



PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

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”.

BASES DE LICITACIÓN

CALENDARIO DE ACTIVIDADES

“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”

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

PERIODO DE CONSULTA DE BASES E INSCRIPCIÓN AL PROCEDIMIENTO	VISITA A INSTALACIONES	JUNTA DE ACLARACIONES	ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS	ACTO DE NOTIFICACION DEL FALLO
Del 03 al 07 de diciembre de 2015	08 de diciembre de 2015 10:00 hrs.	11 de diciembre de 2015 12:00 hrs.	15 de diciembre de 2015 10:00 hrs.	22 de diciembre de 2015 10:00 hrs.

I. Las bases estarán disponibles para su consulta en las instalaciones de la Dirección de Contratación de Servicios de la Dirección General de Recursos Materiales, ubicada en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 7, Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, Del. Tlalpan, México, D.F., C.P. 14210, teléfono 5449 9500, Ext. 2708 y 2715 durante el periodo comprendido del 03 al 07 de diciembre de 2015, en un horario de 09:30 a 14:30 horas y de 16:00 a 17:30 horas, y en el portal del Consejo de la Judicatura Federal en su página web www.cjf.gob.mx, dentro de la sección de "Servicios" en el apartado de "Convocatorias", en las correspondientes a "Recursos Materiales y Servicios Generales".

II. Es obligatoria la inscripción al procedimiento y únicamente se realizará en el periodo comprendido del 03 al 07 de diciembre de 2015, de lunes a viernes de 09:30 a 14:30 horas y de 16:00 a 17:30 horas firmando el acuse correspondiente por parte del representante de la persona moral o física que desee participar en el procedimiento de Licitación, en las oficinas de la Dirección de Contratación de Servicios de la Dirección General de Recursos Materiales, ubicada en el mismo domicilio indicado en el párrafo que antecede, presentando su identificación oficial.

III. **Tipo de Procedimiento: Licitación Pública Nacional.** En la cual los licitantes exclusivamente podrán presentar sus propuestas en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, durante el acto de presentación y aperturas de proposiciones.

IV. Las proposiciones podrán ser enviadas a través del servicio postal o de mensajería debidamente identificadas en la guía y en el sobre cerrado conforme al numeral 5.3 de las bases.

ÍNDICE

ENCABEZADO		TÍTULO	PAGINA
		CALENDARIO DE ACTIVIDADES	2
		INDICE	3
		GLOSARIO	5
CAPITULO 1		INFORMACION DE LOS SERVICIOS	7
Punto 1.1		Servicios	7
Punto 1.2		Modificaciones de las cantidades de los servicios a contratar	7
Punto 1.3		Condiciones respecto de la prestación del servicio	8
Punto 1.4		Supervisión	8
Punto 1.5		Garantía de calidad de los servicios	8
Punto 1.6		Condiciones de pago	8
Punto 1.7		Recursos económicos	9
Punto 1.8		Anticipo	9
CAPITULO 2		DISPOSICIONES GENERALES	9
Punto 2.1		Consulta de las bases e inscripción al procedimiento	9
Punto 2.2		Impuestos y derechos	9
Punto 2.3		Patentes, marcas y derechos de autor	10
Punto 2.4		Restricciones para participar y/o contratar	10
Punto 2.5		Licitación pública desierta	12
Punto 2.6		Cancelación de la licitación	12
Punto 2.7		Modelo de Contrato	12
	2.7.1	Plazo para formalizar el Contrato	12
	2.7.2	Terminación del Contrato por cumplimiento del objeto	13
	2.7.3	Nulidad del Contrato	13
	2.7.4	Informe de incumplimiento	14
	2.7.5	Rescisión administrativa de las relaciones contractuales	14
	2.7.6	Terminación del Contrato por caso fortuito o fuerza mayor	15
	2.7.7	Terminación por causas justificadas, de orden público o de interés general	15
	2.7.8	Terminación por mutuo consentimiento	15
	2.7.9	Suspensión temporal de la ejecución del contrato en materia de prestación de servicios	15
	2.7.10	Suspensión por caso fortuito o fuerza mayor	16
	2.7.11	Actas para la suspensión	16
	2.7.12	Terminación anticipada por parte del prestador de servicios	16
Punto 2.8		Garantías que deberán presentarse	16
	2.8.1	Relativa al cumplimiento del Contrato	16
Punto 2.9		Supervisión del servicio	17
Punto 2.10		Penas convencionales y aplicación de garantías	17
	2.10.1	Pena convencional por incumplimiento	17
	2.10.2	Pena convencional por atraso	17
	2.10.3	Deductivas por servicios no prestados y/o por deficiente calidad	18
	2.10.4	Relativa a la responsabilidad civil	18
Punto 2.11		Inconformidad	18
Punto 2.12		Instancias resolutoras	19
Punto 2.13		Aclaración relativa a negociación de las condiciones	19
Punto 2.14		Relaciones laborales	19
Punto 2.15		Cesión de derechos	19
Punto 2.16		Confidencialidad	19
CAPITULO 3		DOCUMENTACIÓN QUE DEBERA PRESENTAR EL LICITANTE	20
Punto 3.1		Propuestas	20
	3.1.1	Participación conjunta	21
Punto 3.2		Requisitos que deberán cumplir los licitantes	21
	3.2.1	Documentación financiera y contable	21
Punto 3.3		Propuesta técnica	23
Punto 3.4		Propuesta económica	23
	3.4.1	Precios	23
	3.4.2	Vigencia de la propuesta	23
	3.4.3	Carta de aceptación de condiciones	23
CAPITULO 4		CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS	24
Punto 4.1		Evaluación financiera	24
Punto 4.2		Evaluación técnica	25
Punto 4.3		Evaluación económica	26
Punto 4.4		Visita a las instalaciones de los licitantes	26
Punto 4.5		Criterios para la adjudicación de Contratos	26
Punto 4.6		Adjudicación a la segunda propuesta	27
Punto 4.7		Motivos de Descalificación	27

ÍNDICE

ENCABEZADO	TÍTULO	PÁGINA
CAPÍTULO 5	DESARROLLO DE LOS ACTOS	27
Punto 5.1	Visita a las instalaciones	27
Punto 5.2	Acto de aclaración a las bases	28
Punto 5.3	Acto de presentación y apertura de propuestas	28
Punto 5.3.1	Inicio del Acto	29
Punto 5.4	Notificación de Fallo	29
Punto 5.5	Dictamen Legal	30
ANEXOS		
Anexo 1	Descripción técnica del servicio	31
Anexo 2	Modelo del contrato tipo	112
Anexo 3	Texto de fianza para garantizar el cumplimiento del contrato	125
Anexo 4	Manifestación bajo protesta de acreditación de personalidad	127
Anexo 5	Carta protesta	129
Anexo 6	Presentación de propuesta económica	131
Anexo 7	Carta de aceptación de condiciones	133

GLOSARIO

Para los efectos de esta Licitación Pública Nacional No. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015, en el contenido de estas bases deberá entenderse por:

