

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015

“SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA, PARA LOS EJERCICIOS 2016 Y 2017”

ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES

En la Ciudad de México D.F., siendo las 12:00 horas del día 11 de diciembre de 2015, reunidos en la Sala de Juntas de la Dirección General de Recursos Materiales del Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación ubicado en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, séptimo piso Ala “A”, Col. Jardines en la Montaña, Delegación Tlalpan, C.P. 14210, México, D.F., por parte del Consejo de la Judicatura Federal los Servidores Públicos: C.P. María de Jesús López Monroy y Lic. Miguel Ángel García Tomas, representantes de la Dirección General de Recursos Materiales; C.P. Marco Antonio Paredes Vázquez, representante de la Dirección General de Servicios Generales; Chef Andrea Contreras Tinoco, representante de la Administración del Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación denominado Ajusco 170 y Lic. Felipe Alberto Barranco Flores, representante de la Coordinación de Control Operativo de Administraciones de Edificios. -----

En cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 318 del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo, así como el numeral 5.2 de las bases del procedimiento de Licitación Pública Nacional No. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015, la representante de la Dirección General de Recursos Materiales, C.P. María de Jesús López Monroy, servidora pública facultada para presidir el presente acto, dio inicio al mismo.-----

Se presentó a los servidores públicos del Consejo de la Judicatura Federal asistentes al evento, previa designación por los titulares de las Direcciones Generales correspondientes. Asimismo, se verificó la lista de asistencia de las empresas. -----

Acto seguido, la C.P. María de Jesús López Monroy dio lectura a las condiciones establecidas en las bases de licitación, numeral 5.2, que a la letra indica:

*El acto de aclaración a las bases se efectuará el **14 de diciembre de 2015 a las 12:00 horas**, en la sala de juntas de la **DGRM** ubicada en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, piso 7 Ala “A”, Col. Jardines en la Montaña, Delegación Tlalpan, en esta Ciudad.*

*Las dudas o aclaraciones deberán presentarse por escrito en las oficinas de la **DCS** previa inscripción del licitante al procedimiento; y en su caso, enviarlas por correo electrónico en los formatos: PDF (documento firmado autógrafamente) y Microsoft Word a las direcciones de correo electrónico maria.lopez.monroy@correo.cjf.gob.mx, miguel.garcia.tomas@correo.cjf.gob.mx y sergio.castillo.aguirre@correo.cjf.gob.mx a más tardar el día **10 de diciembre de 2015**, hasta las **15:00 horas**.*

*El día del evento se dará respuesta **únicamente a las preguntas que hayan presentado los licitantes en tiempo y forma, dentro del plazo establecido, respecto del procedimiento licitatorio en general.***

*El registro de participantes iniciará a las **09:45 horas** en punto, y se cerrará a las **10:00 horas**, momento a partir del cual no se registrará a licitante alguno.*

*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 concursantes que participen en la licitación. Las aclaraciones que se formulen en dicho acto, formarán parte de las bases y por tanto su observancia será obligatoria; conforme al artículo 318 del **Acuerdo General**. El acta del evento se fijará por 5 días hábiles a partir de la celebración del acto en el pizarrón de la **DGRM** ubicado en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, piso 7, Col. Jardines en la Montaña, Del. Tlalpan, C.P. 14210, México D.F.*

*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 del **CJF** a través de la **DGRM**, previa opinión del área competente resulte en beneficio del procedimiento licitatorio, en cuyo caso, se hará del conocimiento por escrito de todos los participantes.*

La convocante informa que se recibieron en tiempo y forma las preguntas formuladas por parte de las empresas Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V., Escore Alimentos, S.A. de C.V.; WWPL México, S.A. de C.V., Grupo BCG, S.A. de C.V., Controladora Nochebuena, S.A. de C.V., Valkiria Gastronomía, S.A. de C.V. y Decobox, S.A. de C.V. -----

A continuación se dio lectura a las preguntas y respuestas formuladas por las empresas anteriormente señaladas, conforme a lo siguiente:-----

A las preguntas de carácter técnico se les dio respuesta por parte de la Dirección General de Servicios Generales; las preguntas de carácter financiero fueron respondidas por la Dirección General de Programación y Presupuesto, en tanto que a las preguntas de carácter administrativo se les dio respuesta por parte de la Dirección de Contratación de Servicios adscrita a la Dirección General de Recursos Materiales. **(Anexo A)** -----

Asimismo en este acto la convocante hace las siguientes aclaraciones: -----

Por un error involuntario, en el documento de Bases de Licitación correspondientes al presente procedimiento, publicada en el portal de internet del Consejo de la Judicatura Federal el día 03 de diciembre de 2015, en el numeral **5.2 Acto de Aclaración a las Bases** se asentó que dicho acto "...se efectuará el 14 de diciembre de 2015 a las 12:00 horas en la sala de juntas de la **DGRM**...", siendo lo correcto: "...se efectuará el 11 de diciembre de 2015 a las 12:00 horas en la sala de juntas de la **DGRM**...", asimismo, en el cuarto párrafo del numeral citado dice: "El registro de licitantes iniciará a las **09:45 horas** en punto y se cerrará a las **10:00 horas**, momento a partir del cual no se registrará a licitante alguno.", sin embargo debe decir: "El registro de licitantes iniciará a las **11:45 horas** en punto y se cerrará a las **12:00 horas**, momento a partir del cual no se registrará a licitante alguno."-----

La convocante informa que el acta estará disponible en la oficina de la Dirección de Contratación de Servicios de la Dirección General de Recursos Materiales, para consulta de los interesados, con independencia de su publicación en la página de internet del Consejo de la Judicatura Federal. -----

Acto seguido la convocante hace las recomendaciones siguientes: -----

El acto de presentación y apertura de propuestas tendrá verificativo el próximo **15 de diciembre de 2015 a las 10:00 horas** en punto, en la Sala de Juntas de la Dirección General de Recursos Materiales ubicada en el Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación, cita en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, séptimo piso Ala "A", Col. Jardines de la Montaña, Delegación Tlalpan,

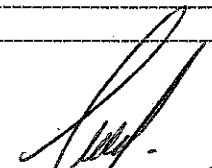
C.P. 14210, México, D.F.

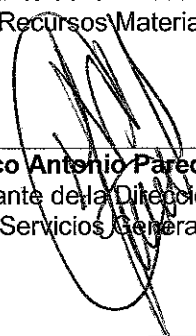
- Se recomienda realizar una revisión al foliado, firmado y rubricado de las propuestas que presenten.
- Verificar la representación legal de la persona que asista al acto de presentación y apertura de propuestas, como lo establece el Capítulo 3 de las bases concursales.

Por último, se preguntó a los asistentes si deseaban agregar algo, a lo que respondieron de manera negativa, y no existiendo más que agregar, se da por terminado el evento siendo las 13:45 horas del día de la fecha, firmando de conformidad los que en ella intervinieron al margen y al calce, entregándose una copia fotostática simple a los servidores públicos y empresas participantes.

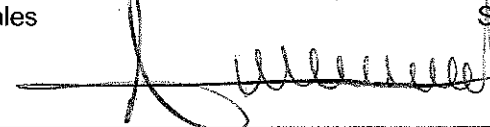
Servidores Públicos:


C.P. María de Jesús López Monroy
Representante de la Dirección General de
Recursos Materiales

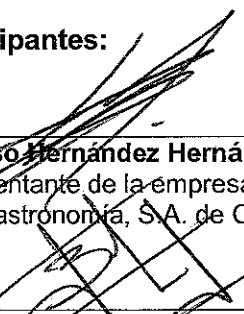

Lic. Miguel Ángel García Tomas
Representante de la Dirección General de
Recursos Materiales

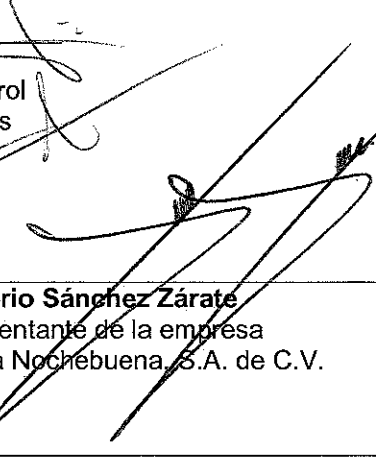

C.P. Marco Antonio Paredes Vázquez
Representante de la Dirección General de
Servicios Generales

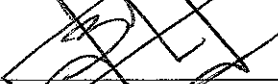

Chef Andrea Contreras Tinoco
Representante de la Administración del Edificio
Sede Ajusco 170

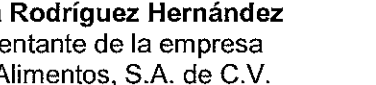

Lic. Felipe Alberto Barranco Flores
Representante de la Coordinación de Control
Operativo de Administraciones de Edificios

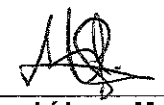
Empresas Participantes:

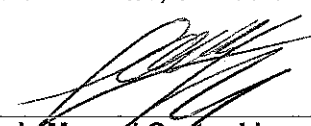

Luis Alfonso Hernández Hernández
Representante de la empresa
Valkiria Gastronomía, S.A. de C.V.


Silverio Sánchez Zárate
Representante de la empresa
Controladora Nochebuena, S.A. de C.V.


Gabriel Balderas Huesca
Representante de la empresa
WWPL México, S.A. de C.V.


Angélica Rodríguez Hernández
Representante de la empresa
Escore Alimentos, S.A. de C.V.


Sarahí Luna Muñoz
Representante de la empresa
Decobox, S.A. de C.V.


Luis Manuel Castro Lira
Representante de la empresa
Grupo BCG, S.A. de C.V.

NOTA: ESTA FOJA FORMA PARTE DEL ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL No. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015 RELATIVA A LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA, PARA LOS EJERCICIOS 2016 Y 2017.



ANEXO A

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

No. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015

"SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA, PARA LOS EJERCICIOS 2016 Y 2017"

1. GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V

PREGUNTA 1: NUMERAL 3.1.1. PARTICIPACIÓN CONJUNTA; ENTENDEMOS QUE SI NOS INTEGRAMOS 2 O MÁS LICITANTES EN PROPUESTA CONJUNTA, CADA UNO DE MANERA INDIVIDUAL DEBEMOS PRESENTAR LA TOTALIDAD DE LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES, Y DE NO INTEGRARLOS AL 100% SERÁ DESECHADA NUESTRA PROPUESTA, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: DEBERÁ APEGARSE A LO SOLICITADO EN EL NUMERAL 3.1.1. DE LAS BASES.

PREGUNTA 2: ANEXO 1, NUMERAL 4.9, PÁGINA 38, SE DICE PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SE ADQUIRIRÁ Y UTILIZARÁ MATERIA PRIMA DE PRIMERA CALIDAD, ENVASADA Y DE MARCAS RECONOCIDAS, CUMPLIENDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA VIGENTE EMITIDA POR LA SECRETARÍA DE SALUD, ENTREGÁNDOLA EN LOS DÍAS Y HORARIOS ACORDADOS CON LOS TITULARES DE LAS ADMINISTRACIONES DE LOS EDIFICIOS SEDE Y EL PERSONAL ESPECIALIZADO DE "EL CONSEJO", TRANSPORTÁNDOLA EN CONTENEDORES DE PLÁSTICO Y VEHÍCULOS QUE CUMPLAN CON LO ESTABLECIDO EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009

2.1. RESPETUOSAMENTE, LE COMENTAMOS A LA CONVOCANTE QUE LA NOM-251-SSA1-2009 ES LA NORMA DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS QUE SE DEDICAN AL RAMO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, LA CUAL SE DEBE DE CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES ESTABLECIDAS EN DICHA NORMA, POR LO QUE ENTENDEMOS QUE LOS PARTICIPANTES EN LA PRESENTE LICITACIÓN DEBEMOS DE ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE ÉSTA, MEDIANTE LA PRESENTACIÓN EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL INFORME DE LA AUDITORÍA SANITARIA PRACTICADA A LAS INSTALACIONES Y PARQUE VEHICULAR DEL LICITANTE ASÍ COMO A UN COMEDOR QUE ATIENDA, LA CUAL DEBERÁ CUMPLIR CON EL 100% DE DICHA NORMA, DEBERÁ HABER SIDO REALIZADA DENTRO DE LOS TRES ÚLTIMOS MESES PREVIOS A LA FECHA DEL ACTO DE PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y PRACTICADOS POR UN LABORATORIO ACREDITADO POR LA EMA, ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ACREDITACIÓN VIGENTE DE DICHO LABORATORIO ANTE LA EMA, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN. NO OBSTANTE LO ANTERIOR, SE REITERA QUE EN TÉRMINOS DEL REFERIDO NUMERAL 4.9 Y IX DEL ANEXO TÉCNICO, EL CONSEJO SE RESERVA POR CONDUCTO DE LAS ADMINISTRACIONES, LA ATRIBUCIÓN DE SUPERVISAR, CONTROLAR Y EVALUAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL, A EFECTO DE VERIFICAR LA OBSERVANCIA EN LA APLICACIÓN DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-251-SSA1-2009.

2.2. ENTENDEMOS QUE CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR A LA CONVOCANTE QUE LOS LICITANTES CONTAMOS CON EL PARQUE VEHICULAR SUFICIENTE Y ADECUADO PARA SUMINISTRAR LA MATERIA PRIMA CON LA QUE SE PREPARAN LOS ALIMENTOS; EL LICITANTE TIENE QUE ACREDITAR QUE CUENTA CON PARQUE VEHICULAR MÍNIMO DE DOCE VEHÍCULOS YA SEA CON CAJA REFRIGERADA O CON CAJA SECA, MODELOS A PARTIR DEL 2010 A LA FECHA, QUE SEAN PROPIEDAD DE LA EMPRESA, PRESENTANDO ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE LA FACTURA O CARTA FACTURA (O EN SU CASO CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE DICHA UNIDAD), TARJETA DE CIRCULACIÓN, FACTURA DEL EQUIPO DE REFRIGERACIÓN O THERMO KING Y FOTOGRAFÍAS DE CADA UNA DE LAS UNIDADES, ¿ES CORRECTO?

RESPUESTA: NO ES CORRECTA SU APRECIACIÓN, POR TANTO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

PREGUNTA 3: ANEXO 1, NUMERAL 4.14, PÁGINA 39, SE DICE QUE EN EL CASO DE LOS CÁRNICOS, EXCLUSIVAMENTE SE ACEPTARÁN PROVEEDORES CON CERTIFICACIÓN TIF, QUE CONTENGAN ETIQUETA CON FECHA DE CADUCIDAD, DE EMPAQUE O CORTE, PARA GARANTIZAR SU FRESCURA, ASIMISMO, DEBERÁ CONTAR CON REGISTRO DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO



RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN; ENTENDEMOS QUE PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS Y GARANTIZAR QUE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS PROVENDRÁN DE PROVEEDORES CON CERTIFICACIÓN TIF, DEBEMOS DE ANEXAR A NUESTRA OFERTA TÉCNICA, ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA ANTE NOTARIO PUBLICO PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE LA CERTIFICACIÓN T.I.F. DE NUESTRAS INSTALACIONES; CERTIFICADO QUE DEBE AMPARAR EL CORTE Y DESHUESE DE CÁRNICOS ASÍ COMO LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS O COMIDAS PREPARADAS, DE LAS TRES PRINCIPALES ESPECIES (BOVINO, PORCINO Y AVE), DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 55 DE LA LEY FEDERAL DE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN, QUE ESTABLECEN LA OBLIGATORIEDAD A LOS PARTICIPANTES DE CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y, EN SU CASO, CON LAS NORMAS MEXICANAS, Y A FALTA DE ÉSTAS, CON LAS INTERNACIONALES, ASÍ COMO CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994, EN MATERIA DE ALIMENTOS PREPARADOS CON CONTENIDOS CÁRNICOS PARA CONSUMO HUMANO, TODA VEZ QUE DICHAS CARACTERÍSTICAS LAS REGULA, CONTROLA, VERIFICA Y EVALÚA LA SAGARPA, ¿ES CORRECTO?

RESPUESTA: NO ES CORRECTA SU APRECIACIÓN, POR TANTO, LOS LICITANTES DEBERÁN APEGARSE A LO SOLICITADO EN EL NUMERAL 13.11 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES, ACLARANDO LA CONVOCANTE, QUE PARA EL CASO DEL CERTIFICADO TIF DE LAS INSTALACIONES DEL PROPIO LICITANTE, ESTE PODRÁ SER PRESENTADO EN SU PROPUESTA TÉCNICA.

