 haré del conocimiento en forma inmediata a la Administración Regional.
- De conformidad con lo establecido en el Numeral **"7 RESPONSABILIDAD CIVIL"** me obligo a lo siguiente:
 - Seré ante las autoridades el único responsable 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, por lo que responderé de los daños y perjuicios que pudieran originarse con motivo de cualquier siniestro, ocasionado por el personal a su servicio, sea por negligencia o por la inadecuada operación del equipo que se encuentre instalado en las áreas de comedor y cocina.
 - Entregaré dentro de los 5 días hábiles posteriores a la fecha de la firma del contrato respectivo, una póliza de seguro de responsabilidad civil expedida por una compañía aseguradora mexicana legalmente constituida, en la que se designe al Consejo y sus servidores públicos como terceros beneficiarios, que garantice los daños y perjuicios que mi personal pudiera ocasionar a cualquier bien mueble o inmueble, propiedad o al personal del Consejo, por una suma equivalente al 10% del monto máximo del contrato respectivo sin considerar el I.V.A. por evento, misma que estará vigente por el periodo que dure la contratación y en su caso sus ampliaciones.
- De conformidad con lo establecido en el Numeral **"8 LIMPIEZA Y FUMIGACIÓN"** me obligo a lo siguiente:
 - Mantener 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, así como retirar diariamente, sin costo adicional para el Consejo de la Judicatura Federal, los desperdicios y basura que se generen por la elaboración de los alimentos, al terminar la jornada de trabajo, previa separación de la basura orgánica de la inorgánica.
 - Realizar la limpieza profunda quincenalmente, conforme a lo descrito en los lineamientos generales **"Anexo A"** inciso "F" del presente Anexo Técnico y suministrar sin costo adicional para el Consejo de la Judicatura Federal, 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.



- Realizar 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 de la Judicatura Federal, en términos de lo establecido en el “Anexo A” de los lineamientos generales, inciso “G” del Anexo Técnico. Para acreditar la realización de dichas fumigaciones presentare a la Administración Regional dentro de los diez primeros días de cada mes la documentación correspondiente.
- Los insecticidas y rodenticidas que se utilicen deberán estar autorizados por la Secretaría de Salud, para lo cual entregare carta expedida por la empresa que realice el servicio de fumigación donde se asiente dicha situación.
- De conformidad con lo establecido en el Numeral “9 SERVICIOS ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE” me obligo a lo siguiente:
 - En caso de que ocurra un cambio de instalaciones del comedor, tomaré las medidas las medidas necesarias para llevar a cabo el traslado de nuestros equipos a la nueva ubicación, sin costo adicional para el Consejo de la Judicatura Federal.
 - En caso de que se aperture otro comedor en otro inmueble, dotaré del mobiliario y equipo necesario adicional 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, sin cargo adicional para el Consejo de la Judicatura Federal, 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.
- De conformidad con lo establecido en el Numeral “11 FACTURACIÓN DEL SERVICIO” me obligo a lo siguiente:
 - Facturar los servicios conforme a los consumos mensuales que se registren en el comedor presentando la factura directamente en la Administración Regional para su validación con el soporte de los boletos vendidos, considerando que el pago será a los 20 días hábiles, contados a partir de la fecha de presentación de la factura que cumpla con los requisitos fiscales. En caso de que las facturas y/o su documentación anexa presente errores, se suspenderá la revisión y será devuelta para que sea corregida y presentada posteriormente para reiniciar el trámite de revisión y pago, cuyo plazo de pago se computará a partir de la fecha de la presentación de la información corregida.
 - El mecanismo por el que se comprobará la cantidad de comidas servidas será el siguiente:
 - La Administración Regional venderá a los servidores públicos que acudan al comedor general, los boletos para tener derecho al menú y les permitirán hacer uso del servicio, a

cambio recabaré los boletos, mismos que conservaré como comprobantes de los servicios prestados y semanalmente realizaré conciliaciones con el personal de la Administración Regional para su cotejo y validación, los adjuntaré a la facturación que se derive. La Administración Regional podrá implementar los controles que estimen necesarios para la validación de la facturación, por lo que acataré los mecanismos que ésta establezca.