- ⇒ **Acuerdo General:** Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo.
- ⇒ **Área Operativa:** La Dirección General de Recursos Materiales (DGRM) del Consejo de la Judicatura Federal, a través de la Dirección de Contratación de Servicios (DCS).
- ⇒ **Área Requirente:** Dirección General de Servicios Generales, que requiere 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, durante el periodo comprendido entre el 01 de enero de 2016 al 31 de diciembre de 2017, y será responsable en el ámbito de su competencia, de verificar y validar que los servicios otorgados se presten o realicen en la forma y plazo en que fueron contratados, así como dar el debido seguimiento al cumplimiento de las obligaciones del contrato del que emane este procedimiento.
- ⇒ **Área Técnica:** Dirección General de Servicios Generales, la cual elaboró las especificaciones técnicas que se incluyen en las bases, será la encargada de evaluar las propuestas técnicas de las proposiciones presentadas y será responsable de responder en la junta de aclaraciones las preguntas que sobre estos aspectos realicen los licitantes, porque cuenta con competencia para resolver sobre especificaciones, características y demás aspectos técnicos del servicio objeto de esta licitación.
- ⇒ **Bases:** Condiciones, cláusulas o estipulaciones específicas necesarias de tipo jurídico, técnico y económico que se establecen en el presente documento para regular este procedimiento, el contrato que de él se derive y su ejecución.
- ⇒ **CJF:** Consejo de la Judicatura Federal (Consejo)
- ⇒ **Comisión:** Comisión de Administración del Consejo de la Judicatura Federal.
- ⇒ **Comité:** Comité de Adquisiciones, Arrendamientos, Obra Pública y Servicios del Consejo de la Judicatura Federal.
- ⇒ **Contraloría:** Contraloría del Poder Judicial de la Federación: Sitio en Av. Periférico Sur 4124, Pisos 2 y 5, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, México, D.F.
- ⇒ **Contrato:** Convenio por el cual se crean o transfieren obligaciones y derechos en donde el prestador de servicios se obliga a suministrar bienes y en su caso, prestar servicios a los que se refieren estas bases, a cambio de un precio total fijo y en un tiempo determinado.
- ⇒ **Convocatoria:** Llamamiento a cualquier persona que se publica en la sección especializada del Diario Oficial de la Federación y en la página de Internet del Consejo en la que se indican los lugares, fechas y horarios en que los interesados podrán inscribirse al procedimiento, consultar las bases y especificaciones de la licitación; descripción general, normas de calidad, cantidad y unidad de medida de los bienes y servicios cuya adquisición o prestación se requiera. En el caso de arrendamiento, la indicación de si es con opción a compra, así como el señalamiento de la fecha, hora y lugar del acto de apertura de propuestas y, en su caso, del acto de aclaraciones y de la visita al lugar donde se prestarán los servicios.
- ⇒ **DAS:** Dirección de Administración de Servicios: Sitio en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, piso 6 Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, México D.F.
- ⇒ **DCS:** Dirección de Contratación de Servicios: Sitio en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, piso 7 Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, México D.F.
- ⇒ **DGAJ:** Dirección General de Asuntos Jurídicos del C.J.F.: Sitio en Av. Insurgentes Sur No. 2417, Piso 4, Ala Sur, Col. San Ángel, Del. Álvaro Obregón, C.P. 01000, México, D.F.
- ⇒ **DGPP:** Dirección General de Programación y Presupuesto: Sitio en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 5 Ala "B", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, México D.F.
- ⇒ **DGR:** Dirección General de Responsabilidades: Sitio en Av. Periférico Sur 4124, Pisos 2 y 5, Colonia Jardines del Pedregal, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01900, México, D.F.
- ⇒ **DGRM:** Dirección General de Recursos Materiales: Sitio en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 7 Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, México D.F.
- ⇒ **DGSG:** Dirección General de Servicios Generales: Sitio en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 6 Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, México D.F.

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN

- ⇒ **DGT:** **Dirección General de Tesorería:** Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 4 Ala "B", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, México D.F.
- ⇒ **Día hábil:** Los días que se labore en el Consejo, comprendiéndose todos los del año, excluyéndose los sábados, domingos y los que establece la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación como inhábiles en el artículo 163, así como los que determine el Pleno del Consejo.
- ⇒ **Día natural:** Todos los días del calendario.
- ⇒ **Domicilio Fiscal del Consejo:** Insurgentes Sur Núm. 2417, Colonia San Ángel, C.P. 01000, México, D.F.; R.F.C.: CJF-950204-TL0.
- ⇒ **Firma autógrafa:** Firma completa (no facsímil) de propia mano de quien deba suscribir legalmente los documentos y propuestas del licitante.
- ⇒ **Identificación oficial:** Credencial para votar expedida por el Instituto Federal Electoral o Instituto Nacional Electoral, Pasaporte vigente expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores o Cédula Profesional expedida por la Dirección General de Profesiones de la Secretaría de Educación Pública.
- ⇒ **I.V.A.:** Impuesto al Valor Agregado.
- ⇒ **Licitación Pública Nacional:** Procedimiento de contratación en el cual los licitantes exclusivamente podrán presentar sus propuestas en forma documental y por escrito, en sobre cerrado, durante el acto de presentación y apertura de proposiciones, o bien, si así se prevé en la convocatoria a la licitación, mediante el uso del servicio postal o de mensajería.
- ⇒ **Licitante:** Persona física o moral que se registre y participe en el presente procedimiento (que acredite interés legal por haberse inscrito al procedimiento).
La o las juntas de aclaraciones, el acto de presentación y apertura de propuestas y el acto de fallo, se realizarán de manera presencial, a los cuales podrán asistir los licitantes, sin perjuicio de que el fallo pueda notificarse por escrito, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 327 del **Acuerdo General**.
- ⇒ **Pleno:** Pleno del Consejo de la Judicatura Federal.
- ⇒ **Prestador de Servicios:** Persona física o moral que otorgue servicios de cualquier naturaleza, salvo los relacionados con la obra pública.
- ⇒ **Sala de Juntas:** Lugar en el que se desarrollarán los actos públicos del presente procedimiento, ubicada en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 7 Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, México D.F.
- ⇒ **SEA:** **Secretaría Ejecutiva de Administración:** Sitio en Av. Carretera Picacho-Ajusco No. 170, piso 10, Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, C.P. 14210, Del. Tlalpan, México D.F.
- ⇒ **Servicio:** 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.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

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”

En cumplimiento con el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y a lo dispuesto por el **Acuerdo General**, el **CJF**, a través de la **DGRM** de la **SEA**, ubicada en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 7, Col. Jardines en la Montaña, Del. Tlalpan, C.P. 14210, México D.F.; teléfono 5449-9500 Ext. 2700 ó 2708 **CONVOCA** a las personas físicas y/o morales interesadas en la formulación de propuestas, relacionadas con la Licitación Pública Nacional al rubro citada de conformidad a las siguientes:

BASES

CAPÍTULO 1

INFORMACIÓN DE LOS SERVICIOS

1.1. SERVICIOS

El objeto de la presente licitación es 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”, durante el periodo comprendido entre el 01 de enero de 2016 al 31 de diciembre de 2017, de conformidad con las especificaciones y alcances técnicos establecidos en el “**Anexo 1** de las presentes bases. La convocante podrá diferir el inicio del servicio por causa justificada, lo cual se hará del conocimiento de la empresa que resulte adjudicada con al menos 5 días naturales de anticipación.

Las propuestas deberán presentarse por partida completa debiendo los licitantes ofertar la totalidad de los servicios, toda vez que el servicio que nos ocupa será adjudicado por partida completa, detallada en el “**Anexo 1**” de las presentes bases, y que a continuación se relaciona:

Partida	Descripción
Única	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.