PREGUNTA 4: ANEXO 1, NUMERAL 5.1, PÁGINA 39. ENTENDEMOS QUE PARA ACREDITAR A LOS 15 CHEF Y A LOS 18 SUBCHEF, DEBEMOS DE ANEXAR A NUESTRA OFERTA EL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DE LOS TÍTULOS Y CÉDULAS PROFESIONALES DE LICENCIADOS EN NUTRICIÓN, LICENCIADOS EN GASTRONOMÍA, CHEF, TÉCNICO PROFESIONAL EN ALIMENTOS Y BEBIDAS, TÉCNICO PROFESIONAL EN DIETÉTICA, O CARRERA AFÍN, DE CADA UNO DE LOS 15 CHEF Y 18 SUBCHEF SOLICITADOS, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: NO ES CORRECTA SU APRECIACIÓN, POR TANTO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 13.2 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

PREGUNTA 5: ANEXO 1, NUMERAL 13.3, PÁGINA 46, SE DICE QUE SE DEBERÁ ANEXAR COPIA FOTOSTÁTICA DE LOS REGISTROS Y LICENCIAS VIGENTES QUE ESTÁ OBLIGADA A OBTENER POR PARTE DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES, PARA PODER PROPORCIONAR EL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE CONCURSO; ENTENDEMOS QUE LOS REGISTROS Y LICENCIAS DEBEN DE ESTAR VINCULADAS CON EL RAMO DE ALIMENTOS, QUE ES EL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACIÓN, Y PARA ELLO DEBEMOS DE ANEXAR A NUESTRA PROPUESTA EL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL AVISO DE FUNCIONAMIENTO ANTE LA SECRETARÍA DE SALUD Y LA LICENCIA AMBIENTAL ÚNICA (LAU) (VIGENTE O EN SU CASO EL DOCUMENTO QUE ACREDITE QUE DICHA LICENCIA AMBIENTAL SE ENCUENTRA EN PROCESO DE RENOVACIÓN), EMITIDA POR LA SEMARNAP Y EL REGISTRO PATRONAL ANTE EL IMSS, DE NUESTRAS INSTALACIONES, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: ES CORRECTA SU APRECIACIÓN ÚNICAMENTE POR LO QUE HACE AL AVISO DE FUNCIONAMIENTO EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE SALUD, ASÍ COMO EL REGISTRO PATRONAL ANTE EL IMSS, EN TANTO QUE POR LO QUE HACE A SUS DEMÁS MANIFESTACIONES, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 13.3 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

PREGUNTA 6: ANEXO 1, NUMERAL 13.5, PÁGINA 46, SE DICE QUE SE DEBERÁ PRESENTAR EL ÚLTIMO DOCUMENTO VIGENTE DE CAPACITACIÓN, ADIESTRAMIENTO Y PRODUCTIVIDAD QUE SE TENGA AL INTERIOR DE LOS REGISTROS DEL LICITANTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA ÚLTIMA REFORMA EN LA LEY FEDERAL DEL TRABAJO DEL 30 DE NOVIEMBRE DE 2012 Y SEGÚN EL ACUERDO DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL DEL 14 DE JUNIO DEL 2013 ENTENDEMOS QUE EN ESTE PUNTO DEBEMOS DE ANEXAR ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE DEL PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL, VIGENTE Y REGISTRADO ANTE LA SECRETARÍA DE TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, ASÍ COMO LAS CORRESPONDIENTES EVALUACIONES DEL PERSONAL, PRESENTANDO LOS FORMATOS DC2, DC3, DC4 Y DC5, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: NO ES CORRECTA SU APRECIACIÓN, POR TANTO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 13.5 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

PREGUNTA 7: ANEXO 1, NUMERAL 13.11, PÁGINA 47, SE SOLICITA COPIA DEL CERTIFICADO TIF (TIPO DE INSPECCIÓN FEDERAL) DEL PROVEEDOR DE CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO QUE UTILIZARÁ EL LICITANTE DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EXPEDIDO POR LA SAGARPA, Y ORIGINAL Y COPIAS DE POR LO MENOS CINCO FACTURAS CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A TRES MESES, QUE ASÍ LO ACREDITE. ENTENDEMOS QUE DEBEMOS DE COMPROBAR MEDIANTE FACTURACIÓN, QUE LOS CÁRNICOS LOS ADQUIRIMOS CON PROVEEDORES TIF, SIN EMBARGO LA FRECUENCIA E IMPORTES DE FACTURACIÓN DEPENDEN DE ACUERDOS PRIVADOS ENTRE CLIENTE Y PROVEEDOR Y NO NECESARIAMENTE SE EFECTÚA LA FACTURACIÓN MENSUALMENTE, SINO QUE PUEDE HABER FACTURAS QUE CUBRAN UNO O MÁS MESES, POR LO QUE ENTENDEMOS QUE EL OBJETIVO ES DEMOSTRAR CON UNA O MÁS FACTURAS QUE AMPAREN DICHO SUMINISTRO DURANTE LOS ÚLTIMOS 5 MESES (YA QUE PIDEN 5 FACTURAS), QUE LOS CÁRNICOS PROVIENEN DE ESTABLECIMIENTOS TIF CERTIFICADOS,



ANEXANDO COPIA DEL CERTIFICADO TIF DEL PROVEEDOR DE CÁRNICOS DE RES, CERDO Y POLLO, ASÍ COMO UNA CARTA DE RESPALDO EN ORIGINAL DE DICHO PROVEEDOR, MEDIANTE LA CUAL INDIQUE SU RESPALDO A LA EMPRESA LICITANTE; PARA QUE LA CONVOCANTE TENGA LA CERTEZA DEL ORIGEN TIF DE LOS CÁRNICOS QUE SERÁN UTILIZADOS PARA LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ¿ES CORRECTO?

RESPUESTA: NO ES CORRECTA SU APRECIACIÓN, POR TANTO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 13.11 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

PREGUNTA 8: ANEXO 1, ¿PODRÍAN INDICARNOS SI HAY UN CONSUMO DIARIO MÍNIMO GARANTIZADO?

RESPUESTA: NO EXISTE CONSUMO MÍNIMO GARANTIZADO.

PREGUNTA 9: EN CASO DE QUE SOLICITEN UN DOCUMENTO EN MÁS DE UNA OCASIÓN, ¿PODEMOS PRESENTARLO SÓLO UNA VEZ?, Y DONDE NOS LO VUELVAN A REQUERIR PONGAMOS UNA NOTA DE QUE YA SE ANEXÓ ANTERIORMENTE, ESTO CON LA FINALIDAD DE NO HACER MAS EXTENSO EL ARCHIVO ELECTRÓNICO, ¿SE ACEPTA?

RESPUESTA: SE ACEPTA LA PROPUESTA POR LO QUE HACE A LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA, PARA EL RESTO DEBERÁ APEGARSE A BASES.

PREGUNTA 10: DE LOS DOCUMENTOS ORIGINALES QUE SOLICITAN PARA COTEJO; LE SOLICITAMOS ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE NOS PERMITA PRESENTAR INDISTINTAMENTE ORIGINALES O COPIAS CERTIFICADAS, YA QUE EN ESTA TEMPORADA SE REQUIEREN EN MÁS DE UNA LICITACIÓN Y PARA ELLO CONTAMOS CON VARIAS COPIAS CERTIFICADAS DE NUESTROS DOCUMENTOS, ¿SE ACEPTA?

RESPUESTA: SE ACEPTA LA PROPUESTA POR LO QUE HACE A LA DOCUMENTACIÓN TÉCNICA, PARA EL RESTO DEBERÁ APEGARSE A BASES.

PREGUNTA 11: CON LA FINALIDAD DE PREPARAR ADECUADAMENTE NUESTRA PROPUESTA Y TRANSCRIBIR LOS MANIFIESTOS SOLICITADOS, ASÍ COMO EL ANEXO 1 DE LAS BASES, LE SOLICITAMOS ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE NOS PROPORCIONE UNA COPIA ELECTRÓNICA LAS BASES CONCURSALES ASÍ COMO SUS ANEXOS EN UN ARCHIVO ELECTRÓNICO EN FORMATO WORD. FAVOR DE RECONSIDERAR.

RESPUESTA: NO PROCEDE SU PETICIÓN.

2. ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 1: ANEXO 1, XIII.- DOCUMENTACION REQUERIDA, NUMERAL 13.3 SOLICITAN ENTRE OTROS REGISTROS Y LICENCIAS, (LA LICENCIA SANITARIA EXPEDIDA POR LA SECRETARIA DE SALUD). ENTENDEMOS QUE LO QUE REQUIEREN ES EL AVISO DE FUNCIONAMIENTO O APERTURA QUE EMITE LA SECRETARIA DE SALUD YA QUE LA LICENCIA SANITARIA YA NO ES EMITIDA POR ESTA DEPENDENCIA, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 5 DE LA EMPRESA GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 2: ANEXO 1, IV OBLIGACIONES DEL LICITANTE NUMERAL 4.1 SOLICITAN:

EL LICITANTE PRESENTARÁ EN SU PROPUESTA TÉCNICA, UNA LISTA DE MENÚS DIFERENTES, VARIADOS Y BALANCEADOS NUTRICIONALMENTE PARA 12 SEMANAS, ASÍ COMO LOS RECETARIOS CON INGREDIENTES DESGLOSADOS, MÉTODO DE ELABORACIÓN Y FOTOGRAFÍA DEL PLATILLO A EFECTO DE QUE CUALQUIER EMPLEADO DEL LICITANTE ADJUDICADO PUEDA REALIZAR LOS PLATILLOS DEL MENÚ. ENTENDEMOS QUE LO QUE SE INTEGRARA EN NUESTRA PROPUESTA TÉCNICA SERÁ LO REQUERIDO EN EL NUMERAL 13.1 LISTA DE MENÚS PARA 12 SEMANAS, ASÍ COMO LOS RECETARIOS CON INGREDIENTES DESGLOSADOS Y MÉTODO DE ELABORACIÓN DE LOS PLATILLOS, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: NO ES CORRECTA SU APRECIACIÓN, POR TANTO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 13.1 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

3.- ANEXO 1, XIII.- DOCUMENTACION REQUERIDA, NUMERAL 13.4 SOLICITAN:

ESCRITO ORIGINAL EMITIDO POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL QUE CERTIFIQUE QUE EL LICITANTE SE ENCUENTRE AL CORRIENTE Y SIN ADEUDOS, EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES OBRERO- PATRONALES CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 60 DÍAS NATURALES, RESPECTO A LA FECHA EN QUE PRESENTEN SU PROPUESTA. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EN EL SOBRE DE PROPUESTA TÉCNICA COPIA Y ORIGINAL PARA SU COTEJO.



ACTUALMENTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL EMITE A TRAVÉS DE SU PORTAL DE INTERNET EL DOCUMENTO DE "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL", ENTENDEMOS QUE ES ESTE EL DOCUMENTO REQUERIDO POR LA CONVOCANTE EN ESTE REQUISITO ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: LOS LICITANTES PODRÁN PRESENTAR EL ESCRITO ORIGINAL EMITIDO POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL QUE CERTIFIQUE QUE EL LICITANTE SE ENCUENTRE AL CORRIENTE Y SIN ADEUDOS, EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES OBRERO- PATRONALES CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 60 DÍAS NATURALES, RESPECTO A LA FECHA EN QUE PRESENTEN SU PROPUESTA, O BIEN, PRESENTAR "OPINIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES EN MATERIA DE SEGURIDAD SOCIAL", EMITIDO POR EL IMSS A TRAVÉS DE SU PORTAL DE INTERNET.

3. WWPL MÉXICO, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 1: ¿PODRÍAN PROPORCIONARNOS EN FORMATO WORD (ARCHIVO EDITABLE) LAS BASES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL DE REFERENCIA?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NO. 11 DE LA EMPRESA GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 2: PODRÍAN PROPORCIONARNOS LISTAS DE INMOBILIARIO Y EQUIPO CON LOS QUE CUENTAN CADA UNA DE LAS COCINAS.

RESPUESTA: SE ADJUNTAN RELACIONES DE EQUIPOS POR INMUEBLE COMO ANEXO 1.

4. GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 1: ANEXO TÉCNICO NUMERALES 3.1 Y 3.4

EN EL CUADRO 1 SOLICITAN QUE LA CARNE DEL PLATO FUERTE SEA DE 150 GR DE CARNE **COCIDA** SIN PIEL NI HUESO; Y EN EL CUADRO 2 PIDEN EN LA RECEPCIÓN: BISTEC DE RES Y MILANESA DE POLLO DE 200GRS; PULPA DE RES Y CERDO 2 TROZOS DE 100 GR; PESCADO 300 GRS Y PIERNA Y MUSLO DE POLLO 300 GRS TODO **EN CRUDO**.

PARA EFECTO DE COTIZACIÓN EN LA OFERTA ECONÓMICA, A QUE CUADRO SE DEBE APEGAR EL PROVEEDOR?, YA QUE SON DIFERENTES COSTOS 300 GR DE FILETE DE PESCADO CRUDO Y 150 GR DE FILETE DE PESCADO COCIDO.

RESPUESTA: EL GRAMAJE ES EN CRUDO COMO REFERENCIA, PARA QUE EL CÁRNICO QUEDE EN 150 GRMS.

PREGUNTA 2: ANEXO TÉCNICO NUMERAL 4.13

A CARGO DE QUIEN ES EL SUMINISTRO DE AGUA PURIFICADA DE GARRAFÓN, PARA LA PREPARACIÓN DEL AGUA DE FRUTAS?

RESPUESTA: SERÁ A CARGO DEL PRESTADOR DEL SERVICIO.

PREGUNTA 3: ANEXO TÉCNICO NUMERAL 4.13

A CARGO DE QUIEN ES LA INSTALACIÓN DE PURIFICADORES DE AGUA A BASE DE OZONO O LUZ ULTRAVIOLETA, PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS?

RESPUESTA: SERÁ A CARGO DEL PRESTADOR DEL SERVICIO.

PREGUNTA 4: ANEXO TÉCNICO NUMERAL 5.1

PERSONAL PARA EL SERVICIO; SE SOLICITA QUE CUANDO EL CONSEJO ESTE EN PERIODOS VACACIONALES Y BAJE LA DEMANDA DEL COMEDOR; SE PERMITA REDUCIR LA PLANTILLA DE PERSONAL HASTA EN UN 50%. SE ACEPTA NUESTRA PETICIÓN?

RESPUESTA: SE ACEPTA LA PROPUESTA, PERO HASTA UN 25%.

PREGUNTA 5: ANEXO TÉCNICO NUMERAL 3.10

PARA CONOCER QUE ES LO QUE SE EVALUARA, FAVOR DE FACILITAR UNA COPIA DE "LA BITACORA", QUE SE MENCIONA EN ESTE PUNTO Y/O SUS CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

RESPUESTA: CRITERIOS A EVALUAR:



CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

1. EL SERVICIO SE PROPORCIONA CON LA PLANTILLA DE PERSONAL ESTABLECIDA EN EL CONTRATO. DE HABERSE PRESENTADO FALTAS DEBERÁ INDICAR COMO SE AFECTÓ EL SERVICIO.
2. PRESENTACIÓN DE PROYECCIÓN DE COMIDAS A SERVIR EN LA SEMANA QUE REPORTA CON UNA ANTICIPACIÓN MÍNIMA DE DOS SEMANAS, CUMPLIENDO CON DICHA PROYECCIÓN Y CONSIDERANDO UN CONSUMO DIARIO ADICIONAL DEL 10%.
3. EL PERSONAL CUMPLE CON LAS NORMAS DE HIGIENE PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (RECEPCIÓN, ALMACENAJE, MANIPULACIÓN, CONSERVACIÓN, ETC).
4. EL PRESTADOR DEL SERVICIO CUMPLIÓ CON EL HORARIO Y MENÚ ESTABLECIDOS (4 TIEMPOS, PRESENTACIÓN Y GRAMAJE) ASÍ COMO CON LOS INSUMOS NECESARIOS PARA SU ELABORACIÓN.
5. EN CASO DE DETERIORO O DAÑO POR CUALQUIER CAUSA, EL PRESTADOR DEL SERVICIO REPUSO LOS ENSERES Y EQUIPO DEL COMEDOR (LOZA, CRISTALERÍA, CUBIERTOS, PLAQUE, ETC.) PROPIEDAD DEL CONSEJO EN TIEMPO Y FORMA.

PREGUNTA 6: ANEXO TÉCNICO NUMERAL 8.3

MENTIONA QUE SE DEBE RETIRAR LA BASURA Y DESPERDICIOS; ESTO SIGNIFICA QUE SE RETIRAN DEL COMEDOR Y SE LLEVAN A UN CONTENEDOR DEL CONSEJO O SE DEBE CONTRATAR A UNA EMPRESA PARA QUE ACUDA A LAS INSTALACIONES DEL CONSEJO Y HAGA ESTA LABOR DIARIAMENTE; QUE ES LO QUE ESTÁN REQUIRIENDO?