- De conformidad con lo establecido en el Numeral "16 INICIO DEL SERVICIO" me obligo a presentar en tiempo y forma la totalidad de lo solicitado en dicho numeral, así como realizar las actividades inherentes al inicio del servicio de comedor general en el inmueble, con el propósito de que éste sea instalado de acuerdo con los requisitos estipulados en las bases y su anexo técnico.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo





(Papel membretado de la empresa)

Ciudad., a __ de _____ de 2018

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
PRESENTE

Carta No. 2

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. _____, manifiesto que en caso de resultar adjudicado, me comprometo a proporcionar el servicio de comedor, 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)

Ciudad., a __ de _____ de 2018

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

PRESENTE

Carta No. 3

El que suscribe C. _____ en mi carácter de representante legal, de la empresa _____ en relación al Concurso Público Sumario No. _____, declaro bajo protesta de decir verdad que en caso de ser adjudicado, liquidaremos a "EL 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 establezca la Administración Regional.

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 pueden servirse fríos, de reparación rápida o alternativos, por lo que tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión de su servicio, situación que se hará del conocimiento de forma inmediata a la Administración Regional.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo

(Papel membretado de la empresa)

Ciudad a __ de _____ de 2018

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

PRESENTE

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 al Concurso Público Sumario No. _____, manifiesto bajo protesta de decir verdad que entregaré al Consejo de la Judicatura Federal, 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)

Ciudad., a __ de _____ de 2018

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

PRESENTE

Carta No. 5

Carta de liberación de responsabilidad al Consejo de la Judicatura Federal.

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. _____, para la contratación del **Servicio de Comedor General** ubicado 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 de la Judicatura Federal, 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 A
LINEAMIENTOS GENERALES

ANEXO A

“SERVICIO DE COMEDOR GENERAL”

LINEAMIENTOS GENERALES



ANEXO A 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



ANEXO A
LINEAMIENTOS GENERALES

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



ANEXO A

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 prestador del servicio.
- 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 A

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>
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>Olor: Cascaron quebrado o manchado con sangre o excremento.</p> <p>Fecha de caducidad vencida.</p>




ANEXO A

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 amoníaco</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 agrio</p> <p>Con moho o partículas extrañas.</p> <p>Fecha de caducidad vencida</p> <p>Temperatura de refrigeración: Mayor a 7°C.</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 empaçar, 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,</p> <p>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>




ANEXO A

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.



ANEXO A LINEAMIENTOS GENERALES

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.

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.



ANEXO A
LINEAMIENTOS GENERALES

**B) PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN
DE ALIMENTOS**



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



ANEXO A 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.
- Enfrié 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.



ANEXO A

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.



ANEXO A

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.



ANEXO A

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.

ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

- 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.

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 A
LINEAMIENTOS GENERALES

C) SERVICIO DE ALIMENTOS



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

CONCEPTO	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 comprenderá 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 desinfectélos 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 bolsa 100% biodegradable, con 3 piezas cada una, o en su caso reutilizables como tortilleros de plástico con tapa. 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 prestador del Servicio 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 prestador del Servicio 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.)

ANEXO A
LINEAMIENTOS GENERALES

D) HIGIENE PERSONAL



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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.

ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

- 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.



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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 PRESTADOR DEL SERVICIO 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 A
LINEAMIENTOS GENERALES

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



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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).



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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 DESINFECTADO DE LICUADORAS, MEZCLADORAS, ETC.

1. Desconecte el aparato.
2. Desarme el vaso removiendo empaques, aspas, 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 DESINFECTADO 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.

ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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.

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.



ANEXO A
LINEAMIENTOS GENERALES

F) PROGRAMA DE LIMPIEZA



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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.	Limpeza 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. Limpeza 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.
Abrelatas, 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. Limpeza 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.



ANEXO A LINEAMIENTOS GENERALES

ACTIVIDAD	NO PROGRAMADA	DIARIA	SEMAMANAL	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.




ANEXO A
LINEAMIENTOS GENERALES

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



ANEXO A
LINEAMIENTOS GENERALES

**G) CONTROL Y PREVENCIÓN
DE FAUNA NOCIVA**



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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.