1.2. MODIFICACIÓN DE LAS CANTIDADES DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

El servidor público facultado para suscribir el contrato podrá, dentro del presupuesto aprobado y disponible, durante la vigencia del contrato, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, acordar el incremento del monto del contrato; de cantidad de servicios solicitados; así como los plazos de cumplimiento, mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que no rebasen, en conjunto, el 20% del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en los mismos, o bien de los plazos estipulados; y el precio de los servicios sea igual al pactado originalmente.

En caso de que se requiera por razones extraordinarias de una modificación mayor, ésta será sometida a la autorización del **Comité** y por ningún motivo podrá ser superior al 30% del total del monto, cantidad o plazos contratado.

Cualquier modificación a los contratos deberá formalizarse por escrito por parte de la **DGRM**, tal y como lo establece el artículo 368 del **Acuerdo General**.

1.3. CONDICIONES RESPECTO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Las condiciones específicas se señalan en el **Anexo 1** de las presentes bases.

Adicionalmente, deberá preverse lo siguiente:

- El periodo de la prestación del servicio será del 01 de enero de 2016 al 31 de diciembre de 2017.
- La adjudicación del servicio será a través de un contrato abierto en términos del artículo 362 del **Acuerdo General**.

1.4. SUPERVISIÓN

El **CJF** a través de la **DGSG**, como área requirente y técnica, evaluará la prestación del servicio devengado, siendo ésta la encargada de supervisar que los servicios se lleven a cabo en la forma y términos que se establezcan en el contrato respectivo.

1.5. GARANTÍA DE CALIDAD DE LOS SERVICIOS

El **licitante** deberá garantizar que el servicio se prestará con la calidad establecida en el **Anexo 1**.

1.6. CONDICIONES DE PAGO

El **CJF**, efectuará el pago correspondiente, una vez que sean prestados los servicios, en la ubicación correspondiente, a los 20 días hábiles siguientes a la presentación correcta en la **DGSG**, de la siguiente documentación en original y copia, en los términos siguientes:

- I. Factura a nombre del **CJF**, que cumpla con los requisitos fiscales establecidos por la legislación de la materia, con el **I.V.A.** desglosado;
- II. Para proceder al trámite de pago la factura deberá estar debidamente validada, sellada y firmada, por parte de la **DAS** de la **DGSG**, por conducto de las Administraciones de Edificios en el Distrito Federal y Zona Metropolitana correspondiente.

No se realizará el pago de facturas de los servicios que no se hayan recibido en su totalidad.

El **CJF** descontará del pago mensual las cantidades que correspondan por concepto de penalizaciones, por incumplimiento de las obligaciones a cargo del prestador de servicios, así como por pagos en exceso que se haya realizado.

El pago se podrá realizar mediante transferencia vía electrónica, a la cuenta bancaria que el licitante adjudicado proporcione al **CJF** dentro del formato diseñado para tal efecto, el cual deberá solicitar en la **DGT**. Una vez requisitado, ya sea en computadora, máquina de escribir o, en su defecto en tinta negra y con letra de molde legible, se deberá entregar en la **DGT**.

1.7. RECURSOS ECONÓMICOS

El ejercicio de los recursos para los ejercicios 2016 y 2017, estará sujeto para fines de su ejecución y pago, al presupuesto que apruebe la H. Cámara de Diputados, así como al calendario de gasto que autorice al Consejo, quedando en el entendido que no sufrirá penalización alguna por la variación que ocurra en las asignaciones presupuestales por la conformación y monto del presupuesto que sea aprobado.

1.8. ANTICIPO

Para la prestación del servicio objeto de las presentes bases, el **CJF**, no otorgará ningún tipo de anticipo.

CAPÍTULO 2

DISPOSICIONES GENERALES

2.1. CONSULTA DE LAS BASES E INSCRIPCIÓN AL PROCEDIMIENTO

Las bases estarán disponibles durante el periodo de consulta e inscripción al procedimiento del **03 al 07 de diciembre de 2015**, en:

- I. Las instalaciones de la **DGRM** del **CJF**, en un horario de 09:30 a 14:30 horas y de 16:00 a 17:30 horas de lunes a viernes.
- II. A través de su página web www.cjf.gob.mx, dentro de la sección de "Servicios" en el apartado de "Convocatorias", en las correspondientes a "Recursos Materiales y Servicios Generales".

Es obligatoria la inscripción al procedimiento y únicamente se realizará en el periodo comprendido del **03 al 07 de diciembre de 2015**, de lunes a viernes de 09:30 a 14:30 horas y de 16:00 a 17:30 horas firmando el acuse correspondiente por parte del representante de la persona moral o física que desee participar en el procedimiento de Licitación, en las oficinas de la **DCS** de la **DGRM**, ubicada en Carretera Picacho-Ajusco No. 170, Piso 7, Ala "A", Col. Jardines en la Montaña, Del. Tlalpan, México, D.F., C.P. 14210, presentando su identificación oficial.

En caso de **participación conjunta** en términos de lo señalado en el numeral 3.1.1., la inscripción al procedimiento deberá realizarse por cada uno de los que conformen la participación conjunta.

En caso de que los interesados no se inscriban conforme a lo establecido en este numeral, no podrán participar en el presente procedimiento.

2.2. IMPUESTOS Y DERECHOS

Todos los impuestos y derechos que se causen con motivo de la contratación del servicio materia de las presentes bases, serán a cargo del licitante adjudicado, los cuales deberán estar contemplados en los precios propuestos.

Únicamente se trasladará el **I.V.A.**, mismo que deberá desglosarse al totalizar la propuesta y en el caso del licitante que resulte adjudicado, en la factura respectiva.

69

2.3. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

El **licitante** que resulte adjudicado asumirá la responsabilidad total para el caso de que en la prestación del servicio se infrinjan o violen registros de patentes, marcas o derechos de autor, liberando al **CJF** de toda responsabilidad de carácter civil, penal, fiscal o de cualquier otra índole.

Los licitantes serán responsables por las violaciones que se causen en materia de patentes, marcas o derechos de autor, con motivo de la prestación de los servicios, por lo que se obligan a sacar en paz y a salvo al **CJF** en caso de cualquier reclamación de un tercero que alegue derechos por violaciones a la Ley de Propiedad Industrial y a la Ley Federal del Derecho de Autor, sobre la prestación de los servicios, sin cargo alguno para éste.

En caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del licitante. Salvo que exista impedimento, la indicación de que los mencionados derechos, para el caso de la contratación de servicios de consultoría, asesorías, estudios e investigaciones, se estipularán a favor del **CJF**, en los términos de las disposiciones legales aplicables.