RESPUESTA: SE QUEDAN EN LOS CONTENEDORES DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL.

PREGUNTA 7: ANEXO TÉCNICO NUMERAL 10.2

10.2 EN CASO DE QUE SE REQUIERA PRESTAR EL SERVICIO EN UN "COMEDOR" EN ALGÚN INMUEBLE DISTINTO A LOS CONSIDERADOS EN EL PRESENTE ANEXO TÉCNICO, EL LICITANTE ADJUDICADO 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 LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO, DE TAL SUERTE QUE OPERE EN LAS MISMAS CONDICIONES DE CALIDAD Y OPORTUNIDAD QUE EN LOS "COMEDORES" INSTALADOS...

FAVOR DE PRECISAR ESTE PUNTO, QUE ALCANCES TIENE?, SE REQUIERE UN INVENTARIO INICIAL? ES ÚNICAMENTE PARA LA ZONA METROPOLITANA O ALGÚN OTRO LUGAR, ETC.... TODO ESTO EN VIRTUD DE QUE ES UNA INVERSIÓN QUE AFECTA DIRECTAMENTE EL PRECIO DE VENTA.

RESPUESTA: ES ÚNICAMENTE ZONA METROPOLITANA Y NO SE REQUIERE UN INVENTARIO INICIAL, TAMBIÉN ES DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL COMEDOR A INSTALARSE.

PREGUNTA 8: ANEXO B SUBINCISO D) HIGIENE PERSONAL

SOLICITA LA "TARJETA DE SALUBRIDAD DE CADA UNO DE LOS EMPLEADOS" DICHA TARJETA FUE DEROGADA HACE TIEMPO Y YA NO SE EXPIDE; ES SUFICIENTE CON LOS ANÁLISIS DE PERSONAL, ES CORRECTO?

RESPUESTA: NO ES CORRECTA SU APRECIACIÓN, POR TANTO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO B, "LINEAMIENTOS GENERALES", INCISO D), "HIGIENE PERSONAL", DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

PREGUNTA 9: ANEXO B SUBINCISO F) PROGRAMA DE LIMPIEZA

MENTIONA QUE SE DEBE DAR MANTENIMIENTO MENSUAL A LA TRAMPA DE GRASA... Y EN EL MISMO ANEXO B, PAGINA 83, DICE: *SERA RESPONSABILIDAD DEL LICITANTE QUE RESULTE 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...* FAVOR DE ESPECIFICAR: QUE ALCANCES?, FRECUENCIA? Y A QUE EQUIPOS? ES LA OBLIGACIÓN DE DAR DICHOS MANTENIMIENTOS.

RESPUESTA: LOS MANTENIMIENTOS A LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS DE COCINA, SERÁN A CARGO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL.

PREGUNTA 10: EL CJF, COLABORA CON UN PORCENTAJE DE LA REPOSICIÓN DE LOZA, CUBIERTOS, VASOS, ETC. O TODO ES CON CARGO AL CONCESIONARIO?

RESPUESTA: NO.

PREGUNTA 11: CON BASE EN EL VOLUMEN DE MERCANCÍA, Y SOLO PARA EL CASO DE ALGUNOS PRODUCTOS A GRANEL (AZÚCAR); ES FACTIBLE SURTIRLOS EN BULTOS DE 30 O 50 KG?

RESPUESTA: SÍ, SIEMPRE Y CUANDO DOTEN DE LOS CONTENEDORES CORRESPONDIENTES Y LA PRESENTACIÓN DE LA MATERIA PRIMA SEA EN COSTAL COCIDO DE FÁBRICA.



5. CONTROLADORA NOCHEBUENA, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 1: NUMERAL 2.1. CONSULTA DE BASES E INSCRIPCIÓN AL PROCEDIMIENTO.- ENTENDEMOS QUE POR SER OBLIGATORIA LA INSCRIPCIÓN AL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015, RELATIVA AL "SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA; PARA LOS EJERCICIOS 2016 Y 2017", DEBEMOS INCLUIR EL DOCUMENTO ORIGINAL DEL RECIBO DE BASES POR CONCEPTO DE INSCRIPCIÓN AL PROCEDIMIENTO ANTERIORMENTE SEÑALADO. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?

RESPUESTA: DEBERÁ APEGARSE A LO SOLICITADO EN EL NUMERAL 2.1. DE LAS BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 2: NUMERAL 2.10.1. PENA CONVENCIONAL POR INCUMPLIMIENTO.- SOLICITAMOS ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE NOS ACLARE SI LA PENA CONVENCIONAL EQUIVALENTE AL 10 % (DIEZ POR CIENTO) SE APLICARÁ AL IMPORTE TOTAL ANTES DE I.V.A. DEL CONTRATO O SE APLICARÁ AL IMPORTE TOTAL ANTES DE I.V.A DEL MONTO DE LO INCUMPLIDO. ¿FAVOR DE ACLARAR?

RESPUESTA: DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL PRIMER PÁRRAFO DEL NUMERAL XV, DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 3: NUMERAL 2.10.3 DEDUCTIVAS POR SERVICIOS NO PRESTADOS Y/O POR DEFICIENTE CALIDAD.

DICE: 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.

PREGUNTA: EN VIRTUD DE QUE SÓLO SE MENCIONA QUE EL CJF ES QUIEN PROCEDERÁ A REALIZAR LA EVALUACIÓN Y EL CÁLCULO DEL IMPORTE DE LOS SERVICIOS QUE NO SE PRESENTEN EN LA FORMA Y TÉRMINOS CONVENIDOS, DEJA EN ESTADO DE INDEFENSIÓN AL LICITANTE QUE ESTÁ PRESTANDO EL SERVICIO; POR LO TANTO, SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE QUE PARA COLOCARNOS EN UN PRINCIPIO DE IGUALDAD, SE PERMITA REALIZAR EL LLENADO DE LA CÉDULA DE EVALUACIÓN DONDE SE DETERMINA EL CÁLCULO DEL IMPORTE DE LAS DEDUCTIVAS DE MANERA CONJUNTA, ES DECIR, PERSONAL DEL CJF Y PERSONAL DEL LICITANTE ADJUDICADO. ¿SE ACEPTA NUESTRA SOLICITUD? EN CASO DE QUE LA RESPUESTA SEA NEGATIVA FAVOR DE EXPLICAR LOS MOTIVOS.

RESPUESTA: NO SE ACEPTA SU PROPUESTA, HABIDA CUENTA QUE EL ACUERDO GENERAL DEL PLENO DEL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL QUE ESTABLECE LAS DISPOSICIONES EN MATERIA DE ACTIVIDAD ADMINISTRATIVA DEL PROPIO CONSEJO, NO CONTEMPLA DICHA HIPÓTESIS.

PREGUNTA 4: NUMERAL 3.1.1 PARTICIPACIÓN CONJUNTA (SEGÚNDO PÁRRAFO).-

DICE: EN ÉSTE CASO, LAS PERSONAS FÍSICAS O MORALES QUE PRESENTEN LA (S) PROPOSICIÓN (ES), DEBERÁN INTEGRAR CADA UNA DE ELLAS LA DOCUMENTACIÓN FINANCIERA Y CONTABLE QUE SE REFIERE EN EL NUMERAL 3.2.1 Y LA DOCUMENTACIÓN LEGAL PREVISTA EN EL NUMERAL 5.4 DE LAS BASES.

PREGUNTA: ES CORRECTO EL NUMERAL QUE SEÑALA LA CONVOCANTE PARA LA DOCUMENTACIÓN LEGAL, YA QUE EL NUMERAL 5.4 DE LAS BASES SEÑALA LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO. ¿FAVOR DE ACLARAR?

RESPUESTA: LA CONVOCANTE ACLARA QUE EL NUMERAL REFERENTE A LA DOCUMENTACIÓN LEGAL QUE DEBERÁ PRESENTAR CONJUNTAMENTE CORRESPONDE AL 5.5 DE LAS BASES DE LICITACIÓN EN RELACIÓN CON EL NUMERAL 3.1.1.

PREGUNTA 5: NUMERAL 3.3 PROPUESTA TÉCNICA

DICE: LA OFERTA TÉCNICA DEBERÁ CONTENER COMO MÍNIMO:

FRACCIÓN I. LA DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS SERVICIOS CONFORME EL ANEXO 1 DE LAS PRESENTES BASES.

SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE QUE EN VIRTUD DE QUE LA INFORMACIÓN DEL ANEXO 1 ES MUY EXTENSA, NOS PROPORCIONE LAS BASES Y SUS ANEXOS EN FORMATO WORD PARA UNA MAYOR PRECISIÓN AL PRESENTAR NUESTRA PROPUESTA.

RESPUESTA: YA FUE ATENDIDA CON LA RESPUESTA A LA PREGUNTA NO. 11 FORMULADA POR LA EMPRESA GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 6: MATERIA PRIMA.- NUMERAL 4.13

DICE: PARA LA PREPARACIÓN DEL AGUA.....; SE INSTALARÁ PARA EL LAVADO Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PURIFICADORES DE AGUA A BASE DE OZONO O LUZ ULTRAVIOLETA QUE CUMPLAN LAS



CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

NORMAS OFICIALES MEXICANAS EMITIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD Y QUE GARANTICEN LA CALIDAD DEL AGUA PARA EL CONSUMO HUMANO.

PREGUNTA: LA INSTALACIÓN DE DICHOS PURIFICADORES SERÁ POR CUENTA DEL CONSEJO O BIEN SERÁ OBLIGACIÓN PARA EL LICITANTE GANADOR PARA CONSIDERARLO EN NUESTRA PROPUESTA?

RESPUESTA: EL LICITANTE GANADOR.

PREGUNTA 7: ANEXO TÉCNICO. NUMERAL XIII DOCUMENTACIÓN REQUERIDA.

DICE: 13.4 ESCRITO ORIGINAL EMITIDO POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL QUE CERTIFIQUE QUE LA EMPRESA SE ENCUENTRA AL CORRIENTE Y SIN ADEUDOS EN EL CUMPLIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES OBRERO-PATRONALES CON FECHA DE EXPEDICIÓN NO MAYOR A 60 DÍAS NATURALES, RESPECTO A LA FECHA EN QUE SE PRESENTE LA PROPUESTA.

EN VIRTUD DE QUE DICHO DOCUMENTO SE PUEDE OBTENER DIRECTAMENTE DEL PORTAL DEL INSTITUTO. ¿PODEMOS PRESENTAR EL DOCUMENTO GENERADO A TRAVÉS DE DICHO PORTAL YA QUE HACE LAS VECES DE UN DOCUMENTO ORIGINAL Y ASÍ CUMPLIR CON LO SOLICITADO EN EL NUMERAL CORRESPONDIENTE?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 3 DE LA EMPRESA ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 8: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR EL DESASOLVE, LIMPIEZA INTEGRAL Y SANITIZACIÓN, LAVADO DE PAREDES, PEINES DE TRAMPA VERIFICANDO EL CORRECTO ESTADO DE LOS EMPAQUES, APLICACIÓN DE PINTURA PARA MAYOR DURACIÓN Y EFECTUANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LAS TRAMPAS DE GRASA. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 9: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN DEL SISTEMA DE ENCENDIDO, ESPREAS, LLAVES DE ENCENDIDO Y APAGADO Y CONEXIONES, VERIFICAR QUE NO EXISTAN FUGAS DE GAS, LUBRICANDO LAS PIEZAS QUE ASÍ LO REQUIERAN, REALIZANDO POSTERIORMENTE PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO, REVISIÓN DEL SISTEMA AUTOMÁTICO DE LAS FREIDORAS ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 10: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN DE LOS QUEMADORES VÁLVULAS, PILOTOS, LLAVES DE ENCENDIDO Y APAGADO Y CONEXIONES, VERIFICANDO QUE NO EXISTAN FUGAS DE GAS, LUBRICANDO LAS PIEZAS QUE ASÍ LO REQUIERAN, REALIZANDO POSTERIORMENTE PRUEBAS DE MANTENIMIENTO, VERIFICAR QUE LAS PERILLAS Y/O JALADERAS SE ENCUENTREN CORRECTAMENTE SUJETAS Y EN BUEN ESTADO, EFECTUANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, REALIZAR LIMPIEZA INTEGRAL DEL EQUIPO CON LOS PRODUCTOS ADECUADOS PARA LAS PLANCHAS. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 11: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN DE LOS QUEMADORES, VÁLVULAS, PILOTOS, TERMOSTATOS, LLAVES DE ENCENDIDO Y APAGADO Y CONEXIONES, VERIFICANDO QUE NO EXISTAN FUGAS DE GAS, LUBRICANDO LAS PIEZAS QUE ASÍ LO REQUIERAN, REALIZANDO PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO, VERIFICAR QUE LAS PERILLAS Y/O JALADERAS SE ENCUENTREN CORRECTAMENTE SUJETAS Y EN BUEN ESTADO, EFECTUANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, REALIZAR LIMPIEZA INTEGRAL DEL EQUIPO CON LOS PRODUCTOS ADECUADOS, PARA LAS ESTUFAS. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.



PREGUNTA 12: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN DE LOS QUEMADORES, VÁLVULAS, PILOTOS, TERMOSTATOS, LLAVES DE ENCENDIDO Y APAGADO Y CONEXIONES, VERIFICANDO QUE NO EXISTAN FUGAS DE GAS, LUBRICANDO LAS PIEZAS QUE ASÍ LO REQUIERAN, REALIZANDO PRUEBAS DE FUNCIONAMIENTO, VERIFICAR QUE LAS PERILLAS Y/O JALADERAS SE ENCUENTREN CORRECTAMENTE SUJETAS Y EN BUEN ESTADO, EFECTUANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, REALIZAR LIMPIEZA INTEGRAL DEL EQUIPO CON LOS PRODUCTOS ADECUADOS, PARA LOS ESTUFONES. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 13: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA LIMPIEZA PROFUNDA EN LOS SISTEMAS DE EXTRACCIÓN TANTO EN EL INTERIOR COMO EN EL EXTERIOR DE CAMPANAS, DUCTOS Y EQUIPO DE EXTRACCIÓN INFLUYENDO FILTROS Y ATRAPA GRASAS, REPARACIÓN Y BALANCEO DE RODETE, REFORZAMIENTO ESTRUCTURAL, RECTIFICACIÓN DEL EJE DE TRANSMISIÓN, CAMBIO DE CHUMACERAS Y RODAMIENTOS, CAMBIO DE CORREAS DE TRANSMISIÓN, CAMBIO DE FILTROS Y ATRAPA GRASAS, CAMBIO O REPARACIÓN DE MOTOR Y ACCESORIOS ELÉCTRICOS DE LA CAMPANA DE CONDENSADOS. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 14: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DE MOTORES, MICROMOTORES, COMPRESORES, SERPENTINES, DIFUSORES, TERMOSTATOS, TERMÓMETROS Y VENTILADORES, REALIZANDO DE SER REQUERIDO, LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICANDO LA CORRECTA SUJECIÓN DE LOS COMPONENTES Y LA AUSENCIA DE UN CALENTAMIENTO ANORMAL DE LOS MISMOS, VERIFICAR QUE NO EXISTAN FUGAS DE GAS REFRIGERANTE, VERIFICAR QUE EMPAQUES Y SELLOS DE HULE TENGAN UN CIERRE HERMÉTICO EN LAS PUERTAS, VERIFICAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE ILUMINACIÓN INTERNO A LA APERTURA Y CIERRE DE PUERTAS, REALIZANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DEL MISMO, VERIFICAR QUE LAS BISAGRAS Y HERRAJES DE CIERRE DE PUERTAS OPEREN CORRECTAMENTE, REALIZANDO LA LUBRICACIÓN Y LOS AJUSTES NECESARIOS, REALIZAR LIMPIEZA EXTERIOR E INTERIOR DE GABINETE, ASÍ COMO DE TODOS LOS COMPONENTES Y ELEMENTOS DEL EQUIPO ACCESIBLES, CON LIQUIDO DESENGRASANTE BIODEGRADABLE NO CORROSIVO, DIELECTRICO, JABÓN DESENGRASANTE, AGUA O AIRE COMPRIMIDO, ABRILLANTANDO LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE EXISTENTES EVITANDO DAÑAR LAS CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 15: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DE MOTORES, MICROMOTORES, COMPRESORES, SERPENTINES, DIFUSORES, TERMOSTATOS, TERMÓMETROS Y VENTILADORES, REALIZANDO DE SER REQUERIDO, LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICANDO LA CORRECTA SUJECIÓN DE LOS COMPONENTES Y LA AUSENCIA DE UN CALENTAMIENTO ANORMAL DE LOS MISMOS, VERIFICAR QUE NO EXISTAN FUGAS DE GAS REFRIGERANTE, VERIFICAR QUE EMPAQUES Y SELLOS DE HULE TENGAN UN CIERRE HERMÉTICO EN LAS PUERTAS, VERIFICAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE ILUMINACIÓN INTERNO A LA APERTURA Y CIERRE DE PUERTAS, REALIZANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DEL MISMO, VERIFICAR QUE LAS BISAGRAS Y HERRAJES DE CIERRE DE PUERTAS OPEREN CORRECTAMENTE, REALIZANDO LA LUBRICACIÓN Y LOS AJUSTES NECESARIOS, REALIZAR LIMPIEZA EXTERIOR E INTERIOR DE GABINETE, ASÍ COMO DE TODOS LOS COMPONENTES Y ELEMENTOS DEL EQUIPO ACCESIBLES, CON LIQUIDO DESENGRASANTE BIODEGRADABLE NO CORROSIVO, DIELECTRICO, JABÓN DESENGRASANTE, AGUA O AIRE COMPRIMIDO, ABRILLANTANDO LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE EXISTENTES EVITANDO DAÑAR LOS CONGELADORES HORIZONTALES. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.