ANEXO A
LINEAMIENTOS GENERALES

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



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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
 - Estufa industrial
 - Estufón
 - Horno industrial
 - Trampas de grasa
 - Estación lavamanos
 - Mesas de trabajo en acero inoxidable
 - Mesas de apoyo en acero inoxidable
 - Repisas en acero inoxidable
 - Maquina lavalozas 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 adjudicado el cuidado y mantenimiento tanto preventivo como correctivos 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, de acuerdo al siguiente cuadro:

EQUIPO	FECHA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO											
	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Estufas de seis quemadores con horno marca San-Son		X			X			X			X	
Estufón doble marca Coriat		X			X			X			X	
Plancha de sobre poner con encendido electrónico marca San-Son		X			X			X			X	
Filtro y purificador para agua Aqua Plus		X						X				
Refrigerador y mesa fría de servicio con tabla para picar		X						X				
Sartén a gas marmita marca Intertécnica		X						X				

ANEXO A LINEAMIENTOS GENERALES

Brazo mezclador de acero inox COUPE		X				X		
Cámara de refrigeración		X				X		
Dispensador de bebidas frías		X				X		
Sobrecalentador eléctrico marca Hatco		X				X		
Triturador de desperdicios marca Hobart		X				X		
Máquina Lavalzoa a gas marca Hobart		X	X			X	X	X

El reporte del mantenimiento se entregará los primeros 5 días del mes posterior al que corresponde dicho mantenimiento.

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 **prestador del servicio** adjudicado, contar e instalar cualquier otro equipo adicional que se requiera para la preparación de los alimentos, tales como básculas, molinos, batidoras, rebanadoras, 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

ANEXO A LINEAMIENTOS GENERALES

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
-------------	-----------------	---------	----------

ANEXO A LINEAMIENTOS GENERALES

Tazón para sopa	Blanco y liso	300 ml.	Cerámica
Plato arrocero	Blanco y liso	23 cm.	Cerámica
plato para ensalada	Blanco y liso	18 cm.	Cerámica
Plato trinche	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	Acero inoxidable
Servilleteros	Natural y liso	Estándar	Vidrio con tapa de acero inoxidable
Charolas para el servicio de buffet	Indistinto, textura lisa	Estándar	Acero inoxidable
Vasos	Transparente y liso	Para mesa cuadrada 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



ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

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		




ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

Barra de ensaladas y verduras	4
Frutas	4
Agua de frutas frescas	2
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	
Pan y tortilla	
<i>Ver punto 2.6</i>	
Libre consumo	

EJEMPLO DE MENÚ PARA VEINTE DÍAS DE SERVICIO

TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
SOPA AGUADA	Consomé de pollo	Consomé de res	Consomé de pollo	Consomé de res	Consomé de pollo
	Sopa de pasta	Sopa de lentejas	Sopa de pasta	Sopa de alubias	Sopa de pasta
ENTRADA	Arroz blanco	Arroz verde	Arroz canario	Arroz negro	Arroz a la jardinera
	Nopales huérfanos	Codito en salsa de queso	Calabacitas a la mexicana	Espaguetti al burro	Zanahorias con huevo
	Tinga de pollo	Pollo a la crema con rajas poblanas y calabacitas	Pozole blanco de pollo	Pollo a la barbacoa con nopal asado	Pastel azteca
PLATO FUERTE	Costilla BBQ con papa gajo	Steak de res con guacamole	Tacos de pescado estilo ensenada	Pierna a la ciruela	Bistec encebollado con frijoles
	Quesadillas de flor de calabaza y rajas	Entomatadas de queso con lechuga y crema	Croquetas de papa pera	Flautas de requesón	Queso asado en caldillo rojo con rajitas
	Asadas	Asadas	Asadas	Asadas	Asadas
POSTRE	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
	Cremita de fresa	Flan de vainilla	Plátanos c/crema	Duraznos con rompope	Donitas
AGUA	Tamarindo	Pepino	Melón	Limón	Jamaica
	Sandía	Guayaba	Té de limón	Mandarina	Naranja