2.4. RESTRICCIONES PARA PARTICIPAR Y/O CONTRATAR

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

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

- c) Los licitantes que injustificadamente y por causas imputables a ellos no formalicen el contrato adjudicado;
- d) Los prestadores de servicios que no cumplan con sus obligaciones contractuales por causas imputables a ellos y que, como consecuencia, causen daños o perjuicios al Consejo;
- e) Los prestadores de servicios que actúen con dolo o mala fe en algún procedimiento de contratación, en la celebración del contrato o durante su vigencia, o bien, en la presentación o desahogo de una inconformidad;
- f) Los prestadores de servicios que contraten servicios de asesoría, consultoría y apoyo de cualquier tipo de personas en materia de contrataciones gubernamentales, si se comprueba que todo o parte de las contraprestaciones pagadas al prestador del servicio, a su vez, son recibidas por servidores públicos por sí o por interpósita persona, con independencia de que quienes las reciban tengan o no relación con la contratación;
- g) Los prestadores de servicios que se encuentren en situación de retraso en las entregas de los bienes, en la prestación de los servicios, por causas imputables a ellos mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados con el Consejo, siempre y cuando éstos últimos, por tal motivo, hayan resultado gravemente perjudicados, lo que calificará a la instancia competente;
- h) Las que hayan utilizado información privilegiada proporcionada indebidamente por servidores públicos o sus familiares por parentesco consanguíneo y por afinidad hasta el cuarto grado;
- i) Las que hayan celebrado contratos en contravención a lo dispuesto por el **Acuerdo General** y demás disposiciones aplicables; y
- j) Se haya rescindido contrato celebrado con la Corte, el Tribunal Electoral o el propio Consejo, por causa imputable al prestador de servicios o contratista y dicha rescisión esté firme con independencia de que se haya causado o no daños y perjuicios.

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

- V. Las que pretendan participar en un procedimiento adjudicatorio y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de dirección, coordinación, supervisión o control laboratorio de análisis y control de calidad, laboratorio de mecánica de suelos y resistencia de materiales y radiografías industriales, preparación de especificaciones de construcción, presupuesto o elaboración de cualquier otro documento, así como asesorías, para la licitación de la adjudicación del contrato de la misma adquisición, arrendamiento, servicio u obra pública;
- VI. Aquéllas a las que se les declare en concurso mercantil conforme a la ley de la materia o, en su caso, sujetas a concurso de acreedores o alguna figura análoga;

- VII. Aquellas que presenten propuestas en una misma partida de un bien o servicio, un procedimiento de contratación que se encuentren vinculadas entre sí por algún representante, socio o asociado común;
- VIII. Las que por sí o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial, elaboren dictámenes, peritajes y avalúos, cuando se requiera dirimir controversias entre tales personas y el Consejo; y
- IX. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello de conformidad con las disposiciones aplicables.

2.5. LICITACIÓN PÚBLICA DESIERTA

Se declarará desierta la licitación en términos del artículo 331 del **Acuerdo General**, en los siguientes supuestos:

- I. Cuando no se registren licitantes a la licitación;
- II. Cuando ninguna de las propuestas presentadas reúna los requisitos establecidos en las bases de la licitación; y
- III. Cuando los precios propuestos no fueren aceptables, de conformidad con la información con que se cuente.

En caso de ser declarada desierta la licitación, la Secretaría Ejecutiva de Administración, autorizará iniciar un procedimiento de invitación a cuando menos tres o en su caso el procedimiento de adjudicación directa, para lo cual deberá justificar su determinación.

2.6. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 332 del **Acuerdo General**, el titular de la **DGRM** podrá cancelar una licitación, la partida o conceptos incluidos en ésta por caso fortuito o fuerza mayor; cuando existan circunstancias debidamente justificadas que modifiquen o extingan la necesidad para adquirir o contratar el servicio de referencia, o la contratación de obra pública, y que de continuarse con el procedimiento pudiera ocasionar un daño o perjuicio al **CJF**; o por causas de interés general, lo cual se hará del conocimiento de los licitantes.

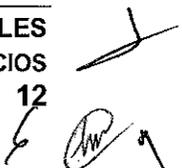
Cuando la cancelación se realice bajo el supuesto de caso fortuito o fuerza mayor, el **CJF** no realizará pago alguno de gastos no recuperables.

2.7. MODELO DE CONTRATO

Las obligaciones que se originen con motivo de la contratación que se realice en la presente licitación se formalizarán a través del formato de contrato que se acompaña como "**Anexo 2**".

2.7.1. PLAZO PARA FORMALIZAR EL CONTRATO

El(los) licitante(s) que resulte(n) adjudicado(s), en términos del artículo 367 del **Acuerdo General**, por sí o a través de su representante que cuente con facultades para ello, deberá(n) presentarse en la **DGRM** a firmar el contrato dentro del plazo de **15 días hábiles** contados a partir del día en que se dé a conocer el fallo.



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

Si el interesado no firmare el contrato por causas imputables a él, en la fecha o plazo establecido, el **Comité** podrá, sin necesidad de un nuevo procedimiento, adjudicar el contrato a la siguiente proposición más baja, de la siguiente manera:

- I. Al **licitante** que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja;
- II. El orden de adjudicación no podrá ser superior al 10% de la propuesta que haya resultado ganadora; y

Para ambos casos, es decir, para el proveedor adjudicado que firme el contrato y/o para la siguiente proposición más baja, resulta aplicable lo siguiente:

- III. El interesado a quien se haya adjudicado el contrato no estará obligado a prestar el servicio, si el **CJF**, por conducto del servidor público competente en términos del **Acuerdo General**, por causas imputables a él, no firma el contrato. En este supuesto, el **CJF**, a solicitud escrita del interesado, le cubrirá los gastos no recuperables que haya realizado para preparar y elaborar su propuesta, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el proceso de adjudicación de que se trate.
- IV. El atraso del **CJF** en la formalización de los contratos respectivos, prorrogará en igual plazo la fecha de cumplimiento de las obligaciones asumidas por ambas partes.
- V. Los derechos y obligaciones que deriven de los contratos no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra persona, con excepción de los derechos de cobro, para lo cual se deberá contar con el consentimiento del **Comité** y, en su caso, con la autorización de la **Contraloría**; y
- VI. En aquellas adjudicaciones en las que a juicio del área operativa que corresponda, resulte necesario elaborar un contrato por la complejidad técnica y monto de la operación, dicho instrumento se elaborará conforme a los modelos tipo aprobados por el **Comité**. En caso contrario, podrá optarse por formalizar la adjudicación mediante un pedido o una orden de trabajo.

2.7.2. TERMINACIÓN DE CONTRATO POR CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

Se tendrá por terminado el contrato por cumplimiento de su objeto cuando haya satisfecho totalmente las obligaciones derivadas de él o, en su caso, al tratarse de contrato en el que se presten servicios por un periodo determinado, haya transcurrido el plazo de su vigencia.

Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 417 del **Acuerdo General**.

2.7.3 NULIDAD DEL CONTRATO

De conformidad a lo señalado en el artículo 418 del **Acuerdo General**, la ilegalidad del contrato sobrevendrá en virtud de haberse celebrado en contravención de las disposiciones del **Acuerdo**

General y demás que resulten aplicables, en cuyo caso, el **Comité** declarará su nulidad, resolviendo respecto de las acciones que procedan.

Cuando se determine la nulidad total de un contrato por causas únicamente imputables al **CJF**, a solicitud del prestador del servicio se cubrirán los gastos no recuperables, los cuales se ajustarán a los conceptos enunciados en el **Acuerdo General**.

2.7.4. INFORME DE INCUMPLIMIENTO

En caso de incumplimiento en las obligaciones a cargo del licitante adjudicado la **DGRM** presentará al **Comité** un informe en el que proponga las acciones a tomar, a fin de que se instruya el procedimiento correspondiente.