PREGUNTA 16: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DE MOTORES, MICROMOTORES, COMPRESORES, SERPENTINES, DIFUSORES, TERMOSTATOS, TERMÓMETROS Y VENTILADORES, REALIZANDO DE SER REQUERIDO, LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICANDO LA CORRECTA SUJECIÓN DE LOS COMPONENTES Y LA AUSENCIA DE UN CALENTAMIENTO ANORMAL DE LOS MISMOS, VERIFICAR QUE NO EXISTAN FUGAS DE GAS REFRIGERANTE, VERIFICAR QUE EMPAQUES Y SELLOS DE HULE TENGAN UN CIERRE HERMÉTICO EN LAS PUERTAS, VERIFICAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE ILUMINACIÓN INTERNO A LA APERTURA Y CIERRE DE PUERTAS, REALIZANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DEL MISMO, VERIFICAR QUE LAS BISAGRAS Y HERRAJES DE CIERRE DE PUERTAS OPEREN CORRECTAMENTE, REALIZANDO LA LUBRICACIÓN Y LOS AJUSTES NECESARIOS, REALIZAR LIMPIEZA EXTERIOR E INTERIOR DE GABINETE, ASÍ COMO DE TODOS LOS COMPONENTES Y ELEMENTOS DEL EQUIPO ACCESIBLES, CON LÍQUIDO DESENGRASANTE BIODEGRADABLE NO CORROSIVO, DIELÉCTRICO, JABÓN DESENGRASANTE, AGUA O AIRE COMPRIMIDO, ABRILLANTANDO LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE EXISTENTES EVITANDO DAÑAR LOS CONGELADORES VERTICALES. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 17: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA LIMPIEZA DE CONTROL ELÉCTRICO, REAPRIETE DE TORNILLERÍA, CONEXIONES, TERMINALES, REVISAR CLAVIJAS Y CABLES DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA Y VÁLVULAS, VERIFICAR QUE EL EMBOBINADO DEL MOTOR, Y LOS BALEROS FUNCIONEN CORRECTAMENTE, TOMANDO LECTURAS DE VOLTAJE Y AMPERAJE REVISANDO QUE SE ENCUENTREN DENTRO DE LOS PARÁMETROS DE OPERACIÓN, REALIZAR LIMPIEZA EXTERIOR E INTERIOR DE CARCAZA, ASÍ COMO DE TODOS LOS COMPONENTES Y ELEMENTOS DEL EQUIPO ACCESIBLES, CON LÍQUIDO DESENGRASANTE BIODEGRADABLE NO CORROSIVO, DIELÉCTRICO, JABÓN DESENGRASANTE, AGUA O AIRE COMPRIMIDO DE LOS TRITURADORES DE DESPERDICIO. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 18: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN DE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS, REALIZANDO DE SER REQUERIDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, REVISIÓN DE TERMOSTATO, CONTACTORES, TERMÓMETROS Y DEMÁS ELEMENTOS ELÉCTRICOS Y DE CONTROL, REALIZANDO DE SER REQUERIDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICANDO LA AUSENCIA DE UN CALENTAMIENTO ANORMAL DE LOS MISMOS, VERIFICAR QUE EL SISTEMA DE LLENADO DE AGUA CALIENTE Y ENJUAGUE, FUNCIONE CORRECTAMENTE Y NO EXISTAN FUGAS, REALIZANDO DE SER REQUERIDO, LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MOTOBOMBA, REALIZANDO DE SER REQUERIDO, LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICAR LA CORRECTA OPERACIÓN DEL MECANISMO DE ELEVACIÓN DE LA CAPOTA, REALIZANDO LA LUBRICACIÓN DE LOS COMPONENTES QUE LO REQUIERAN Y LOS AJUSTES NECESARIOS, REALIZAR PRUEBAS DE OPERACIÓN DEL TABLERO ELECTRÓNICO DE MANDO, OPERANDO LOS CICLOS DE LAVADO Y ENJUAGUE EN EL MODO AUTOMÁTICO Y MANUAL, EFECTUANDO LOS AJUSTES NECESARIOS, REALIZAR LA LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR DE LA MAQUINA LAVALOZA Y SUS COMPONENTES CON LOS PRODUCTOS ADECUADOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO, ABRILLANTANDO LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLES SIN DAÑARLAS, VERIFICAR LA CORRECTA SUJECIÓN DE TODOS LOS COMPONENTES DE LA MAQUINA LAVALOZA, EFECTUANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DEL EQUIPO DE LAVALOZA. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 19: ANEXO B INCISO H) INSTALACIONES, UTENCILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

PREGUNTA: EN CASO DE REQUERIR LA REVISIÓN DE RESISTENCIAS ELÉCTRICAS, REALIZANDO DE SER REQUERIDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, REVISIÓN DE TERMOSTATO, CONTACTORES, TERMÓMETROS Y DEMÁS ELEMENTOS ELÉCTRICOS Y DE CONTROL, REALIZANDO DE SER REQUERIDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICANDO LA AUSENCIA DE UN CALENTAMIENTO ANORMAL DE LOS MISMOS, VERIFICAR QUE EL SISTEMA DE LLENADO DE AGUA CALIENTE Y ENJUAGUE, FUNCIONE CORRECTAMENTE Y NO EXISTAN FUGAS, REALIZANDO DE



SER REQUERIDO, LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LA MOTOBOMBA, REALIZANDO DE SER REQUERIDO, LOS AJUSTES NECESARIOS PARA SU CORRECTA OPERACIÓN, VERIFICAR LA CORRECTA OPERACIÓN DEL MECANISMO DE ELEVACIÓN DE LA CAPOTA, REALIZANDO LA LUBRICACIÓN DE LOS COMPONENTES QUE LO REQUIERAN Y LOS AJUSTES NECESARIOS, REALIZAR PRUEBAS DE OPERACIÓN DEL TABLERO ELECTRÓNICO DE MANDO, OPERANDO LOS CICLOS DE LAVADO Y ENJUAGUE EN EL MODO AUTOMÁTICO Y MANUAL, EFECTUANDO LOS AJUSTES NECESARIOS, REALIZAR LA LIMPIEZA INTERIOR Y EXTERIOR DE LA MAQUINA LAVALOZA Y SUS COMPONENTES CON LOS PRODUCTOS ADECUADOS DE ACUERDO AL REQUERIMIENTO, ABRILLANTANDO LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLES SIN DAÑARLAS, VERIFICAR LA CORRECTA SUJECIÓN DE TODOS LOS COMPONENTES DE LA MAQUINA LAVALOZA, EFECTUANDO LOS AJUSTES NECESARIOS PARA LA CORRECTA OPERACIÓN DEL EQUIPO DE LAVALOZA. ¿QUIÉN SERÁ EL ENCARGADO DE CUMPLIR CON ÉSTAS OBLIGACIONES, EL CONSEJO O EL LICITANTE GANADOR?

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 9 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 20: ANEXO TÉCNICO NUMERAL V. PERSONAL PARA EL SERVICIO.

DICE: 5.1 EL LICITANTE DEBERÁ ESTABLECER EN SU PROPUESTA TÉCNICA, EL NÚMERO DE PERSONAL MÍNIMO Y SUS CATEGORÍAS O PUESTOS CON EL CUAL SE COMPROMETEN A PROPORCIONAR EL SERVICIO DE COMEDOR.....

SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE QUE CUANDO EL CONSEJO SE ENCUENTRE EN PERIODOS VACACIONALES Y BAJE SENSIBLEMENTE EN LA DEMANDA DEL SERVICIO DE COMEDOR, NOS PERMITA REDUCIR NUESTRA PLANTILLA HASTA EN UN 50% (CINCUENTA POR CIENTO) YA QUE SU ESTADÍA EN LOS COMEDORES NO TENDRÍA RAZÓN DE SER.

PREGUNTA: ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA? EN CASO DE SER NEGATIVA LA RESPUESTA FAVOR DE EXPLICAR EL MOTIVO.

RESPUESTA: YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A LA PREGUNTA NÚMERO 4 DE LA EMPRESA GRUPO BCG, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 21: ANEXO 1 NUMERAL 3.10

DICE: SE IMPLEMENTARÁ POR PARTE DEL ENCARGADO DEL COMEDOR DE "EL CONSEJO", UNA BITÁCORA DONDE SE REFLEJE EL MENÚ DIARIO Y LAS INCONSISTENCIAS QUE SE PRESENTEN EN EL SERVICIO, LA CUAL DEBERÁ SER FIRMADA POR EL ENCARGADO DEL COMEDOR DE "EL CONSEJO", DESIGNADO POR CADA ADMINISTRACIÓN; POR PARTE DEL LICITANTE ADJUDICADO, POR LA SUPERVISORA Y LA ENCARGADA DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ENTREGANDO UNA COPIA AL LICITANTE ADJUDICADO.

PREGUNTAS: ¿LA BITÁCORA SE FIRMARÁ DE FORMA DIARIA? ¿EL LICITANTE QUE PRESTE EL SERVICIO OBTENDRÁ LA COPIA DE FORMA DIARIA? ¿DE LA INFORMACIÓN QUE SE ASIENTE EN LA BITÁCORA SE UTILIZARÁ PARA REALIZAR LAS PENALIZACIONES CORRESPONDIENTES O CUAL SERÁ EL INSTRUMENTO QUE UTILIZARÁ EL CONSEJO PARA EMITIR LAS PENALIZACIONES?

RESPUESTA: LA BITÁCORA SE FIRMARÁ DE FORMA DIARIA Y SE ENTREGARÁ COPIA AL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO. EL CÁLCULO DE LAS PENALIZACIONES DERIVARÁ DE LOS INCUMPLIMIENTOS QUE SEA REPORTADOS POR LAS ADMINISTRACIONES DE LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA, MEDIANTE EL DOCUMENTO INTERNO DE CONTROL QUE AL EFECTO SEA EMITIDO.

6. **VALKIRIA GASTRONOMÍA, S.A. DE C.V.**

PREGUNTA 1: PODRÍA LA CONVOCANTE ACLARAR SI EL EQUIPO MAYOR Y MENOR QUE SE ENCUENTRA EN LOS COMEDORES LE PERTENECE O ES PROPIEDAD DEL PROVEEDOR DE SERVICIOS ACTUAL?

RESPUESTA: EQUIPO MAYOR PERTENECE AL CONSEJO Y EL EQUIPO MENOR ES PROPIEDAD DEL ADJUDICADO ACTUAL.

PREGUNTA 2: PÁGINA 16 NUMERAL 13.13 INCISO D, AL RESPECTO A LA FUMIGACIÓN MENSUAL DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPO DE LOS COMEDORES, ¿PODRÍA LA CONVOCANTE PROPORCIONAR EL DATO DE LOS M2 POR COMEDOR?

RESPUESTA: LA INFORMACIÓN SOLICITADA SE INCLUYE EN LAS RELACIONES DE EQUIPOS POR INMUEBLE COMO ANEXO 1

PREGUNTA 3: DE ACUERDO AL CAPÍTULO 3 NUMERAL 3.2.1 DOCUMENTACIÓN FINANCIERA Y CONTABLE EN EL PUNTO NÚMERO 1 EN EL INCISO B). ¿QUÉ DOCUMENTACIÓN SE PRESENTARÁ PARA CUMPLIR ESTE INCISO EN EL CASO DE QUE LA EMPRESA NO HAYA OPTADO POR DICTAMINAR LOS ESTADOS FINANCIEROS?



RESPUESTA: DEBERÁ APEGARSE A LO SEÑALADO EN EL INCISO A) DEL NUMERAL 3.2.1. DE LAS BASES.

PREGUNTA 4: AMABLEMENTE SOLICITAMOS A LA CONVOCANTE SU APOYO PARA QUE NOS PUEDA COMPARTIR LAS BASES Y ANEXOS EN FORMATO WORD.

RESPUESTA: YA FUE ATENDIDA CON LA RESPUESTA A LA PREGUNTA NO. 11 FORMULADA POR LA EMPRESA GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.

7. **DECOBOX, S.A. DE C.V.**

PREGUNTA 1: EL NO CONTAR CON EL ACUSE DE VISITA DE TODAS LAS INSTALACIONES ASI COMO EL ACUSE SOLICITADO POR UDS. REFERENTE AL DESEO DE PARTICIPAR, SERA MOTIVO DE DESCALAFICACION??

RESPUESTA: SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN EL NO PRESENTAR LA COPIA DE LA CONSTANCIA DE VISITA DE TODOS LOS COMEDORES OBJETO DE LA LICITACIÓN, EN CUANTO A LA INSCRIPCIÓN, DEBERÁ APEGARSE AL NUMERAL 2.1. DE LAS BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 2: SERA NECESARIO VISITAR Y CONTAR CON EL RECIBO Y/O ACUSE DE TODOS LOS INMUEBLES DONDE SE REALIZARA EL SERVICIO DE COMEDOR? Ó SOLO LOS QUE SE COTIZASEN ??

RESPUESTA: LOS LICITANTES DEBERÁN REALIZAR LA VISITA A TODAS LAS INSTALACIONES Y PRESENTAR LA CONSTANCIA DE VISITA EXPEDIDA POR LAS ADMINISTRACIONES DE LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA

PREGUNTA 3: ES NECESARIO COTIZAR

- A).- TODOS LOS INMUEBLES?
- B).- SE PODRAN COTIZAR SOLO LOS ESCOGIDOS POR EL LICITANTE?
- C).- EL PRECIO UNITARIO PUEDE VARIAR POR CADA INSTALACIÓN Ó TENDRÁ QUE SER EL MISMO PARA TODOS LOS LUGARES COTIZADOS? ESTO DEBIDO QUE AUNQUE SEA EL MISMO SERVICIO Y MENU, LAS ZONAS DONDE SE ENCUENTRAN NO SON LAS MISMAS Y EN ALGUNOS CASOS NI SIMILARES.

RESPUESTA:

- A) LOS LICITANTES DEBERÁN COTIZAR POR PARTIDA COMPLETA, ES DECIR, POR LA TOTALIDAD DE LOS COMEDORES OBJETO DE LA LICITACIÓN.
- B) NO.
- C) LA PROPUESTA ECONÓMICA DEBERÁ PRESENTARSE DE ACUERDO AL ANEXO 6 DE LAS BASES; EN LA INTELIGENCIA DE QUE EL PRECIO POR MENÚ SERÁ ÚNICO PARA LOS 12 COMEDORES.

PREGUNTA 4: PARA LO SOLICITADO, RESPECTO A LOS CHEFS TITULADOS, INSCRIPCIONES Y ALTAS DE LOS EMPLEADOS EN EL SEGURO SOCIAL, ANALISIS DE LOS ALIMENTOS, ANALISIS DE LOS EMPLEADOS, SUPERVISORES, ETC., SE TENDRAN QUE PRESENTAR EN EL CONCURSO Ó SOLO AL LICITANTE QUE SEA ADJUDICADO??

RESPUESTA: RESPECTO DE LA DOCUMENTACIÓN QUE SEÑALA, LA CONCERNIENTE A LOS CHEFS DEBERÁN PRESENTARLA, EN TANTO QUE EL RESTO DE LOS DOCUMENTOS ENUNCIADOS, DEBERÁN SER PRESENTADOS POR EL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO, DE CONFORMIDAD A LO SEÑALADO EN EL NUMERAL XIII DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 5: EN LO REFERENTE A LOZA, PLAQUÉ, CRISTALERÍA, MANTELERÍA, ENSERES Y EQUIPO EN GENERAL, EN QUE MOMENTO SE NOS ENTREGARÍA SU INVENTARIO ?? ES INDISPENSABLE PARA COTIZAR EL VALOR UNITARIO DE CADA SERVICIO.