ANEXO A

LINEAMIENTOS GENERALES

TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOPA AGUADA	Consomé de Res	Consomé de pollo	Consomé de res	Consomé de pollo	Consomé de res
	Sopa de habas	Crema de cilantro	Sopa de pasta	Sopa Bonne Femme	Sopa de pasta
ENTRADA	Arroz canario	Arroz blanco	Arroz negro	Arroz rojo	Arroz verde
	Papas rancheras	Espagueti pomodoro	Verduras orientales	Pasta arrabiata	Chayotes a la mantequilla
	Pollo al pibil	Enchiladas rojas con pollo lechuga, crema y queso	Manchamanteles de pollo	Albóndigas de pollo en salsa de chipotle	Chilpachole de pollo
PLATO FUERTE	Costilla en salsa verde con verdolagas	Suadero de res en pasilla con papas	Chuleta de cerdo ahumada con ensalada rusa	Souffle de atún	Hamburguesa de res
	Pelonas de quesillo	Molotes de queso y champiñón	Rollitos primavera	Enfrijoladas de huevo a la mexicana	Huarache de chicharrón con lechuga crema y queso
	Asadas	Asadas	Asadas	Asadas	Asadas
POSTRE	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
	Arroz c/ leche	Cremita de coco	Flan de cajeta	Gelatina de café con leches	Barra de chococrispis
AGUA	Jamaica	Tamarindo	Pepino	Melón	Limón
	Naranja	Sandía	Guayaba	Te limón	Mandarina

ANEXO A LINEAMIENTOS GENERALES

TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOPA AGUADA	Consomé de pollo	Consomé de res	Consomé de pollo	Consomé de res	Consomé de pollo
	Crema de Brócoli	Sopa de pasta	Crema de elote	Sopa de pasta	Crema de frijol
ENTRAD A	Arroz canario	Arroz verde	Arroz rojo	Arroz negro	Arroz jardinera
	Verduras orientales	Codito frio	Papas con rajajas	Espagueti pomodoro	Calabacitas al orégano
	Tortitas de pollo en sala roja con verdolagas	Lasaña de pollo con espinacas	Milanesa de pollo con ensalada	Tacos de pastor con piña asada	Mole poblano con pollo
PLATO FUERTE	Carne enchilada con guacamole	Albóndigas de res en morita	Carne tipo machaca con huevo en salsa de guajillo	Pescado rebosado con ensalada de lechuga	Cemita de milanesa
	Tlacoyos de frijol y quesón con ensalada de nopal	Molletes de jamón con salsa mexicana	Tostadas de quesillo	Chancias	Huautzontles
	Asadas	Asadas	Asadas	Asadas	Asadas
	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
POSTRE	Mango en almíbar	Gelatina de vino tinto	Cremita de chocolate	Buñuelos	Mini roko
	Limón	Jamaica	Tamarindo	Pepino	Melón
AGUA	Mandarina	Naranja	Sandia	Guayaba	Te limón

ANEXO A LINEAMIENTOS GENERALES

TIEMPOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SOPA AGUADA	Consomé de res	Consomé de pollo	Consomé de res	Consomé de pollo	Consomé de res
	Sopa de alubias	Sopa de pasta	Sopa de col roja	Sopa de pasta	Alberjón con espinaca rojo
ENTRADA	Arroz blanco	Arroz negro	Arroz c/elote	Arroz canario	Arroz verde
	Espagueti carbonara	Chayotes a la mantequilla	Codito con pepino y apio	Ejotes con huevo	Nopales a la barbacoa
	Pechugas rellenas de requesón	Mixiote de pollo	Enchiladas suizas	Pipián verde con pollo	Pollo encamisado con ensalada del col y zanahoria
PLATO FUERTE	Tacos árabes	Costilla claustro	Alambre mixto	Bistec encebollado con frijoles refritos	Huerto de res
	Crepas poblanas	Itacate de tinga de champiñón	Croquetas de papa y espinacas empanizadas	Molote de tinga con queso	Empanadas de rajitas con crema
	Asadas	Asadas	Asadas	Asadas	Asadas
	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
POSTRE	Gelatina mosaico	Carlota de limón	Plátanos fritos con lechera	Cremita de cajeta con nuez	Panque de plátano
	Melón	Limón	Jamaica	Tamarindo	Pepino
AGUA	Te limón	Mandarina	Naranja	Sandia	Guayaba