El informe a que se refiere el párrafo anterior deberá especificar las circunstancias de tiempo, modo y ocasión del incumplimiento, conforme a lo señalado en el artículo 419 del propio **Acuerdo General**.

2.7.5. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE LAS RELACIONES CONTRACTUALES

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

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

En caso de ser autorizada la modificación al licitante adjudicado, se elaborará un convenio modificatorio con la participación de la **DGAJ**, debiéndose verificar que la garantía presentada respecto del cumplimiento de las obligaciones continúe vigente o se otorgue una nueva para garantizar los términos de dicho convenio.

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

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

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

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

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

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

2.7.6. TERMINACIÓN DE CONTRATO POR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR

El contrato podrá darse por terminado en cualquier momento de su vigencia, sin responsabilidad para las partes, por caso fortuito o fuerza mayor.

Si por caso fortuito o fuerza mayor el licitante adjudicado opta por la terminación anticipada del contrato, con la documentación comprobatoria solicitará por escrito al **CJF** su aprobación, el cual deberá dar respuesta dentro de un plazo de quince días hábiles; en el supuesto de que el **CJF** no conteste en dicho plazo, se tendrá por aceptada la petición del prestador de servicios. La **DGRM** efectuará el análisis correspondiente y emitirá un informe que deberá contener la opinión de la **DGAJ**, la cual presentará al **Comité** para su aprobación.

En caso de negativa, será necesario que el prestador de servicios obtenga de la autoridad judicial la declaratoria correspondiente.

Cuando la terminación del contrato sea con motivo de caso fortuito o fuerza mayor, el **CJF** no deberá realizar pago alguno por concepto de gastos no recuperables.

Lo anterior, en apego a lo establecido en el artículo 421 del **Acuerdo General**.

2.7.7. TERMINACIÓN POR CAUSAS JUSTIFICADAS, DE ORDEN PÚBLICO O DE INTERÉS GENERAL

Conforme al **Acuerdo General** en su artículo 422, la **Comisión** podrá dar por terminado el contrato anticipadamente por razones justificadas, de orden público o de interés general, bastando para ello una comunicación que dirija por escrito en este sentido, y sin más responsabilidad que la de cubrir el importe de los trabajos que efectivamente se hayan ejecutado hasta entonces y los gastos no recuperables, siempre y cuando se relacionen directamente con los servicios objeto del contrato.

2.7.8. TERMINACIÓN POR MUTUO CONSENTIMIENTO

El contrato podrá darse por terminado por mutuo consentimiento, cuando así convenga a los intereses de ambas partes. El motivo por el cual resulte conveniente dar por terminado el contrato deberá estar debidamente justificado.

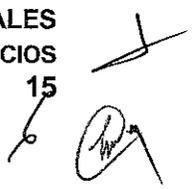
Para tal efecto, la **DGRM** elaborará un informe que contenga la fundamentación y motivación correspondientes, así como la existencia o no de perjuicios que se causen al **CJF** y someterá dicho informe a la consideración del **Comité** para su aprobación.

Únicamente podrá darse por terminado el contrato en los términos del presente numeral en caso de que el prestador de servicios no haya incurrido en alguna causal de incumplimiento.

Lo anterior, de conformidad a lo señalado en el artículo 423 del propio **Acuerdo General**.

2.7.9. SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO EN MATERIA DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

De conformidad a lo establecido en el artículo 424 del **Acuerdo General**; por acuerdo del **Comité**, la **SEA** podrá suspender temporalmente, en todo o en parte, la prestación de los servicios contratados



por causa plenamente justificada y acreditada. La **DGSG** y la **DGRM** determinarán la temporalidad de ésta.

2.7.10. SUSPENSIÓN POR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR

En el caso de que la causa de la suspensión sea por caso fortuito o fuerza mayor no existirá ninguna responsabilidad para el **CJF**.

En caso de que la suspensión sea por caso fortuito o fuerza mayor las partes deberán suscribir un convenio donde reconozcan el plazo de la suspensión y las fechas de reinicio y terminación del servicio, sin modificar el plazo de ejecución establecido en el contrato. De no ser posible, el **Comité** determinará las fechas del plazo de la suspensión; acorde a lo establecido en el artículo 426 del **Acuerdo General**.

2.7.11. ACTAS PARA LA SUSPENSIÓN

En todos los casos de suspensión, la **DGRM** con la intervención de la **Contraloría** en el ámbito de sus atribuciones, deberá levantar un acta circunstanciada en la que hará constar el lugar, fecha y hora del acta; nombre y firma de los representantes de las partes en el contrato; los motivos de la suspensión y quién la acordó y/o notificó; datos de identificación del servicio que se suspenderá; si ésta es parcial, sólo se identificará la parte correspondiente y las medidas que se tomarán para su reanudación, así como una relación pormenorizada de la situación legal, administrativa, técnica y económica en la que se encuentre el servicio se vaya a suspender.

Se deberá hacer constar el tiempo de duración de la suspensión y/o el evento dará motivo a la reanudación del servicio; en su caso, las acciones que se seguirán para asegurar los bienes y el estado del servicio, así como procurar la conclusión del mismo; la determinación del programa de ejecución que se aplicará, el que deberá considerar los diferimientos que la suspensión origina, ajustando sin modificar los periodos convenidos en el contrato.

Si durante la vigencia del contrato existen suspensiones de los servicios cuyos periodos sean reducidos y difíciles de cuantificar, las partes podrán acordar que los periodos sean agrupados y formalizados mediante la suscripción de una sola acta circunstanciada.

2.7.12. TERMINACIÓN ANTICIPADA POR PARTE DEL PRESTADOR DE SERVICIOS

En concordancia con lo estipulado en el artículo 428 del **Acuerdo General**, el licitante ganador podrá solicitar al **CJF** la terminación anticipada de los contratos por causa justificada, acompañando a su solicitud la documentación comprobatoria que estimen pertinente.

Al respecto, la **DGRM** efectuará el análisis correspondiente y emitirá un informe que deberá contener la opinión de la **DGAJ**, el cual presentará al **Comité** para su aprobación.

2.8 GARANTÍAS QUE DEBERÁN PRESENTARSE

2.8.1 RELATIVA AL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Para el cumplimiento de las obligaciones a cargo del licitante que resulte adjudicado, derivada del contrato que se celebre y que exceda la cantidad equivalente a diez veces el salario mínimo general mensual vigente en el Distrito Federal, fijado por la Comisión Nacional de Salarios Mínimos, elevado a un año en el momento de la contratación, la garantía que deberá presentarse será por un monto

equivalente al **diez por ciento** del total del contrato respectivo, sin contar con el impuesto al valor agregado. Esta garantía se deberá presentar como máximo dentro de los 5 días hábiles siguientes a la fecha de la firma del contrato, conforme al texto indicado en el "**Anexo 3**" de las presentes bases.

Dicha garantía permanecerá vigente hasta el cumplimiento total del objeto del contrato incluyendo en su caso la modificación del plazo que se autorice. Para su devolución y cancelación será necesaria la conformidad expresa por escrito de la **DGRM**, siempre y cuando no existan obligaciones pendientes a favor del **CJF**.

Esta garantía se expedirá a favor del **CJF**, conforme a los formatos que se proporcionan a los licitantes.