RESPUESTA: EN CUANTO SE ADJUDIQUE EL CONTRATO, PREVIO AL INICIO DEL SERVICIO. NO ES INDISPENSABLE PARA CADA SERVICIO.

PREGUNTA 6: ESTARÁ PERMITIDO QUE CUALQUIER COMENSAL RETIRE CUALQUIER TIPO DE ALIMENTOS DEL COMEDOR ??, ESTO ES QUE PUEDA LLEVARSE LA COMIDA SERVIDA EN EL DIA DE SERVICIO ??

RESPUESTA: NO ESTÁ PERMITIDO.

PREGUNTA 7: PARA EL PAGO UDS. SOLICITAN QUE LA FACTURA VAYA SELLADA, VALIDADA Y FIRMADA POR PARTE DE LA DAS. LAS FACTURAS POR DISPOSICIÓN OFICIAL SE MANDAN VIA CORREO ELECTRONICO, POR TAL MOTIVO, QUIEREN LA FACTURA ORIGINAL CON TODOS ÉSOS REQUISITOS??

RESPUESTA: LA FACTURACIÓN DEBERÁ PRESENTARSE CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 12.1 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.



PREGUNTA 8: EL PAGO SE REALIZARÁ SOLO VIA ELECTRÓNICA Ó PODRÁ SER MEDIANTE ENTREGA DE CHEQUE ??

RESPUESTA: AMBAS MODALIDADES, Y EN CASO DE REQUERIR TRANSFERENCIA ELECTRÓNICA, EL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL NUMERAL 1.6, DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 9: CUAL SERÍA LA CANTIDAD DE SOBRES PARA LA PRESENTACION DE LA PROPUESTA TÉCNICA, ECONOMICA, LEGAL, FINANCIERA Y CONTABLE, YA QUE A NUESTRO ENTENDER SOLO REQUIEREN DE TRES SOBRES, PERO ÉSTOS NO TENDRÍAN QUE IR EN EL INTERIOR DE OTRO, PARA SOLO PESENTARLAS EN UN SOLO SOBRE?

RESPUESTA: DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 3.1 DE LAS BASES.

PREGUNTA 10: TODAS LAS HOJAS DE LA PRESENTE LICITACIÓN TENDRÁN QUE IR DEBIDAMENTE FIRMADAS POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA? Y DE NO SER ASÍ SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACION??

RESPUESTA: DEBERÁ APEGARSE AL NUMERAL 3.1 PENÚLTIMO PÁRRAFO DE LAS BASES.

PREGUNTA 11: PARA QUE CALIFIQUEN LA SOLVENCIA Y LIQUIDEZ SE PODRÍAN ENTREGAR ESTADOS DE CUENTA Ó DOCUMENTO QUE LAS ACREDITE??

RESPUESTA: LA EVALUACIÓN FINANCIERA, SE REALIZA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LAS BASES DE LICITACIÓN, EN EL NUMERAL 4.1, PRIMER Y SEGUNDO PÁRRAFO; ES DECIR, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE LOS ÍNDICES DE LA TABLA QUE SE MUESTRA EN EL CITADO NUMERAL.

PREGUNTA 12: LA CARTA DE NO ADEUDO FISCAL DEL SAT TENDRÁ QUE SER LA DEL MES DICIEMBRE? DEBIDO A QUE LA LICITACION CORRESPONDE A DICHO MES.

RESPUESTA: LA PREGUNTA NO GUARDA RELACIÓN CON EL PRESENTE PROCEDIMIENTO LICITATORIO.

PREGUNTA 13: LA PROPUESTA ECONOMICA SERA POR CADA COMEDOR??

RESPUESTA: ESTA PREGUNTA YA FUE CONTESTADA AL DAR RESPUESTA A SU PREGUNTA 3.

PREGUNTA 14: SE FACTURARÁ POR CADA COMEDOR Ó DEBERÁ SER POR EL TOTAL DE LOS COMEDORES ADJUDICADOS??

RESPUESTA: EL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO, DEBERÁ PRESENTAR UNA FACTURA POR CADA COMEDOR.

PREGUNTA 15: NUESTRO PERSONAL PODRÁ TENER ACCESO A LAS INSATALACIONES DEL COMEDOR DESDE LAS 6:00 AM Ó 7:00 AM PARA REALIZAR DE MANERA SATISFACTORIA Y PUNTUALMENTE EL SERVICIO??

RESPUESTA: NO ESTÁ PERMITIDO.

PREGUNTA 16: SOLICITAN CONSTANCIA DEL REGISTRO DE PROTECCION CIVIL, PERO DICHA CONSTANCIA Ó REGISTRO DEBE DE SOLICITARLA EL EDIFICIO Ó INMUEBLE. POR TAL MOTIVO NO LA TENDREMOS QUE PRESENTAR ??.

RESPUESTA: NO ES CORRECTA SU APRECIACIÓN, LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR EN SU PROPUESTA TÉCNICA, ENTRE OTROS, LA CONSTANCIA DE REGISTRO ANTE PROTECCIÓN CIVIL RESPECTO DE SUS INSTALACIONES.

PREGUNTA 17: SI EL IMSS, POR LAS FECHAS DECEMBRINAS, NO EXPIDIERA LA CARTA QUE SOLICITAN EL PUNTO 13.4 BASTARÍA CON ENTREGARLES LOS PAGOS DE CUOTA DE LOS TRABAJADORES Y EL REGISTRO??

RESPUESTA: NO, DEBERÁ APEGARSE A LA RESPUESTA QUE SE DIO AL CONTESTAR LA PREGUNTA NUMERO 3 DE LA EMPRESA ESCORE ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

PREGUNTA 18: DE LO MENCIONADO EN EL PUNTO 13.5 LES BASTARA CON DOCUMENTO DE SOLICITUD YA QUE NOSOTROS NO PODEMOS EXIGIRLE FECHAS DE ENTREGA A LA STPS Ó SIMPLEMENTE CON LA ENTREGA DEL DISTINTIVO "H".



CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

RESPUESTA: NO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 13.5, ASÍ COMO EN LO GENERAL AL NUMERAL XIII DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 19: EN EL PUNTO 13.6 SOLICITAN RECONOCIMIENTOS DE LO QUE CORRESPONDE AL DISTINTIVO H, PERO ÉSTE LO QUE NOS OTORGA SON LOS CURSOS OBLIGATORIOS. SERVIRÁ PRESENTAR LOS DOCUMENTOS EMITIDOS POR LA SECRETARÍA DE TURISMO DEL DISTINTIVO H Y TAMBIÉN SERVIRÍAN PARA LA ACREDITACIÓN DE LOS CHEFS ??

RESPUESTA: NO, DEBERÁ CUMPLIR CON LA TOTALIDAD DE LA ENTREGA DE LA DOCUMENTACIÓN REQUERIDA CONFORME AL NUMERAL XIII DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 20: EN EL PUNTO 13.8 SOLICITAN RELACION DE INSUMOS Y MARCAS RECONOCIDAS. DEBIDO A QUE EN DICHA RELACION SERÍA COMUNICARLES MÁS DE 150 PRODUCTOS BASTARÍA CON PRESENTAR UNA CARTA DE MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE TODAS MATERIAS PRIMAS SERÁN LAS DE MARCAS RECONOCIDAS DE CALIDAD ?

RESPUESTA: NO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 13.8 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 21: EN EL PUNTO 13.11 SOLICITAN QUE NUESTRO PROVEEDOR TENGA EL CERTIFICADO TIF. LAS COMPRAS REALIZADAS EN LAS CADENAS DE AUTO SERVICIO (AURRERA, SUPERAMA, SAMS CLUB, SORIANA, CHEDRAUI, ETC.) SUS VENTAS POR DISPOSICIÓN OFICIAL ESTÁN CERTIFICADAS TIF. BASTARÁ ENTREGAR UNA CARTA DE MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NUESTRAS COMPRAS POR REALIZARLA EN ÉSOS ESTABLECIMIENTOS CUMPLEN CON EL TIF??

RESPUESTA: NO, DEBERÁ APEGARSE A LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 13.11 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 22: TODOS LOS PUNTOS DEL 13.13 SERÁN PARA EL ADJUDICADO O SE DEBERÁN PRESENTAR EN LA PROPUESTA TÉCNICA

RESPUESTA: LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR LOS PROGRAMAS A QUE SE REFIERE EL NUMERAL 13.13 DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

PREGUNTA 23: EN EL PUNTO 14.4 INDICAN QUE PODRÍAN HACER VISITAS A NUESTRAS INSTALACIONES. RESPETUOSAMENTE LES SOLICITAMOS QUE DICHA VISITA SEA REALIZADA DE MANERA OBLIGATORIA ANTES DE LA FECHA DEL CONCURSO PARA QUE EL CONSEJO DE LA JUDICATURA PUEDA COMPROBAR FIDELMENTE LAS INSTALACIONES PROPIAS Y CAPACIDAD DE CADA LICITANTE EN TODO LO REFERENTE A CÁMARAS DE CONGELACIÓN, REFRIGERACIÓN, ESTUFAS, ESTUFONES, ÁREAS DE LAVADO Y ALMACÉN, ETC.

RESPUESTA: NO SE ACEPTA SU PROPUESTA.

PREGUNTA 24: EN LA RELACIÓN DE LA LETRA J CONSUMOS HISTÓRICOS HAY DIFERENCIAS EXCESIVAS ENTRE LOS SERVICIOS SEMANALES MÍNIMOS Y MÁXIMOS (COLOREADOS)

EJEMPLOS DE ENERO AÑO 2015

SEMANA	SAN LAZ	AJUSCO
PRIMERA	158	139
SEGUNDA	1011	897
TERCERA	1196	997
CUARTA	1752	1468
QUINTA	1619	1407
TOTAL	5746	4908
PROMEDIO	1150	982

LAS DIFERENCIAS MENSUALES DE COMENSALES SON: 744 571
LAS DIFERENCIAS DIARIAS DE COMENSALES SON: 149 115

ESTAS DIFERENCIAS OCASIONARÍAN:

1º.- QUE ESTA CANTIDAD DE COMENSALES NO ALCANZARA EL SERVICIO DE MENU DE BARRA

2º.- QUE SOLO SE LES SIRVIERAN OPCIONES

POR TAL MOTIVO LES SOLICITAMOS DE LA MANERA MÁS ATENTA NOS SEAN PROPORCIONADOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS PARA LOS SERVICIOS DE TODOS LOS COMEDORES.

RESPUESTA: LOS CONSUMOS HISTÓRICOS QUE FORMAN PARTE DEL INCISO J DEL ANEXO B, DEL ANEXO TÉCNICO DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN, REFLEJAN LOS CONSUMOS REALES REGISTRADOS



DURANTE LOS PERÍODOS REFERIDOS EN CADA COMEDOR. NO EXISTEN CONSUMOS MÍNIMOS Y MÁXIMOS.

PREGUNTA 25: LOS MENUS Y GRAMAJES SE TENDRAN QUE PRESENTAR Y CALCULAR COMO LO INDICAN EN EL ANEXO B PAGINAS 56 Y 58??

RESPUESTA: sí

PREGUNTA 26: QUE METODO, SISTEMA Ó PROCEDIMIENTO REALIZARÍAN PARA VERIFICAR QUE NO HUBIESE ARREGLO ENTRE LOS LICITANTES, EN CASO DE HABERLO, Y TAMBIEN PARA VERIFICAR QUE NO SE SUBROGUEN LOS SERVICIOS DE NINGÚN COMEDOR??

RESPUESTA: LA CONVOCANTE VERIFICARÁ QUE EL DESARROLLO DE LOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO SE DESARROLLEN EN ESTRICTO APEGO AL MARCO NORMATIVO QUE REGULA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL, POR LO QUE ES RESPONSABILIDAD DE CADA PARTICIPANTE EL CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO.

ESTA HOJA FORMA PARTE INTEGRAL DEL ANEXO A DEL ACTA DE FECHA 11 DE DICIEMBRE DE 2015, RELATIVA A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015 RELATIVA A LA CONTRATACIÓN DEL "SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA, PARA LOS EJERCICIOS 2016 Y 2017".

anexo

1

X

X

5

me



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACION
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



**ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN PÉRIFÉRICO 1950.
SUPERICIE 290 M2**

DESCRIPCION	CANTIDAD
Bascula de plataforma móvil de 100 kg tor rey	1
Bote de basura de uso rudo	3
Congelador horizontal con tapa de cobre- 9 pies cúbicos tor rey	1
Despachador de bebidas no carbonatadas	1
Estufa a gas con 6 quemadores y horno, parrillas de fierro fundido de alta resistencia, horno de gran capacidad marca san-son	1
Estofón (fogón) a gas con dos secciones de triple quemador independiente, parrillas dentadas de fierro fundido de alta resistencia, con base de patas de acero inoxidable marca san-son	1
Horno de microondas comercial de 1,000 w marca Panasonic	1
Inserto medio 15cm de profundidad	12
Inserto entero de 15 cm de profundidad	9
Lavavajilla bajo cubierta con accesorios marca aco-max	1
Licuada industrial de 12 l marca internacional	1
Sartén de teflón con mango de goma	3
Licuada comercial marca oster	1
Mesa de trabajo refrigerada dos puertas inferiores, sistema de refrigeración balanceado(gas ecológico sin cfc), entrepaños inferiores ajustables sobre 4 patas	1
Mesa refrigerada para preparación de ensaladas- 6 pies cúbicos- 1 puerta inferior y una cubierta superior habitable	1
Manguera de prelavado flexible con chorro rociador, cuello de ganso con resorte, monta sobre cubierta, soporte adicional a muro, aumento rígido de 61 cm.	1
Manguera retráctil de carrete con gabinete	1
Procesador horizontal de vegetales con cuatro cuchillas, dos recipientes y un plato para mezcla	
Plancha a gas con tres quemadores independientes tipo U o H, placa de plancha en acero cold rolled de ½ a ¾ totalmente sellada para evitar derrames.	1
Refrigerador vertical 23 pies cúbicos – una puerta marca asber	1
Refrigerador vertical 49 pies cúbicos dos puertas marca asber	1

DESCRIPCION	CANTIDAD
Bascula de plataforma móvil de 100 kg tor rey	1
Bote de basura de uso rudo	3
Congelador horizontal con tapa de cobre- 9 pies cúbicos tor rey	1
Despachador de bebidas no carbonatadas	1
Estufa a gas con 6 quemadores y horno, parrillas de fierro fundido de alta resistencia, horno de gran capacidad marca san-son	1
Estofón (fogón) a gas con dos secciones de triple quemador independiente, parrillas dentadas de fierro fundido de alta resistencia, con base de patas de acero inoxidable marca san-son	1
Horno de microondas comercial de 1,000 w marca Panasonic	1
Inserto medio 15cm de profundidad	12
Inserto entero de 15 cm de profundidad	9
Lavavajilla bajo cubierta con accesorios marca aco-max	1
Licuada industrial de 12 l marca internacional	1
Sartén de teflón con mango de goma	3
Licuada comercial marca oster	1
Mesa de trabajo refrigerada dos puertas inferiores, sistema de refrigeración balanceado(gas ecológico sin cfc), entrepaños inferiores ajustables sobre 4 patas	1
Mesa refrigerada para preparación de ensaladas- 6 pies cúbicos- 1 puerta inferior y una cubierta superior habitable	1
Manguera de prelavado flexible con chorro rociador, cuello de ganso con resorte, monta sobre cubierta, soporte adicional a muro, aumento rígido de 61 cm.	1
Manguera retráctil de carrete con gabinete	1
Procesador horizontal de vegetales con cuatro cuchillas, dos recipientes y un plato para	



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



mezcla	
Plancha a gas con tres quemadores independientes tipo U o H, placa de plancha en acero cold rolled de ½ a ¾ totalmente sellada para evitar derrames.	1
Refrigerador vertical 23 pies cúbicos – una puerta marca asber	1
Refrigerador vertical 49 pies cúbicos dos puertas marca asber	1

**ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN AJUSCO 200.**

SUPERICIE 380 M2

Cantidad	Descripción
1	Sopera Eléctrica
1	Despachador de agua de sabor 3 tazones, modelo DB-18X3.
1	Despachador de agua de sabor 2 tazones, modelo LP18X2-W.
2	Mesa de acero inoxidable
1	Mesa de acero inoxidable. 24x48
5.	Inserto ¼ de 10cm de prof
3	Shaker para condimento
2	Inserto ¼ de 15cm de prof
7	Tapa lisa p/contenedor 1/4
2	Pinza mango blanco
2	Horno de microondas
1	Espiguero para 18 charolas trapesoidal doble con llantas.
4	Controlador d/ porción 3oz.
8	Inserto de acero inoxidable completo de 52.7x32.4x15.2
6	Insertos de acero inoxidable completo de 52.7x32.4x10.2
2	Inserto de acero inoxidable completo de 52.7x32.4x6.4
4	Tapas completas para inserto
1	Sello cancelado boletos para el comedor