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
2017**

CONSUMOS 2017 DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL EN PUEBLA

FECHA	DIARIO	SEMANA	FECHA	DIARIO	SEMANA	FECHA	DIARIO	SEMANA
02/01/17	148	704	14/02/17	156	863	29/03/17	206	974
03/01/17	159		15/02/17	191		30/03/17	210	
04/01/17	170		16/02/17	190		31/03/17	132	
05/01/17	152		17/02/17	100		03/04/17	206	
06/01/17	75		20/02/17	226		04/04/17	220	
09/01/17	184	845	21/02/17	216	1030	05/04/17	233	905
10/01/17	168		22/02/17	222		06/04/17	235	
11/01/17	186		23/02/17	208		07/04/17	120	
12/01/17	207		24/02/17	123		10/04/17	192	
13/01/17	100		27/02/17	261		11/04/17	125	
16/01/17	184	880	28/02/17	168	938	17/04/17	233	1005
17/01/17	205		01/03/17	210		18/04/17	224	
18/01/17	190		02/03/17	232		19/04/17	207	
19/01/17	183		03/03/17	114		20/04/17	230	
20/01/17	118		06/03/17	214		21/04/17	111	
23/01/17	194	888	07/03/17	222	982	24/04/17	220	991
24/01/17	210		08/03/17	194		25/04/17	235	
25/01/17	186		09/03/17	205		26/04/17	225	
26/01/17	190		10/03/17	141		27/04/17	211	
27/01/17	108		13/03/17	220		28/04/17	100	
30/01/17	183	872	14/03/17	213	941	01/05/17	inhábil	630
31/01/17	198		15/03/17	207		02/05/17	241	
01/02/17	218		16/03/17	211		03/05/17	224	
02/02/17	175		17/03/17	100		04/05/17	165	
03/02/17	98		21/03/17	210		05/05/17	inhábil	
07/02/17	201	904	22/03/17	236	992	08/05/17	227	961
08/02/17	198		23/03/17	220		09/05/17	230	
09/02/17	194		24/03/17	120		10/05/17	138	
10/02/17	121		27/03/17	205		11/05/17	246	
13/02/17	190		28/03/17	211		12/05/17	120	

CONSUMOS 2017 DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL EN PUEBLA

15/05/17	226	1063
16/05/17	242	
17/05/17	230	
18/05/17	245	
19/05/17	120	

03/07/17	163	919
04/07/17	205	
05/07/17	209	
06/07/17	212	
07/07/17	130	

21/08/17	150	823
22/08/17	184	
23/08/17	181	
24/08/17	176	
25/08/17	132	

22/05/17	229	1005
23/05/17	225	
24/05/17	210	
25/05/17	212	
26/05/17	129	

10/07/17	202	843
11/07/17	178	
12/07/17	186	
13/07/17	159	
14/07/17	118	

28/08/17	213	927
29/08/17	183	
30/08/17	202	
31/08/17	204	
01/09/17	125	

29/05/17	241	1064
30/05/17	206	
31/05/17	244	
01/06/17	218	
02/06/17	155	

17/07/17	102	495
18/07/17	107	
19/07/17	113	
20/07/17	105	
21/07/17	68	

04/09/17	233	898
05/09/17	183	
06/09/17	198	
07/09/17	202	
08/09/17	82	

05/06/17	219	1081
06/06/17	257	
07/06/17	218	
08/06/17	232	
09/06/17	155	

24/07/17	110	528
25/07/17	110	
26/07/17	124	
27/07/17	103	
28/07/17	81	

11/09/17	188	922
12/09/17	190	
13/09/17	150	
18/09/17	184	
26/09/17	210	

12/06/17	237	1040
13/06/17	215	
14/06/17	204	
15/06/17	221	
16/06/17	163	

31/07/17	95	606
01/08/17	163	
02/08/17	156	
03/08/17	169	
04/08/17	118	

27/09/17	201	928
28/09/17	212	
29/09/17	155	
02/10/17	228	
03/10/17	204	

19/06/17	224	1051
20/06/17	241	
21/06/17	242	
22/06/17	216	
23/06/17	128	

07/08/17	150	715
08/08/17	147	
09/08/17	160	
10/08/17	168	
11/08/17	90	

04/10/17	183	928
05/10/17	198	
06/10/17	120	
09/10/17	207	
10/10/17	220	

26/06/17	231	942
27/06/17	203	
28/06/17	199	
29/06/17	186	
30/06/17	123	

14/08/17	160	894
15/08/17	145	
16/08/17	155	
17/08/17	350	
18/08/17	84	

11/10/17	165	941
16/10/17	193	
17/10/17	201	
18/10/17	200	
19/10/17	182	

CONSUMOS 2017 Y PRIMER SEMESTRE 2018 DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL EN PUEBLA