En el caso de que el licitante adjudicado no presente la garantía en el plazo establecido, el Consejo podrá rescindir el contrato y lo asignará conforme a lo dispuesto en los artículos 329 y 367 del **Acuerdo General**.

2.9. SUPERVISIÓN DEL SERVICIO.

El **CJF** a través de la **DGSG**, en todo momento tendrá el derecho de supervisar los servicios materia de las presentes bases gozando de facultades para exigir las correcciones que estime pertinentes a fin de garantizar la calidad de los mismos y que se presten en los términos solicitados. Asimismo, cuando el servicio dependa en mayor medida de capital humano, podrá solicitar su sustitución de advertir que no se cumple con las normas de seguridad e higiene en los inmuebles en donde se preste el servicio.

Del mismo modo podrán efectuarse pruebas sobre la calidad de los insumos o materiales utilizados para proporcionar el servicio, los que se deberán apegar a las características y condiciones indicadas en las presentes bases y el **Anexo 1**, de no cumplir con las especificaciones requeridas, el **CJF** podrá solicitar su sustitución dentro de un plazo perentorio, de no ser sustituidos se deducirá su costo además de la aplicación de la pena que corresponda por incumplimiento.

2.10. PENAS CONVENCIONALES Y APLICACIÓN DE GARANTÍAS.

2.10.1. PENA CONVENCIONAL POR INCUMPLIMIENTO.

Se aplicará una pena convencional, para el caso de incumplimiento de cualesquiera de las obligaciones del prestador de servicios, o por la deficiente calidad de los servicios, equivalente al 10% del importe total antes de I.V.A. del contrato que resulte de la presente licitación el Consejo podrá descontar el importe de las penas convencionales de los pagos pendientes de efectuar o bien, haciendo efectiva la fianza de cumplimiento.

En caso de incumplimiento parcial, la pena se ajustará proporcionalmente al porcentaje incumplido, lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 409 del **Acuerdo General**.

2.10.2. PENA CONVENCIONAL POR ATRASO

En el supuesto de un posible retraso en la prestación del servicio por causa debidamente justificada, el Consejo podrá autorizar que se modifiquen las obligaciones contraídas originalmente, así como los plazos respectivos, a fin de que se cumplan con las mismas. De no ser justificada la causa del retraso, el prestador de servicios pagará al Consejo por concepto de pena convencional, por el simple retraso, el equivalente al importe de los servicios que únicamente se encuentren pendientes, en la fecha fijada

6 

para el cumplimiento. Esta base se multiplicará por el diez al millar diario hasta el cumplimiento total. El importe resultante de la base será ajustado de manera proporcional al cumplimiento pendiente aplicando la misma fórmula.

El Consejo descontará el importe de las penas convencionales de los pagos pendientes de efectuar a el proveedor o bien, haciendo efectiva la fianza de cumplimiento.

Las penas convencionales en ningún caso podrán ser superiores en su conjunto al 10% del importe total antes de I.V.A. del contrato que resulte de la presente licitación, o bien al monto de la garantía de cumplimiento.

2.10.3 DEDUCTIVAS POR SEVICIOS NO PRESTADOS Y/O POR DEFICIENTE CALIDAD

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

Lo anterior, con independencia de la aplicación de la pena convencional por incumplimiento, la que se ajustará proporcionalmente al porcentaje incumplido y señalado en el artículo 415 del **Acuerdo General**.

2.10.4 RELATIVA A LA RESPONSABILIDAD CIVIL

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

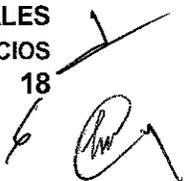
Esta póliza no exime al prestador del servicio, de cubrir aquellos daños causados al **CJF** y/o a terceros en sus bienes o personas, cuyo costo sobrepase el monto asegurado y en ningún momento constituirá un límite de responsabilidad.

2.11. INCONFORMIDAD

Los interesados, representantes comunes y licitantes que acrediten interés jurídico en el acto del procedimiento de contratación pública, podrán inconformarse por escrito ante la **DGR**, por los actos del procedimiento descritos en el artículo 430 del **Acuerdo General** que consideren realizados en contravención de las disposiciones de dicho Acuerdo o las condiciones de las presentes bases, dentro de los plazos a que se refiere el artículo 435 fracción I de dicho ordenamiento, acreditando, en su caso, la personalidad jurídica de su representante legal.

En el escrito de inconformidad, el promovente deberá considerar la información y documentación a que se refiere el artículo 432 del referido **Acuerdo General**.

En la promoción de la inconformidad los licitantes deberán observar lo previsto en los artículos 430 y 431 del **Acuerdo General**.



La manifestación de hechos falsos dará origen al ejercicio de las acciones legales conducentes.

2.12. INSTANCIAS RESOLUTORAS

Cualquier controversia que se suscite con motivo de la aplicación o interpretación de las presentes bases o de los actos que se deriven de esta licitación, se resolverá por el área competente del **CJF**, siendo nulo de pleno derecho cualquier acto en contravención a las propias bases o a la normatividad vigente del **CJF**.

En lo no previsto en las presentes bases, se estará a lo dispuesto por el **Acuerdo General**.

Para la interpretación y resolución de los conflictos que se deriven del contrato que se celebre, las partes se someten a la jurisdicción del Pleno de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, en términos del artículo 11, fracción XX, de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación.

2.13. ACLARACIÓN RELATIVA A NEGOCIACIÓN DE LAS CONDICIONES

No podrán negociarse, ni modificarse cualquiera de las condiciones de las presentes bases, ni las ofertadas por los licitantes. Solamente las modificaciones hechas en los términos del artículo 368 del **Acuerdo General** y las aclaraciones hechas en los términos del numeral 5.1 del capítulo 5, podrán considerarse modificaciones válidas a las mismas.

2.14. RELACIONES LABORALES

El prestador de servicios como patrón del personal que ocupe para cumplir con las obligaciones a su cargo previstas en el contrato, será el único responsable del cumplimiento de las disposiciones legales en materia de trabajo y previsión social en relación con dicho personal, por tal motivo, será responsable de todas las reclamaciones que sus trabajadores pudieran presentar en contra del **CJF**.

2.15. CESIÓN DE DERECHOS

Los derechos y obligaciones que el prestador de servicios adquiera con motivo de la firma del contrato no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra persona, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, se deberá presentar solicitud por escrito por parte del prestador de servicios, al Consejo con por lo menos quince días hábiles de anticipación, así como el convenio de cesión de cobro suscrito por el prestador de servicios, en su carácter de cedente, indicando los datos de la cuenta o cuentas en las que se aplicarán los pagos, con fundamento en el artículo 367, fracción V del **Acuerdo General**.

2.16. CONFIDENCIALIDAD

Los licitantes y los prestadores de servicios que resulten adjudicados, no podrán divulgar o aprovechar para beneficio o interés propio o de terceros los conocimientos e información propiedad del **CJF**. Una vez terminada la vigencia del contrato respectivo o si por algún motivo se suspendiesen los trabajos a realizar, quedará obligado el prestador de servicios ganador a devolver toda la información que se le hubiere proporcionado, prevaleciendo la titularidad del **CJF** sobre todos los productos y servicios derivados del contrato respectivo.

Cualquier tipo de información que se entregue al prestador de servicios, relacionada con el **CJF**, es de carácter confidencial, la inobservancia del deber de confidencialidad por parte del licitante, durante la ejecución de los servicios, dará lugar a la aplicación de las sanciones que al efecto establezca el

contrato, sin perjuicio de la responsabilidad civil o penal que pudiera actualizarse a cargo del prestador de servicios.