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



**ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN REVOLUCIÓN.**

SUPERICIE 183 M2

Cantidad	Unidad	Descripción
8	Pieza	Anaqueles de metal con 4 separaciones.
1	Pieza	Barra de acero inoxidable para servicio de alimentos calientes de 3mts. x 1 mt. (Baño maría con 5 espacios para insertos y exhibidor de tres pisos) marca San son.
1	Pieza	Barra de acero inoxidable para servicio de alimentos fríos 4 mts. x 1 mt. (con tres espacios para insertos) San son.
1	Pieza	Barra de servicio acero inoxidable con 5 espacios para insertos de medio medidas de 1.30 x 65cms. San son.
1	Pieza	Carrito de acero inoxidable de servicio para cubiertos y charolas marca San son.
1	Pieza	Carrito de servicio de acero inoxidable sin marca.
1	Pieza	Casillero de madera con 8 espacios sin marca.
1	Pieza	Congelador palettero marca Ojeda
164	Pieza	Cuchara cafetera de acero inoxidable.
162	Pieza	Cuchara sopera de acero inoxidable.
168	Pieza	Cuchillo de acero inoxidable.
160	Pieza	Charolas de plástico para servicio de bufete.
1	Pieza	Despachador-enfriador doble para agua, eléctrico, marca Crathco + un motor en almacén.
1	Pieza	Despachador de agua base doble 11 lts.
1	Pieza	Despachador de jabón y despachador de papel marca Jofel.
1	Pieza	Escritorio de madera, sin marca
1	Pieza	Estufa industrial, horno, plancha y freidora, marca San son.
3	Pieza	Exhibidor de acero con vidrio.
1	Pieza	Mesa para recibo de loza limpia de 1.40 x 0.76 x .90 mts de alto.
5	Pieza	Insertos con tapa de acero de un entero, con 3 tapas.
2	Pieza	Extintor.
8	Pieza	Inserto con tapa de acero inoxidable de medio 15 cm.
1	Pieza	Horno de microondas Comercial.
1	Pieza	Garabatos para colgar equipo marca San son.
1	Pieza	Mesa de acero inoxidable de apoyo 80 cm x 60 cm.
2	Pieza	Mesa de acero inoxidable de 40 cm
1	Pieza	Mesa de acero inoxidable de apoyo 80 cm x 70 cm
1	Pieza	Mesa de acero inoxidable con tarja
1	Pieza	Mesa de trabajo de 1.30 cm x 75 cm.
1	Pieza	Mesa de trabajo con cubierta de madera 1m. x 75 cm.
1	Pieza	Mesa de trabajo de acero inoxidable con triturador, marca Ferco.
20	Pieza	Mesa cuadrada para cuatro personas.
1	Pieza	Mesa para computadora.
1	Pieza	Mueble de madera para colocar loza y plaque.
1	Pieza	Máquina lava loza eléctrica marca Jobar No. inventario 305345.
1	Pieza	Perchero de Madera.
162	Pieza	Plato de loza para ensalada.
150	Pieza	Plato de loza para postre.
165	Pieza	Plato de loza trinchero.
158	Pieza	Plato de loza arrocero.
1	Pieza	Quemador con tres hornillas.
2	Pieza	Rack de acero inoxidable para charolas.
1	Pieza	Rack de acero inoxidable de 1.20 mts. x 80 cm. para escurrir con tres entrepaños.
1	Pieza	Refrigerador vitrina 2 ptas. marca Tororey.



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



1	Pieza	Refrigerador de vitrina 4 ptas. marca Tororey, Núm. inventario 304581.
3	Pieza	Repisa de acero inoxidable.
1	Pieza	Repisa de acero inoxidable para escurrir loza de 1.30 mts. x 75 mts.
1	Pieza	Salamandra.
49	Pieza	Salseras de acero inoxidable.
30	Pieza	Salero de vidrio con tapa de acero inoxidable.
49	Pieza	Servilletero de acero inoxidable.
79	Pieza	Sillas con asiento y respaldo plástico marca novaiso.
8	Pieza	Lockers de metal con chapa
7	Pieza	Canastilla para maquina lava loza.
1	Pieza	Tarja doble de acero inoxidable.
158	Pieza	Tazones de loza soperos.
162	Pieza	Tenedor de acero inoxidable.
162	Pieza	Vaso de plástico 8 onzas.

**ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN NAUCALPAN Y RECLUSORIO PREVENTIVO NORTE.**

SUPERFICIE 480 M2 NAUCALPAN Y 190 M2 RECLUSORIO PREVENTIVO NORTE

MOBILIARIO.

DESCRIPCIÓN DEL CONCEPTO	CANTIDAD
CÁMARA DE REFRIGERACIÓN TIPO DESARMABLE DE IMPORTACIÓN FABRICADA EN USA, DE 2.15 X 3.20 X 2.40 M. DE ALTO, DATOS DE CONSTRUCCIÓN, LOS FORROS INTERIORES Y EXTERIORES FABRICADOS EN ALUMINIO Y ACERO GALVANIZADO CON UNA CAPA PROTECTORA ACRÍLICA CALIBRE 23, PANELES DE POLIESTIRENO 100% VIRGEN (NO RECICLADO) DE ALTA DENSIDAD PARA GARANTIZAR EL FACTOR K= 0.19 BAJO LA APROBACIÓN Y NORMAS DE NSF Y UL, EL MECANISMO DE UNIÓN ES DE TIPO GANCHO CON CAJA PLÁSTICA Y PIJAS DE ACERO LAS CUALES SE FIJAN Y SE ALOJAN AISLAMIENTO, INCLUYE TAPA DE PVC SANITARIA, EN TODAS LAS ESQUINAS VERTICALES Y HORIZONTALES EN EL PISO TIENE UN RADIO DE 3/8" PARA MEJOR LIMPIEZA, LA PUERTA FABRICADA TIPO FLUSH CON LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS DE LA CÁMARA CON SISTEMA DE CERRADO POR SI SOLA, PROVISTA DE HERRAJE MARCA COMPONENT HARDWARE COMPUESTA POR BISAGRAS, CHAPAS CAM-LOCK, EL EQUIPO NECESARIO ES EL SIGUIENTE UNA UNIDAD CONDENSADORA MODELO MOH015D72CF CON UN MOTOR DE 1.5 H.P. 280-230/60/1F. EL EQUIPO SE COMPLEMENTA CON UN DIFUSOR MODELO LSC120AMC2K.	1.00
CONGELADOR MARCA TRUE MODELO T-23F (CAP 23 FT. CU.), DE 0.69 X 0.75 X 1.99 M. CON COMPRESOR DE ½ H.P. EN LA PARTE INFERIOR, AISLANTE EN POLÍMERO DE ALTA DENSIDAD, FRENTE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 300, PANELES LATERALES EXTERNOS DE ALUMINIO ANODIZADO, INTERIOR EN REVESTIDO CON VINILO EN ACABADO COLOR BLANCO, PISO DE ACERO INOXIDABLE TIPO 300, TERMÓMETROS CON INDICADORES MONTADOS EN EL EXTERIOR, LUZ INTERIOR INCANDESCENTE, PARRILLAS AJUSTABLES FABRICADAS CON ACERO DE ALTO CALIBRE REVESTIDAS CON VINILO, PUERTA SÓLIDA EN ACERO INOXIDABLE CON MECANISMOS DE AUTO CIERRE, CON BISAGRAS Y RESORTES DE TORSIÓN, MONTA SOBRE BASE GIRATORIA CON RUEDAS DE 4" DE DIÁMETRO.	1.00
	1.00



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



CONGELADOR TIPO CAJÓN MARCA TOR-REY MOD. CH4, COLOR BLANCO.

REFRIGERADOR MARCA TRUE MODELO T-49, DE 1.38 X 0.75 X 1.99 M. (CAP. 49 FT. CU.), DE 2 SECCIONES CON COMPRESOR DE ½ H.P. EN LA PARTE INFERIOR, AISLANTE EN POLÍMERO DE ALTA DENSIDAD, FRENTE EN ACERO INOXIDABLE TIPO 300, PANELES LATERALES EXTERNOS DE ALUMINIO ANODIZADO, INTERIOR EN REVESTIDO CON VINILO EN ACABADO COLOR BLANCO, PISO DE ACERO INOXIDABLE TIPO 300, TERMÓMETROS CON INDICADORES MONTADOS EN EL EXTERIOR, LUZ INTERIOR INCANDESCENTE, PARRILLAS AJUSTABLES FABRICADAS CON ACERO DE ALTO CALIBRE REVESTIDAS CON VINILO, 2 PUERTAS SÓLIDAS EN ACERO INOXIDABLE CON MECANISMOS DE AUTO CIERRE, CON BISAGRAS Y RESORTES DE TORSIÓN, MONTA SOBRE BASE GIRATORIA CON RUEDAS DE 4" DE DIÁMETRO.

1.00

TRITURADOR DE DESPERDICIOS, MOD. FD3/150-1, CON MOTOR DE 1.5 H.P. 2220 V/60C/3F ARILLO DE 7", DE ACERO INOXIDABLE PARA ADAPTARSE A LA TARJA, INYECTOR ESPECIAL DE AGUA PARA REMOVER LOS DESPERDICIOS, VÁLVULAS SOLENOIDE Y ARRANCADOR REVERSIBLE CON CAJA DE CONTROL INTEGRADA Y SELLADA CONTRA HUMEDAD CON MANGUERA DE PRELAVADO DE LAMBRIN Y REJILLA DE ACERO INOXIDABLE

1.00

MAQUINA LAVALOZA ELÉCTRICA, MARCA HOBART MODELO H-66, PARA 230/60/3F CON UNA CAPACIDAD DE 45 CANASTILLAS X HORA, FABRICADA EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE, CON BOOSTER INTEGRADO PARA 8KW CON CONTROLES DIGITALES, CAMPANA PARA CONDENSADO DE VAPORES SOBRE MAQUINA LAVADORA, DE 1.00 X 1.00 X 0.60 M. FABRICADA EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 20, TIPO 304 LISA, GRASERA PERIMETRAL Y TAPA SUPERIOR EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 20, TIPO 304, CON 5 REJILLAS PLÁSTICAS PARA PLATOS Y 1 REJILLA PARA CUBIERTOS (SIN DUCTO Y SIN EXTRACCIÓN).

1.00

TRAMPA DE GRASA MARCA HELVEX, MODELO IG-20, FABRICADA CON PLACA DE COLD ROLLER DE 1/8" DE ESPESOR, CON TAPA ANTIDERRAPANTE Y SALIDA DE 2" DE DIÁMETRO, CAPACIDAD DE ALMACENAJE DE 18.14 KG. EQUIPADA CON CANASTILLA PARA SEDIMENTOS SÓLIDOS.

2.00

BARRA DE AUTOSERVICIO, DE 3.70 X 1.06 X 0.90 M. DE ALTO CONFORMADA DE LA SIGUIENTE MANERA: CON TINA PARA PAN Y TORTILLAS, 1 TINA BAÑO MARÍA PARA 5 CHAROLAS ENTERAS Y 2 OLLAS DE 6 LITROS C/U. (NO INCLUIDAS), CONO PARA ENTRADA DE AGUA CALIENTE, SALIDA PARA DRENAJE, EQUIPADA CON 4 QUEMADORES A GAS, AISLADA CON FIBRA DE VIDRIO DE 25MM. DE ESPESOR Y CONTRA TINA EN LAMINA GALVANIZADA CALIBRE 20; REPISA CONTRA ESTORNUDOS CON FRENTE DE CRISTAL DE 6MM. DE ESPESOR CON CANTOS PULIDOS, CON RIEL PARA DESLIZAMIENTO DE CHAROLAS 3.70 X 0.32 M. FABRICADA LA CUBIERTA EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, TIPO 304 CON REGATONES NIVELADORES DE ACERO INOXIDABLE DE IMPORTACIÓN MARCA COMPONENT HARDWARE MODELO A-10-0651

1.00

DISPENSER DE BEBIDAS FRÍAS NO CARBONATADAS MARCA CRATHCO MODELO D35-4 CON 3 TAZONES DE 5 GAL. C/U (18.5LT. C/U) COMPRESOR DE 1/3 HP.

1.00



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



CAMPANA PARA EXTRACCIÓN DE HUMOS Y GRASA A MURO, TIPO CÚBICA DE 4.90X0.90X0.60 M. DE ALTO; FABRICADAS LAS VISITAS EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18, TIPO 304, RESPALDO, CUERPO INTERIOR Y TAPAS SUPERIORES DESMONTABLES EN LAMINA GALVANIZADA CALIBRE 20, SIN DUCTO Y SIN EXTRACTOR CON FILTRO TIPO LABERINTO, DE 0.50 X 0.50 X 0.50 M. DE ESPESOR, FABRICADOS EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 20, TIPO 304. CON LÁMPARAS DE CAPELO.	1.00
FREIDOR MARCA DEAN MOELO RS-42G, DE 0.39 X 0.74 X 0.90M. DE ALTO, CON UNA CAPACIDAD DE 20-25 LITROS DE ACEITE, ENTRADA DE GAS L.P. DE 3/4" DE DIÁMETRO, CONSUMO DE 105,000 B.T.U. X HORA, FABRICADO EL FRENTE Y PUERTA EN ACERO INOXIDABLE, LATERALES EN ALUMINIZADO, TANQUE DE ACERO INOXIDABLE, SISTEMA DE CONTROL DE PILOTO POR MILIVOLTO, PATAS DE 0.15M. DE ALTURA AJUSTABLES, CON CONTROLES MECÁNICOS.	1.00
SALAMANDRA A GAS, MARCA CORIAT MODELO SC-31.55-G, DE 0.88 X 0.36 X 0.44M. DE ALTO, FABRICADA EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CON 6 POSICIONES DISTINTAS.	1.00
PLANCHA DE SOBREPONER MARCA CORIAT, MODELO CV-3 DE 0.88 X 0.76 X 0.30M. DE ALTO, SIN PATAS, FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON BASE PARA PLANCHA, DE 0.91 X 0.80 X 0.62M. DE ALTO, FABRICADA LA CUBIERTA CON LAMBRIN POSTERIOR EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 16, TIPO 304, MONTA SOBRE ESTRUCTURA DE TUVO DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 18, TIPO 304, CON REGATONES NIVELADORES DE ACERO INOXIDABLE DE IMPORTACIÓN MARCA COMPONENT HARDWARE MODELO A-10-0651, CON PEINAZOS HORIZONTALES DE 32MM. DE DIÁMETRO.	1.00
ESTUFA COMERCIAL MARCA CORIAT, MODELO EC-6-HG, FABRICACIÓN COMBINADA, CON 6 QUEMADORES EN FIERRO FUNDIDO Y HORNO CON INTERIORES Y PUERTA PORCELANIZADOS, PATAS TUBULARES CON NIVELADORES.	1.00
ESTUFÓN MARCA CORIAT MODELO EC-2T DE 1.15 X 0.67 X 0.60M. DE ALTO, FABRICADA LA CUBIERTA Y FRENTE EN ACERO INOXIDABLE CON QUEMADORES EN FIERRO FUNDIDO, ROBUSTAS PARRILLAS EN FIERRO FUNDIDO, CHAROLA DE DERRAMES, CON ESTRUCTURA DE FIERRO ÁNGULO ESMALTADO.	1.00
LICUADORA INDUSTRIAL, MARCA TAPISA SERIE 295-06-05, MODELO 5L, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE, EQUIPADA CON TAPA, INTERRUPTOR Y CABLE PARA USO RUDO CON ENCHUFE, CON MOTOR DE 3/4 C.F. CON CAPACIDAD 5LT.	1.00
LICUADORA INDUSTRIAL MARCA INTERNACIONAL DE 5 LTS.	1.00
EXPRIMIDOR DE JUGOS MARCA TAPISA	1.00
TANQUE ESTACIONARIO DE GAS LP CON CAPACIDAD NOMINAL DE 1677LTS. Y LÍNEA DE TUBERÍAS QUE ALIMENTAN A TODOS LOS EQUIPOS DE COCINA Y CALENTADORES	1.00
CALENTADOR DE PASO MARCA HESA MOD VANGUARD DE 10LT X MIN Y CAPACIDAD CALORÍFICA DE 17.44KW	1.00
TARJA TRIPLE PARA LAVADO DE OLLAS FABRICADA EN ACERO	1.00