20/10/17	127	924
23/10/17	186	
24/10/17	205	
25/10/17	200	
26/10/17	206	

14/12/17	166	512
15/12/17	63	
18/12/17	101	
19/12/17	95	
20/12/17	87	

07/02/18	210	967
08/02/18	211	
09/02/18	133	
12/02/18	201	
13/02/18	212	

27/10/17	142	863
30/10/17	214	
31/10/17	132	
06/11/17	178	
07/11/17	197	

21/12/17	94	386
22/12/17	21	
26/12/17	99	
27/12/17	96	
28/12/17	76	

14/02/18	145	879
15/02/18	200	
16/02/18	126	
19/02/18	191	
20/02/18	217	

08/11/17	190	974
09/11/17	217	
10/11/17	165	
13/11/17	201	
14/11/17	201	

02/01/18	176	786
03/01/18	162	
04/01/18	162	
05/01/18	106	
08/01/18	180	

21/02/18	213	1037
22/02/18	203	
23/02/18	145	
26/02/18	231	
27/02/18	245	

15/11/17	212	924
16/11/17	195	
17/11/17	108	
21/11/17	208	
22/11/17	201	

09/01/18	187	880
10/01/18	192	
11/01/18	186	
12/01/18	130	
15/01/18	185	

28/02/18	223	1019
01/03/18	204	
02/03/18	158	
05/03/18	217	
06/03/18	217	

23/11/17	191	940
24/11/17	108	
27/11/17	216	
28/11/17	222	
29/11/17	203	

16/01/18	180	915
17/01/18	200	
18/01/18	195	
19/01/18	140	
22/01/18	200	

07/03/18	232	1081
08/03/18	223	
09/03/18	153	
12/03/18	233	
13/03/18	240	

30/11/17	207	936
01/12/17	104	
04/12/17	211	
05/12/17	217	
06/12/17	197	

23/01/18	199	906
24/01/18	195	
25/01/18	193	
26/01/18	127	
29/01/18	192	

14/03/18	213	767
15/03/18	203	
16/03/18	121	
19/03/18	Inhábil	
20/03/18	230	

07/12/17	200	885
08/12/17	133	
11/12/17	186	
12/12/17	186	
13/12/17	180	

30/01/18	195	920
31/01/18	217	
01/02/18	190	
02/02/18	106	
06/02/18	212	

21/03/18	203	951
22/03/18	224	
23/03/18	137	
26/03/18	204	
27/03/18	183	

CONSUMOS PRIMER SEMESTRE 2018 DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL EN PUEBLA

28/03/18	inhábil	445
29/03/18	inhábil	
30/03/18	inhábil	
02/04/18	220	
03/04/18	225	

16/05/18	253	1157
17/05/18	240	
18/05/18	159	
21/05/18	259	
22/05/18	246	

04/04/18	232	1087
05/04/18	231	
06/04/18	138	
09/04/18	240	
10/04/18	246	

23/05/18	265	1173
24/05/18	247	
25/05/18	151	
28/05/18	259	
29/05/18	251	

11/04/18	225	1096
12/04/18	227	
13/04/18	138	
16/04/18	240	
17/04/18	266	

30/05/18	264	1197
31/05/18	226	
01/06/18	150	
04/06/18	275	
05/06/18	282	

18/04/18	250	1129
19/04/18	228	
20/04/18	134	
23/04/18	261	
24/04/18	256	

06/06/18	315	1371
07/06/18	285	
08/06/18	159	
11/06/18	298	
12/06/18	314	

25/04/18	263	895
26/04/18	275	
27/04/18	140	
30/04/18	217	
01/05/18	inhábil	

13/06/18	294	1280
14/06/18	255	
15/06/18	151	
18/06/18	279	
19/06/18	301	

02/05/18	246	1169
03/05/18	242	
04/05/18	163	
07/05/18	257	
08/05/18	261	

20/06/18	281	1341
21/06/18	292	
22/06/18	184	
25/06/18	292	
26/06/18	292	

09/05/18	255	1040
10/05/18	88	
11/05/18	151	
14/05/18	260	
15/05/18	286	

27/06/18	217	591
8/06/18	200	
29/06/18	174	



(Papel membretado de la empresa)

(Ciudad) a ____ de _____ de 2018

**ANEXO NO. 2
NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 299.**

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 inhabilitadas, ni se encuentran en ninguno de los supuestos a que se refiere el 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.