Asimismo, el licitante adjudicado estará obligado a proporcionar al **CJF**, cualquier información que se solicite relacionada con la prestación de los servicios de que se trate, la que deberá entregar dentro de los 10 días hábiles siguientes a que el **CJF** lo solicite.

CAPÍTULO 3

DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ PRESENTAR EL LICITANTE

En el acto de presentación y con el objeto de acreditar su personalidad, los licitantes o sus representantes presentarán, dentro o fuera del sobre, un escrito en el que su firmante manifieste, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, mismo que contendrá los datos a que se refiere el artículo 302 del **Acuerdo General**, conforme al **Anexo 4**. Adicionalmente los licitantes deberán presentar escrito bajo protesta de decir verdad con firma autógrafa del representante legal, dirigido al **CJF**, de no encontrarse en ninguno de los supuestos del artículo 299 del **Acuerdo General**, conforme al **Anexo 5**.

La no entrega de los manifiestos solicitados en el párrafo anterior, serán motivos de descalificación del procedimiento objeto de las presentes bases.

No será motivo de desechamiento la falta de identificación o acreditación de la persona que únicamente entregue la proposición, pero éste sólo podrá participar durante el desarrollo del acto con el carácter de observador.

3.1. PROPUESTAS

Las propuestas deberán presentarse en el acto de apertura de ofertas, de la siguiente forma:

- I. La documentación financiera y contable requerida en el numeral 3.2.1. de este capítulo (**sobre No. 1**). A elección del licitante, esta deberá presentarse dentro o fuera del sobre correspondiente.
- II. En un sobre cerrado de manera inviolable la propuesta técnica (**sobre No. 2**).
- III. En un sobre cerrado de manera inviolable la propuesta económica (**sobre No. 3**).

Una vez entregados los sobres no se recibirá documentación adicional alguna.

En el exterior de cada sobre se deberá señalar claramente a qué propuesta corresponde, número del procedimiento y el nombre del prestador de servicios que la presenta; la omisión de alguno de estos requisitos no será motivo de descalificación.

Las propuestas tanto técnicas como económicas, deberán presentarse en idioma español, en su caso la información técnica adicional y folletos en su caso podrán presentarse en idioma del país de origen, acompañados en su caso de una traducción simple al español en papel membretado de la empresa licitante o del fabricante cuando se exija alguna constancia de él.

Las propuestas deberán presentarse por escrito en original, en papelería membretada del licitante, firmada en todas y cada una de sus hojas, por el representante legal o persona legalmente autorizada, no debiendo contener tachaduras o enmendaduras, de preferencia foliada.

En caso de detectarse deficiencias en el foliado de las propuestas, el **CJF** por conducto del servidor público que presida el acto, o de quien el mismo determine, procederá a subsanarlas en presencia de los licitantes en el procedimiento. Salvo la firma del representante legal o persona legalmente autorizada, la omisión de otros requisitos de forma, no serán motivo de descalificación.

3.1.1. PARTICIPACIÓN CONJUNTA

Dos o más personas físicas o morales podrán presentar conjuntamente proposiciones sin necesidad de constituir una sociedad, o nueva sociedad en caso de personas morales, siempre que, para tales efectos, en la propuesta y en el contrato que corresponda, se establezcan con precisión y a satisfacción del **CJF**, las partes de los trabajos o servicios que cada persona se obligará a ejecutar, así como la manera en que se exigiría el cumplimiento de las obligaciones. En este supuesto la propuesta deberá ser firmada por el representante común que para ese acto haya sido designado por el grupo de personas.

En este caso, las personas físicas o morales que presenten la (s) proposición (es), deberán integrar cada una de ellas la documentación financiera y contable que se refiere en el numeral 3.2.1 y la documentación legal prevista en el numeral 5.4 de las bases, en caso de resultar adjudicado; así como estar inscritas cada una de ellas en el procedimiento.

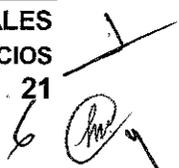
3.2. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS LICITANTES.

Los licitantes deberán contar con la solvencia económica que les permita dar cabal cumplimiento a las obligaciones a su cargo que se deriven de la adjudicación del contrato correspondiente, por ello deberán cumplir con todas las estipulaciones contenidas en las presentes bases y calificar respecto de la revisión de la documentación financiera y contable presentada, así como de la evaluación técnica que se realizará a los servicios ofertados.

3.2.1. DOCUMENTACIÓN FINANCIERA Y CONTABLE

I. Estados Financieros

- a) Estados financieros legibles, en español y en moneda nacional, con el nombre y la firma del contador público que los elaboró, los cuales estarán integrados por el balance general y el estado de resultados de los tres ejercicios inmediatos anteriores a la fecha en que se está llevando a cabo el procedimiento de contratación, así como los parciales con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de la presentación de la propuesta, con los que se acredite la liquidez, la solvencia, capital contable y que no se encuentre en el supuesto de liquidación, adjuntándose copia legible por ambos lados de la cédula profesional de la persona que los elabora.
- b) Para los licitantes que estén obligados u opten por dictaminar sus estados financieros, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32-A del Código Fiscal de la Federación, deberán presentar los correspondientes a los últimos tres ejercicios que correspondan, conforme a los plazos establecidos en el artículo citado. Dichos estados financieros deberán corresponder al cuadernillo del Sistema de Presentación del Dictamen Fiscal (SIPRED) y se deberá adjuntar copia legible por ambos lados de la cédula profesional del Contador Público que los dictaminó, en su caso, los correspondientes al Sistema de Presentación de Información Alternativa al Dictamen (SIPIAD).

6 

- c) Los licitantes deberán presentar, al menos, los estados financieros, así como la demás información que se refiere en el presente numeral, de los tres ejercicios inmediatos anteriores a la fecha en que se esté llevando a cabo el procedimiento de contratación.

En el supuesto del párrafo anterior, el participante, sea persona física o moral, sólo estará obligado a presentar los estados financieros correspondientes desde el inicio de sus actividades, cuando por la antigüedad de las mismas, no cuente con la información de los últimos tres ejercicios.

- d) Los licitantes que formen parte de un grupo en los términos de la fracción II, inciso c), del presente numeral y se encuentren en el supuesto del inciso anterior, deberán proporcionar adicionalmente los estados financieros de los tres ejercicios inmediatos anteriores a la fecha en que se esté llevando a cabo el procedimiento de contratación, así como la demás información que se refiere en el presente numeral, de las sociedades que directa o indirectamente sean propietarias de más del 51% de sus acciones con derecho a voto representativas del capital social.

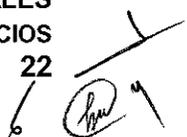
II. Protesta de decir verdad:

- a) Los licitantes o sus representantes legales deberán declarar bajo protesta de decir verdad “que los estados financieros que proporcionan se encuentran apegados a las Normas de Información Financiera aplicables”.
- b) Los licitantes deberán declarar bajo protesta de decir verdad, que no son objeto de embargo, huelga estallada, concurso mercantil o liquidación; o bien que no se encuentran sujetas a concurso civil de conformidad con la legislación aplicable; y
- c) Los licitantes deberán declarar bajo protesta de decir verdad que no forman parte de un grupo, entendiéndose por grupo lo que establece el último párrafo del artículo 24 de la Ley del Impuesto Sobre la Renta, de lo contrario, se estará a lo dispuesto en el inciso d), fracción I del presente numeral.