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
Consejo de la Judicatura

INOXIDABLE DE 0.89 X 0.71 X 2.50 MTS. CON NIVELADORES METÁLICOS Y TRES REJILLAS DE ACERO INOXIDABLE	
TARJA DOBLE PARA LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CAL 20. CON REPISA	1.00
BARRA FRÍA DE AUTOSERVICIO DE 1.29 X 1.08 X 2.90 MTS. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CAL. 20, PARA 4 INSERTOS NO INCLUIDOS.	1.00
MESA DE TRABAJO DE 0.70 X 0.91 X 1.70 MTS. CON GARABATO FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CAL. 20.	1.00
MESA DE TRABAJO DE 0.70 X 0.91 X 1.70 MTS. CON REPISA FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CAL. 20.	1.00
MESA DE TRABAJO DE 0.70 X 0.905 X 1.40 MTS. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CAL. 20.	1.00
MESA DE TRABAJO DE TAJO DE 70X91X1.40 CON REPISA DE ACERO INOXIDABLE	1.00
MESA DE TRABAJO EN ESCUADRA PARA RECEPCIÓN DE LOZA SUCIA DE 0.90 X 0.765 X 3.56 MTS. DE DESARROLLO CON TARJA Y MANGUERA DE PRELAVADO Y DRENAJE CON PREPARACIÓN PARA EQUIPO TRITURADOR DE BASURA.	1.00
ORGANIZADOR DE LOZA DE 0.90 X 0.40 X 1.20 MTS. FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CAL. 20.	3.00
LAVABO DE 0.40 X 0.38 FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CAL. 20.	1.00
BASE CUADRADA BAJA DE 80X91X60 DE ACERO INOXIDABLE	1.00
ANAQUEL METÁLICO AJUSTABLE DE 1.90 X 1.37 X 0.605 MTS.	5.00
RACK PARA CHAROLAS DE SERVICIO CON 10 REPISAS Y LLANTAS EN ACERO INOXIDABLE	1.00
RACK PARA CHAROLAS DE SERVICIO CON 20 REPISAS Y LLANTAS EN ACERO INOXIDABLE	1.00
MICROONDAS MARCA MABE CON TERMINACIÓN EN ACERO INOXIDABLE, Mod. XO1410MD, Serie: 12011529C07149	1.00
UNIFILAS DE ACERO INOXIDABLE	7.00



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



CARRITO DE SERVICIO PARA CHAROLAS Y CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE CON LLANTAS	1.00
PIZARRÓN COLOR VINO CON LETRAS	2.00
ANAQUEL PARA QUÍMICOS FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON 4 REPISAS	1.00
TARJA PARA LAVADO DE EQUIPO DE ASEO EN ÁREA DE QUÍMICOS	1.00
ANAQUELES METÁLICOS CON RECUBRIMIENTO EN PLÁSTICO DE 4 REPISAS AJUSTABLES	5.00
GARABATO CON 11 GANCHOS PARA COLGAR OLLAS	1.00
BOTE DE BASURA CON RUEDAS PARA BASURA RUBERMAID / .495 cm. DE DIÁMETRO X 058 cm. DE ALTO	2.00
MESAS CUADRADAS PARA EL SERVICIO DE 1.20X 1.20	37.00
SILLAS PLÁSTICAS AZULES CON RESPALDO	156.00
LOCKER DE DOBLE PUERTA DE 1.80X30 CON No. Inventario 295380, 198412	2.00
LOCKER DE UNA PUERTA DE 1.80X30 CON No. Inventario 331761	2.00
HORNO DE MICROONDAS BLANCO MARCA MABE CON No. Inventario 403912	1.00

ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN NEZAHUALCÓYOTL

SUPERFICIE 80M2

Artículos, equipos y mobiliario de cocina

Descripción	Marca	Modelo	Cantidad	Observaciones	Estado
Repisa de torno de .60 x.40 mts en acero inoxidable, cal 18t/304	S/M	S/M	2	Localizado en el área de lavado.	Buen estado
Mesa fregadero en "I" de 1.90x.70x1.52 mts, con dos tarjas. Fabricada la cubierta en lámina de acero inoxidable cal. 18t/304, montada sobre estructura tubular de 1/2", de acero inoxidable cal. 20 y regatones para nivelar	S/M	S/M	1	Localizado en el área de lavado.	Buen estado

ACTA ENTREGA-RECEPCIÓN DE ARTÍCULOS, EQUIPOS Y MOBILIARIO DE COMEDOR Y COCINA,
LOCALIZADOS EN EL COMEDOR GENERAL DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN NEZAHUALCÓYOTL, ESTADO DE MÉXICO.

Descripción	Marca	Modelo	Cantidad	Observaciones	Estado
Repisa a muro de 1.40x.30 mts fabricada en lámina de acero inoxidable cal 18t/304, fijada a muro con ménsulas del mismo	S/M	S/M	1	Localizado en el área de lavado.	Buen estado



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACION
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



material					
Garabato para olla de 1.50x.70x.90 mts fabricado con tubo de acero inoxidable de 1/2" con ménsulas de lámina de acero cal 18t/304, con ganchos de acero del 1/4 de diámetro	S/M	S/M	1	Localizado en el área de lavado.	Buen estado
Mesa fregadero de 1.40x.70x.90 mts fabricada la cubierta en lámina de acero inoxidable cal 18t/304, con dos tarjas de .50x.50x.30 mts. Fabricada del mismo materia montada sobre estructura tubular de 1 1/2", con entrepaño de acero inoxidable cal 20.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de lavado.	Buen estado
Freidora eléctrica de .40x.75x1.21 mts fabricada en lámina de acero inoxidable cal 18t/304, canastilla niquelada con mango recubierto de plástico, termostato de 100 a 250 C°, capacidad de 19 lts de aceite.	Coriat	S/M	1	Localizado en el área de cocina.	Buen estado
Parrilla eléctrica de cuatro quemadores, frente y costados en acero inoxidable.	Coriat	S/M	1	Localizado en el área de cocina.	Buen estado
Campana de extracción de 2.10x.90x.50 mts fabricado al frente, respaldo, costados y toldo en lámina de acero inoxidable cal 20 t/304, con la grasera perimetral, incluye filtros de acero inoxidable y lámparas de capelo.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de cocina.	Buen estado
Sistema de extracción, compuesto por un motor eléctrico de .5 hp y caja de filtros de acero inoxidable.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de cocina.	Buen estado
Salamandra eléctrica, fabricada en lámina de acero inoxidable cal. 20 t/304, dim. .90x.45x.50 mts.	Coriat	S/M	1	Localizado en el área de cocina.	Buen estado
Plancha eléctrica de .90x.75x.90 mts fabricada en lámina de acero inoxidable cal 20 t/304, con una placa de c.r. de 5/8 de espesor montada sobre una base tubular de acero inoxidable, con regatones para nivelar.	Coriat	S/M	1	Localizado en el área de cocina.	Buen estado
Mesa de trabajo con doble entrepaño de 2.00x.71x.90 mts con tajo a muro de alta densidad de 3/4 de espesor de lambrín de acero inoxidable cal 18 t/304, entrepaño del mismo material, cal 20, montada sobre estructura tubular de acero inoxidable de 1 1/2", con regatones para nivelar.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de cocina.	Buen estado

Descripción	Marca	Modelo	Cantidad	Observaciones	Estado
Refrigerador de una puerta con capacidad de 413.48 Lt No.de inventario 346245	Torrey	R-16	1	Localizado en el área de almacenaje.	Buen estado
Repisa a muro de 1.70x.30 mts fabricada en lámina de acero inoxidable cal 18 t/304, fijada a muro con ménsulas.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de almacenaje.	Buen estado



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



Anaqueles para el guardado de loza/ olla de .85x.50x1.80 mts fabricado a base de 4 entrepaños en lámina d acero inoxidable cal 18 t/304, sobre cuatro postes del mismo material, cal 16.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de almacenaje-	Buen estado
Anaqueles para guardado de materia prima de .84x.40x2.40 mts fabricado a base de lámina galvanizada color gris con 4 entrepaños, sobre cuatro postes del mismo material.	S/M	S/M	2	Localizado en el área de almacenaje-	Buen estado
Mesa fregadero de 2.00x.70x.90 mts fabricada la cubierta en lámina de acero inoxidable cla18 t/304, con una tarja de .50x.50x.30 fabricadas del mismo material montada sobre estructura tubular de 1 1/2", con entrepaño de acero inoxidable cal 20 y regatones para nivelar, No de inventario 346230.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de almacenaje-	No cuenta con mezcladora de agua.
Calentador de agua eléctrico tipo almacenamiento,	CalorexX	D-10 Estandar	1	Localizado en el área de almacenaje.	Buen estado
Carro para charolas y cubiertos fabricado en lámina de acero inoxidable cal 18 y 20 t/304, con área para cubiertos.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de comedor.	Buen estado
Riel de encauce de 3.20 mts fabricado en lámina de acero inoxidable cal 18 t/304.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de comedor.	Buen estado
Máquina enfriadora para bebidas, con bomba magnética, 2 tazones de 20 Lts cada uno, termostato regulable independiente para cada tazón compresor hermético, funcionamiento a 110 volts.	Crathco	D25-4	1	Localizado en el área de comedor.	Buen estado
Gabinete con puertas de 1.75x.70x.90 mts, fabricada la cubierta en acero inoxidable cal 18 t/304, cuerpo, piso y puertas del mismo material cal 20, montado sobre estructura tubular de acero inoxidable de 1 1/2", con regatones para nivelar.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de comedor.	Buen estado
Horno de microondas de capacidad de 1000 W No de inventario 346233	Amana	RCS10 mpsa	1	Localizado en el área de comedor.	Buen estado

ACTA ENTREGA-RECEPCIÓN DE ARTÍCULOS, EQUIPOS Y MOBILIARIO DE COMEDOR Y COCINA, LOCALIZADOS EN EL COMEDOR GENRAL DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN NEZAHUALCÓYOTL, ESTADO DE MÉXICO.

Descripción	Marca	Modelo	Cantidad	Observaciones	Estado
Mesa de trabajo con un entrepaño de 1.05x.70x.90 mts con tajo a muro de alta densidad de 3/4 de espesor de lambrin de acero inoxidable cal 18 t/304, entrepaño del mismo material cal 20, montado sobre estructura tubual de acero inoxidable de 1	S/M	S/M	1	Localizado en el área de comedor.	Buen estado



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACION
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



1/2", con regatones para nivelar, No de inventario 346228					
Carro espiguero para descamoche de loza de .75x.62x1.90 mts de acero inoxidable cal 18 t/304, con 10 divisiones del mismo material y ruedas con sistema de anclaje	S/M	S/M	1	Localizado en el área de comedor.	Buen estado
Silla para comedor.	Herman Miller	S/M	54	Localizado en el área de comedor.	Buen estado
Mesa para comedor con cubierta de .90x.90 mts forrada de formaica, color caoba y base tubular tipo pata de gallo pintada en color negro.	S/M	S/M	15	Localizado en el área de comedor.	Buen estado
Repisa contra estornudos de 2.35x.40x.40 mts fabricada en lámina de acero inoxidable cal 18 t/304.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de servicio.	Buen estado
Barra de servicio conformada por: tina fría a hielo para dos insertos enteros, tina para pan/tortillas, baño maría eléctrico para tres insertos enteros, repisa para deslizar charolas de 3.33x.70x.90 mts fabricada en lámina de acero inoxidable cal 18 y 20 t/304.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de servicio.	Buen estado
Locker.	S/M	S/M	1	Localizado en el área de almacenaje.	Buen estado

Enseres de mesa.

CONCEPTO	COLOR Y TEXTURA	MEDIDAS	MATERIAL	CANTIDAD
Tazón sopero	Blanco y liso	300 ml.	Cerámica	100
Plato arrozero	Blanco y liso	23 cm de diámetro	Cerámica	100
Plato para ensalada	Blanco y liso	19 cm de diámetro	Cerámica	100
Plato trinché	Blanco y liso	26 cm de diámetro	Cerámica	100
Plato para postre	Blanco y liso	14 cm de diámetro	Cerámica	100
Tenedores de mesa	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable	100
Cuchillo de mesa	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable	1000
Cuchara sopera	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable	100
Cuchara para postre	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable	100
Salsera de mesa Aladino 8 oz.	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable	25
Saleros de mesa	Natural y liso	Estándar	Vidrio con tapa de acero inoxidable	25
Servilleteros cuadrados	Natural y liso	10 x 11 cm	Acero inoxidable	25
Charola trapezoidal	Café y lisa	Estándar	Fibra de vidrio	100
Vasos	Transparente	12 oz	Vidrio	100



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



**ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN SAN LÁZARO.**

SUPERFICIE 496.75

EQUIPOS DE COCINA COMEDOR GENERAL	
PLANCHA CRATER GRILL, MOD. G3-30 MARCA INTERNACIONAL	1
ESTUFA DE SEIS QUEMADORES CON HORNO, MOD. R6-E DE 0.87 X 0.80 X 0.90 MTS. DE ALTO, FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE TIPO 304 MARCA INTERNATIONAL.	1
FOGÓN DOBLE A GAS MOD. F-2 MARCA INTERNACIONAL	2
FOGÓN TRIPLE A GAS MOD. 3-S DE 1.87 X 0.77 X 0.60 MTRS DE ALTO DE LÁMINA NEGRA, MARCA SAN-SON.	1
BARRA DE SERVICIO CON INSERTOS CALIENTES A GAS MARCA EXPOR INOX, S.A. DE C.V.	1
LAVALOZA A GAS. MOD. C-44 ^a -56, MARCA HOBART	1
SOBRECALENTADOR ELÉCTRICO MOD.C-36 N° 8394770140, MARCA HATCO	1
TRITURADOR PARA DESPERDICIOS, MOD. FD3/150-1 MARCA HOBART	1
CAMPANA PARA EXTRACCIÓN DE HUMOS Y GRASA A MURO, TIPO CÚBICA DE 4.90 X 0.90 X 0.60 MTS. EN LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE, CON 3 LÁMPARAS DE CAPELO.	1
CAMPANA PARA EXTRACCIÓN DE HUMOS Y GRASA A MURO, TIPO CÚBICA DE 2.00 X 0.90 X 0.60 MTS. EN LÁMINA DE ACERO INOXIDABLE, CON 1 LÁMPARA.	1
FILTRO DE AGUA MARCA PURA COMPUESTO POR LÁMPARA DE LUZ ULTRAVIOLETA MOD UV-8C Y FILTROS DE CARBÓN ACTIVADO MOD. CB20X	1
TRAMPA DE GRASA MARCA HELVEX O SIMILAR	2
BATIDORA TIPO INDUSTRIAL, CON PALETA, GANCHO, RECIPIENTE Y GLOBO. MARCA HOBART SERIE 31-1244-334 MODELO A 200	1
CALENTADOR DE DEPÓSITO MARCA CALOREX, MODELO G-60 PLUS, CAP. 200 LTS. X MIN.	1
TANQUE ESTACIONARIO DE GAS LP MARCA TATSA CON CAPACIDAD NOMINAL DE 5,000LTS.	1
COMEDOR GENERAL	
CÁMARA DE REFRIGERACIÓN ALMACENADORA MOD. JH-0101M2, TIPO ABIERTO 1.0 H.P.	1



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



CONGELADOR HORIZONTAL CON CAPACIDAD DE 1/4 H.P.	1
REFRIGERADOR VERTICAL DE DOS PUERTAS VITRINA MCA. OGEDA, CON CAPACIDAD DE 1/2 H.P.	1
DISPENSER DE BEBIDAS FRÍAS NO CARBONATADAS MARCA CRATHCO DE 2 TAZONES	2
MESAS DE SERVICIO	64
SILLAS	256

ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN PRISMA

SUPERICIE 225 M2

EQUIPO	No. DE EQUIPOS
TRAMPA DE GRASA MARCA CORIAT IC-75 DEL SERVICIO MENSUAL	1
FREIDORA MARCA DEAN MODELO SR-42G	1
PLANCHA CON PATAS MARCA CORIAT, MODELO PGC-115	1
ESTUFA COMERCIAL MARCA CORIAT, MODELO EC-6-HG	1
ESTUFÓN DOBLE MARCA CORIAT MODELO EC-2T	1
ASADOR COMERCIAL CON PATAS, MCA. CORIAT ACV-2	1
CAMPANA DE CONDENSADOS INOMEX CCG-90-4V Y CAMPANA DE EXTRACCIÓN INOMEX 4.80X0.90X0.52	2
CÁMARA DE REFRIGERACIÓN MARCA INOMEX, ESPECIAL 2.65X2.10X2.38	
CONGELADOR HORIZONTAL TAPA DE COFRE TORREY CHTC-15	1
CONGELADOR VERTICAL DOBLE SOBRINOX CVS-247-5	1
REFRIGERADOR VERTICAL DOBLE PUERTA CORREDIZA TRUE TSD-33	1
TRITURADOR DE DESPERDICIOS, MODELO FD3/150-1, CON MOTOR DE 1.5 H.P.	1
MÁQUINA LAVALOZA ELÉCTRICA, MARCA HOBART, MODELO H-66 PARA 230/60HZ/3F, CAP. 45 CANASTILLAS POR HORA.	1
BARRA DE AUTOSERVICIO A GAS, DE 3.70 X 1.06 X 0.90 MTS. DE ALTO CON TINA PARA PAN Y TORTILLAS, UNA TINA PARA BAÑO MARÍA PARA CHAROLAS Y OLLAS.	1
BASE REFRIGERADORA DE 3.00 X 0.76+0.30 X0.90. FABRICADA EN ACERO INOXIDABLE CAL. 20 PARA 4 INSERTOS NO INCLUIDOS.	1



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



FREGADERO CON TARJA DOBLE INOMEX 2.50X0.70X0.90	1
LICUADORA INDUSTRIAL MARCA INTERNACIONAL DE 12 LTS.	1
SALAMANDRA A GAS, MARCA CORIAT MODELO SC-31.55-G	1
LAMPARA PARA PLATOS	1
TANQUE ESTACIONARIO DE GAS LP TATSA MODELO 3400 CON CAPACIDAD NOMINAL EN LTS DE AGUA 3210 L,	1
CALENTADOR DE PASO MARCA CALO-REX, MODELO GFD-06 , CAPACIDAD 360 L.	1

ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN, AV INSURGENTES SUR 2417.