(Atentamente)

Nombre del Representante Legal

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 a que se refiere el Artículos 299 del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo.

(Atentamente)

Nombre, Firma

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 Administración Regional se abstendrá de firmar el contrato correspondiente.



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
COORDINACIÓN DE ADMINISTRACIÓN REGIONAL
ADMINISTRACIÓN REGIONAL EN SAN ANDRÉS CHOLULA, PUEBLA

SE TRANSCRIBE EL CONTENIDO DEL ARTÍCULO 299 DEL ACUERDO ADMINISTRATIVO DEL PLENO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

Artículo 299. El Consejo se abstendrá de solicitar, invitar, inscribir y recibir propuestas o celebrar contratos en la materia, con las personas que se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

- 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 fomen 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 fomen parte, sin la autorización previa y específica del Pleno; así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;
Se exceptúan de lo anterior, las personas que desempeñen un empleo, cargo o comisión en el servicio público, con los que se celebre contrato para la impartición de asignaturas que integran los programas académicos del Instituto de la Judicatura, supuesto en el cual no se requerirá autorización previa del Pleno. Para tal efecto, el Director General del Instituto deberá presentar un informe semestral de las contrataciones que realice conforme a lo previsto en este párrafo;
- 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.

El plazo de impedimento para contratar, no será menor de tres meses ni mayor de cinco años, y comenzará a contarse a partir del día siguiente a la fecha en que el Consejo la haga pública en el Diario Oficial de la Federación;
- 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. Aquéllas 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.



ANEXO 3

MANIFESTACIÓN BAJO PROTESTA DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD

(Nombre apoderado o representante legal) manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aqui 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/02/2018**

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)

[Handwritten signature and initials in blue ink]



PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA

**ANEXO 4
PROPUESTA ECONÓMICA**

(Ciudad, Estado), a ____ de ____ de 2018.

Concurso Público Sumario SEA/CAR/ARPUE/02/2018

“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			

(Importe con letra)

Nombre, firma y cargo

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



ANEXO 5

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/02/2018, y en particular la forma de pago estipulada en las mismas, tiempo de prestación del servicio, condiciones y lugar de prestación del servicio.

Atentamente

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/02/2018, y en particular la forma de pago estipulada en las mismas, tiempo de prestación del servicio, condiciones y lugar de prestación del servicio.

Atentamente



ANEXO 6
FORMATO ORDEN DE SERVICIO MANIFESTANDO QUE LA
ADJUDICACIÓN ES POR CONCURSO PÚBLICO SUMARIO

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized, cursive script.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized, cursive script.



ANEXO 7
GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

TEXTO DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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 del contrato número _____ de fecha _____ de 2018, 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 ("_____"), como se precisa en la referido al contrato y se detalla en la propuesta técnica de la empresa proveedora afianzada.

La Compañía Afianzadora expresamente declara: A) La presente fianza permanecerá en vigor desde la fecha desde la fecha de inicio de vigencia del contrato que se garantiza hasta que se cumplan a entera satisfacción del Consejo de la Judicatura Federal, las obligaciones a que se refiere el contrato indicado y en su caso, durante la substanciación de todos los juicios o recursos legales que se interpongan hasta que se dicte resolución firme decretada por autoridad competente; B) 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; C) En el caso de que se concedan prórrogas 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 prórrogas o esperas; D) En el supuesto de que la fianza se haga exigible, se someterá al procedimiento de ejecución que establece el artículo 93 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses a que se refiere el artículo 95 bis de la propia ley, con motivo del pago extemporáneo del importe de la fianza que se le requiera.

FIN DEL TEXTO

Nota: Esta fianza es por el 10% del monto del contrato sin I.V.A.