SUPERFICIE. 320 M2

Artículos, equipos y mobiliario de cocina

Cantidad	Unidad	Descripción	Condiciones de uso
1	Pieza	Baño maría a gas en acero inoxidable para 8 insertos y charola de cristal para postres	Nueva
2	Piezas	Campana de extracción de humos en acero inoxidable	Nueva
1	Pieza	Carros para charolas de 10 espacios con doble hilera de acero inoxidable	Nueva
12	Piezas	Anaqueles verdes	Nueva
2	Pieza	Despachador y mezclador para agua marca Migsa	Nueva
1	Pieza	Estufa acero inoxidable con 6 quemadores marca San-son	Nueva
1	Piezas	Estufón enano de 2 quemadores en acero inoxidable marca San-son	Nueva
1	Pieza	Garabato de ganchos para colgar peroles	Nueva
3	Piezas	Mesa auxiliar con 2 entrepaños en acero inoxidable (2 chicas y 1 grande)	Nueva
3	Piezas	Mesa auxiliar en acero inoxidable	Nueva
2	Piezas	Mesa auxiliar en acero inoxidable de apoyo	Nueva
1	Pieza	Mesa de recepción de loza sucia en forma de L en acero inoxidable	Nueva
1	Pieza	Línea para loza en acero inoxidable	Nueva
1	Pieza	Base de acero inoxidable	Nueva
200	Piezas	Charolas de plástico trapezoidal color azul	Nueva
3	Piezas	Refrigerador industrial vertical con puerta de cristal marca Tor-rey (con 4 rejillas)	Nueva
1	Pieza	Refrigerador industrial vertical con doble puerta de cristal marca Tor-rey (con 7 rejillas)	Nueva (manija izquierda rota)
1	Pieza	Repisa de acero inoxidable de 2.85 x	Nueva



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



		0.30 m		
2	Piezas	Congelador tipo cofre marca Tor-rey	Nueva	
1	Pieza	Cámara de refrigeración marca Altecfrigo con cortina hawaiana	Nueva	
1	Pieza	Máquina lavalozas con dos canastillas para loza y una para cubiertos marca Ecomax	Nueva	
2	Piezas	Manguera a presión	Nueva	
1	Pieza	Manguera con carrete (sin conexión)	Nueva	
1	Pieza	Carrito en acero inoxidable bajo para charolas y cubiertos	Nueva	
1	Pieza	Carrito de plástico para transportar loza marca Cambro	Nueva	
1	Pieza	Rebanadora industrial marca Tor-rey	Nueva	
1	Pieza	Molino industrial de carne marca Tor-rey	Nueva	
1	Pieza	Báscula digital marca Tor-rey con eliminador	Nueva	
5	Pieza	Bote de plástico redondos con tapa y ruedas marca Rubbermaid Brute color gris	Nueva	
2	Pieza	Licuada industrial con vaso y tapa de acero inoxidable marca Mixer	Nueva	
1	Pieza	Marmita eléctrica en acero inoxidable marca Madipsa	Nueva	
1	Pieza	Sarteneta cuadrada en acero inoxidable marca Madipsa	Nueva	
2	Pieza	Plancha en acero inoxidable marca San-son	Nueva	
1	Pieza	Freidora con 2 canastillas marca San-son	Nueva	
1	Pieza	Horno de convección a gas con 4 rejillas en acero inoxidable marca Coriat	Nueva	
6	Piezas	Repisa de acero inoxidable	Nueva	
1	Pieza	Tarja con depósito para fregar en acero inoxidable	Nueva	
2	Piezas	Tarja en acero inoxidable con 1 depósito para fregar y mesa de apoyo	Nueva	
2	Piezas	Tarja con 2 depósitos en acero inoxidable	Nueva	
2	Piezas	Tarja en acero inoxidable con 3 depósitos para fregar	Nueva	
4	Piezas	Extintor	Nueva	
1	Pieza	Aparato telefónico marca Cisco	Nueva	
5	Piezas	Lavamanos en acero inoxidable	Nueva	
1	Pieza	Despachador y mezclador de agua marca Bras	Buen estado	
1	Pieza	Horno de microondas de perilla marca Omana	Buen estado	
1	Pieza	Barra fría con repisa y vidrio de protección	Buen estado	
1	Pieza	Banco de apoyo bajo para charolas	Buen estado	
1	Pieza	Pizarrón blanco de 60 X 90 cm	Nuevo	
44	Piezas	Ménsulas de metal para refrigerador Tor-rey	Nueva	
Existencia		Concepto	E	F
163	Piezas	Tazón para consomé	140	23
50	Piezas	Tazón para pozole	12	38
165	Piezas	Plato trinchero	153	12
275	Piezas	Plato arrozero	268	7
181	Piezas	Plato ensalada	153	28



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



178	Piezas	Plato compotero	159	19
203	Piezas	Vasos de vidrio	146	57
162	Piezas	Cucharas soperas	77	85
140	Piezas	Cuchara postre	83	57
145	Piezas	Cuchillo	58	87
152	Piezas	Tenedor	85	67
48	Piezas	Servilleteros	47	1
42	Piezas	Salseras metálicas	41	1
35	Piezas	Saleros	26	9
3	Piezas	Jarra de cristal	SI	
50	Piezas	Charola trapezoidal	SI	
9	Piezas	Charola rectangular	SI	
3		Separador de cubiertos	SI	

Artículos, equipos y mobiliario de comedor

Cantidad	Unidad	Descripción	Condiciones de uso
28	Piezas	Mesas blancas	Nueva
112	Piezas	Sillas marca A. Pinaffo & P. Scagnellato color blanco	Nueva
1	Pieza	Mesa color gris de 90 X 90	Buen Estado

ADMINISTRACIÓN DEL EDIFICIO SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA
FEDERACIÓN EN PÉRIFÉRICO 2321.

SUPERFICIE. 480 PERIFÉRICO 2321
124 RECLUSORIO SUR
124 RECLUSORIO ORIENTE

PERIFERICO 2321

Cantidad	Unidad	Descripción
142	pieza	Tazón Blanco
197	pieza	Plato Trinche
235	pieza	Plato Arrocero
198	pieza	Plato Postre
56	pieza	Servilleteros
24	pieza	Saleros
387	pieza	Vasos
270	pieza	Charolas
248	pieza	Cucharitas
262	pieza	Cuchara Grande
273	pieza	Tenedores
300	pieza	Cuchillos
55	pieza	Mesas
197	pieza	Sillas
1	pieza	Máquina Lava Loza
6	pieza	Canastillas para Lava Loza
2	pieza	Carro para charolas y cubtería
4	pieza	Insertos para cubiertos de Acero Inoxidable



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN
Consejo de la Judicatura

2	pieza	Mesas de trabajo con respaldo
1	pieza	Barra de ensaladas
2	pieza	Rack de A. Inox para charolas
1	pieza	Despachador de agua de sabor

Cantidad	Unidad	Condiciones de uso
Instalaciones	Eléctricas	Buen estado
Instalaciones	Hidráulicas	Buen estado
Instalaciones	Gas	Buen estado
Instalaciones	Contra incendios:	Buen estado

RECLUSORIO ORIENTE

DESCRIPCIÓN	PIEZAS
MESA DE APOYO CON ENTREPAÑO Y PISO DE 1.10 X 0.70 X 0.90 DE ALTO	1
BARRA DE AUTOSERVICIO 2.85 X 0.76 X 0.90 MTS DE ALTO CON BARRA FRÍA FABRICADA A HIELO, PARA RECIBIR 4 CHAROLAS MEDIAS DE A.I. DE 0.32 X 0.26 X 0.15	1
CARRO PARA CHAROLAS Y CUBIERTOS DE 0.60 X 0.70 X 0.90 MTS DE ALTO A LA CUBIERTA Y 0.90 MTS. DE ALTO AL COPETE	1
CARRO P/ USOS MÚLTIPLES METÁLICO PARA SERVICIO DE COMEDOR 0.40 X 0.80 X 0.80 MTS DE ALTO	1
CARRO PARA TRANSPORTE DE LOZA ADC-180	1
ANAQUEL LISO PARA ALMACÉN 0.90 X 0.45X 1.80 MTS	3
ANAQUEL TIPO MARIMBA PARA OLLAS DE 0.82 X 0.60 X 1.80 MTS	1
MANGUERA DE 10 MTS CON CARRETE (FALTA LA TAPA DE LA REGADERA)	1
FOGÓN DOBLE, FRENTE 1.15 X FONDO 0.67 X ALTO 0.60 MTS	1
CAMPANA P/ EXTRACCIÓN TIPO CÚBICA A MURO DE 3.90 X 0.90 X 0.60 CON 7 FILTROS PARA GRASA DE 0.50 X 0.50 X 0.05 CON LAMPARAS DE CAPELO	1
PLANCHA EN BASE Y ENTREPAÑO PL 90 CHAROLA DE DERRAMES, VALVULAS PARA GAS, PERILLAS RESISTENTES AL CALOR, 0.88 X 0.78 X 0.30 MTS	1
ESTUFA COMERCIAL EN A. I. MOD. S-4HM INDUSTRIAL CORIAT	1
REFRIGERADOR VERTICAL 1 PUERTA MARCA TORREY	2
BASE REFRIGERADA CON EXTINTOR DE AI INTERIOR EN ALUMINIO FRENTE 1.22 FONDO 0.76 ALTURA 0.75 MTS	1
SALAMANDRA DE GATILLO, ACERO INOXIDABLE, MOD. SC31.5G INDUSTRIAS CORIAT	1
MESA BASE PARA PLANCHA 0.90 X 0.80 X 0.060 MTS	1
MANGUERA DE PRELAVADO PARA ENCORE	1
BASTIDOR GARABATO A MURO CON GANCHOS 0.80 X 0.30	2
REPISA DE TORNO DE 1.15 X 0.45 CON PREPARACION ESPECIAL P/ FIJARSE A MURO	1
MESA ESPECIAL CON TAJO S/E A.I. LAMBRÍN Y ENTREPAÑO 1.40 X 0.70 X 0.90 DE ALTO	1
GARABATO A MURO CON GANCHOS PARA OLLAS 1.70 X 0.30 MTS	1
GABINETE PARA LOZA SIN RESPALDO CON PISO Y ENTREPAÑO 1.50 X 0.40 X 0.90 MTS DE ALTO	2
GABINETE ABIERTO A MURO CON RESPALDO DE ACERO INOXIDABLE A MURO CON LAMBRÍN DE 0.70 X 0.70 X 0.90 MTS	1
MESA BAJA DE APOYO PARA FOGÓN 0.60 X 0.70 X 0.60 MTS	1
FREGADERO DOBLE PARA OLLAS 1.70 X 0.70 X 0.90 MTS DE ALTO, TARJAS 0.60 X 0.60X 0.40	1
FREGADERO DOBLE PARA OLLAS SIN ENTREPAÑO 1.70 X 0.70 X 0.90, DE	1



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



ALTO TARJAS 0.50 X 0.50 X 0.30	
EXPRIMIDOR DE CITRICOS INDUSTRIAL MARCA TAPISA	1
FREIDORA DE ACERO INOXIDABLE 15 LITROS MARCA CORIAT	1
LICUADORA INDUSTRIAL 5 LITROS MARCA TAPISA	1
HORNO DE MICROONDAS DIGITAL EN ACERO INOXIDABLE MARCA MIDDLEBY WORLDWIDE	1
MESA CUADRADA PARA COMEDOR	10
DESCRIPCIÓN	PIEZAS
SILLA FIJA METÁLICA	40
RACK PARA 10 CHAROLAS	1
DESPACHADOR PARA AGUA DE SABOR	1
CUCHARAS DE MESA	50
TENEDOR DE MESA	50
CUCHILLO DE MESA	50
CUCHARA POSTRE	50
SALSERAS	13
SERVILLETERO	13
TAZÓN PARA SOPA	50
PLATO TRINCHE	75
ARROCERO	50
PLATO PARA ENSALADA	50
PLATO PARA POSTRE	50
VASO DE VIDRIO	75
SALERO DE MESA	13
CHAROLA DE SERVICIO	44

RECLUSORIO SUR

Cantidad	Unidad	Descripción
50	Pieza	Tazón Blanco para sopa 300ml
50	Pieza	Plato para ensalada 16.0cms
50	Pieza	Plato Arrocero 22.0cms
50	Pieza	Plato Postre 13.0cms
0	Pieza	Servilleteros
13	Pieza	Saleros
0	Pieza	Vasos
50	Pieza	Charolas
0	Pieza	Cucharitas
0	Pieza	Cuchara Grande
0	Pieza	Tenedores
0	Pieza	Cuchillos
10	Pieza	Mesas
40	Pieza	Sillas
1	Pieza	Mesa de apoyo con entrapaño y piso 1.10x 0.70 x 0.90 mts de alto
1	Pieza	Barra de autoservicio, con barra fría fabricada a hielo, para recibir 4 charolas



Poder Judicial
de la Federación

SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES
COORDINACIÓN DE CONTROL OPERATIVO DE ADMINISTRACIONES DE EDIFICIOS



1	Pieza	Carro para charolas y cubiertos
1	Pieza	Carro para usos múltiples metálico para servicio de comedor
1	Pieza	Carro para transporte de loza
3	Pieza	Anaqueles lisos para almacén
1	Pieza	Anaqueles tipo marimba para ollas de 0.82x0.60x1.79 altura
1	Pieza	Anaqueles escurridores de acero inoxidable 0.82x0.60x1.79 altura
1	pieza	Manguera de 10.00mts con carrete
1	pieza	Fogón doble, frente 1.15x fondo 0.67 alto 0.60mts
1	pieza	Campana para extracción tipo cúbica a muro, con 7 filtros para grasa y 2 lámparas de capelo
1	pieza	Plancha en base y entrepaño PL90, charola de derrames, válvulas para gas, perillas resistentes de calor. 0.88x0.78x0.30mts
1	Pieza	Estufa Comercial, Industrias Coriat
2	Pieza	Refrigerador vertical, una puerta marca Torrey
1	Pieza	Base refrigerada con exterior de A.I. Interior de aluminio.
1	Pieza	Salamandra de gatilla A.inox, Industrias Coriat
1	pieza	Mesa base para plancha 0.90x0.80x0.60mts
1	pieza	Manguera de prelavado marca Encore
2	pieza	Bastidor garabato a muro con ganchos
1	pieza	Repisa de torno de 1.15x0.45 con preparación especial para muro
1	Pieza	Mesa especial de tajo
1	Pieza	Garabato a muro con ganchos para ollas
1	Pieza	Gabinete para loza sin respaldo
1	Pieza	Gabinete abierto a muro con respaldo de acero inoxidable
1	pieza	Mesa baja de apoyo para fogón
1	pieza	Fregadero doble para ollas
1	pieza	Exprimidor de cítricos marca Tapisa
1	pieza	Freidora de acero inoxidable
1	Pieza	Licuada Industrial 5lts
1	Pieza	Horno de microondas de acero inoxidable
1	Pieza	Rack para 10 charolas
1	Pieza	Despachador para agua de sabor