III. Copia fotostática simple de la Declaración Anual del Impuesto Sobre la Renta, correspondiente al ejercicio fiscal anterior a la fecha en que se esté llevando a cabo el procedimiento de contratación, legible y con todos sus anexos, incluyendo el acuse de recibo que contiene el número de operación registrada y el sello digital;

IV. En caso que el licitante interesado haya iniciado recientemente operaciones, o en el supuesto de que su inicio de operaciones ocurra en el presente año, la información mínima que deberá presentar serán los estados financieros parciales con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de presentación de la propuesta correspondiente, según lo establece la fracción I, inciso a) del presente numeral, además de la documentación señalada en la fracción II; y

V. En el caso de participación conjunta, a la que se refiere el artículo 323 del **Acuerdo General** y numeral 3.1.1 de las presentes bases, se deberán entregar la información referida en las fracciones anteriores, por cada uno de los coparticipantes.



3.3. PROPUESTA TÉCNICA

La oferta técnica deberá contener como mínimo:

- I. La descripción detallada de los servicios conforme al “**Anexo 1**” de las presentes bases.
- II. La información técnica adicional de los servicios ofertados, como fichas técnicas, folletería, catálogos, etc. (opcional)
- III. Los demás documentos solicitados en las bases y en el “**Anexo 1**”, deberán integrarse en la propuesta técnica.

3.4. PROPUESTA ECONÓMICA

La oferta económica (**sobre No. 3**) deberá presentarse por escrito firmada por el licitante o su representante legal, conforme a lo señalado en este numeral.

3.4.1. PRECIOS

Los licitantes deberán cotizar en moneda nacional de conformidad al **Anexo 6** y especificar en su propuesta económica lo siguiente:

- I. El precio unitario por menú, hasta en **dos dígitos de centavos**, incluyendo los descuentos que voluntariamente estén en capacidad de ofrecer, sin considerar impuestos.
- II. El I.V.A. sobre el precio unitario por menú.

La suma de los subtotales deberá coincidir con el monto total de la partida, antes del I.V.A. Lo expresado por escrito en la propuesta económica, deberá dar los mismos resultados al revisarse las operaciones aritméticas que hayan efectuado sobre los precios unitarios, cantidades y monto total de la propuesta.

Se recomienda que los precios vengan protegidos con cinta adhesiva.

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

3.4.2. VIGENCIA DE LA PROPUESTA

Los licitantes cotizarán precios fijos en Moneda Nacional, vigentes hasta la realización total de los servicios.

En caso de que no se haga mención expresa de la vigencia de los precios en la propuesta económica, se entenderán fijos por el plazo antes señalado.

3.4.3. CARTA DE ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Se deberá incluir en la oferta económica, carta original, firmada por el representante legal, en la que conste la aceptación de las condiciones establecidas en las presentes bases y en particular respecto a la forma de pago estipulada en las mismas, tiempo, condiciones y lugar de prestación del servicio. (**Anexo 7**)

En el supuesto de que el licitante no presente la carta referida en el párrafo que antecede, su propuesta será descalificada, siempre y cuando el licitante no pueda subsanar con la información contenida en sus propuestas técnica y económica las condiciones de forma de pago, tiempo, condiciones y lugar de prestación del servicio.

CAPÍTULO 4

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

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

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

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

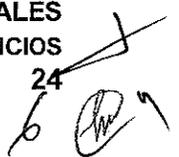
4.1. EVALUACIÓN FINANCIERA

La documentación financiera presentada por los licitantes, estará sujeta a un análisis a fin de acreditar a satisfacción del **CJF** su solvencia financiera, para lo cual **DGPP**, elaborara sendo dictamen resolutivo financiero, el cual se sujetará a lo siguiente:

La documentación financiera solicitada en el numeral 3.2.1. estará sujeta a un análisis de la situación financiera de cada licitante, a efecto de valorar su liquidez, solvencia y capital contable y ponderar financieramente su capacidad de contratación con el **CJF**. Adicionalmente se confirmará que no se encuentre en el supuesto de liquidación, aplicando las razones financieras de liquidez, prueba del ácido y capital de trabajo, conforme a lo siguiente:

Razones financieras	Fórmula	Resultado favorable
Índice de Prueba del Ácido	$(\text{Activo Circulante} - \text{Inventarios}) / \text{Pasivo Circulante}$	$> 6 = 0.5$
Índice de solvencia	$(\text{Activo Total} / \text{Pasivo Total})$	$> 6 = 0.5$
Índice de margen operativo	$(\text{Utilidad operativa} / \text{Ventas netas})$	> 0

Cuando en las bases de los procedimientos se soliciten Estados Financieros de diversos ejercicios o de un grupo para acreditar la liquidez, la solvencia y capital contable a mediano plazo, el Dictamen Resolutivo Financiero deberá realizarse por la totalidad de la información presentada.



Sin embargo, para la integración del dictamen financiero, el margen operativo de las empresas que se analizará será el correspondiente al del último ejercicio fiscal, salvo lo establecido en el último párrafo del presente numeral.

En el caso de empresas que formen parte de un grupo, el margen operativo de las empresas que se analizará será el correspondiente al del último ejercicio fiscal, de cada una de ellas.

En el supuesto de la fracción V del numeral 3.2.1., el Dictamen deberá comprender el análisis de la situación financiera, respecto de cada uno de los coparticipantes y el margen operativo que se analizará en estos casos será el correspondiente al del último ejercicio fiscal, de cada uno de ellos.

En el caso de que se permita la participación de sociedades de nueva creación o de personas físicas que inicien actividades, se analizará el margen operativo que arrojen sus estados financieros sólo en el caso de que hubiese transcurrido un periodo mayor a 12 meses, contados a partir del inicio de sus actividades, si no hubiese transcurrido dicho periodo, el dictamen financiero se emitirá sin analizar el margen operativo de dichas empresas.

Se emitirá Dictamen Resolutivo Financiero como "No Favorable", en cualquiera de los siguientes casos:

- I. Que no se cumpla con la presentación, en los términos establecidos, de los documentos exigibles en el **Acuerdo General** vigente, y en las bases;
- II. Que alguna de las operaciones de las razones financieras a utilizar en el análisis, descrito en las tablas, no arroje un "Resultado favorable".
- III. Que en los Estados Financieros se detecten errores aritméticos en los importes de los rubros que lo integran, y por lo tanto, no cumplan con el principio de igualdad en los totales del Activo con el de la suma del Pasivo y Capital Contable, o el Resultado del Ejercicio (Utilidad o Pérdida) manifestado en el Estado de Situación Financiera sea distinto al reportado en el Estado de Resultados.
- IV. Si se advierte que se trata de una sociedad que se ubica en los supuestos de la fracción II, inciso b) del numeral 3.2.1. de las presentes bases o se trata de persona física que se encuentra sujeta a concurso civil de conformidad con la legislación aplicable.
- V. Que los Estados Financieros presentados, al compararse con lo manifestado en la declaración anual del impuesto sobre la renta, o cuando sea el caso, al compararse con el dictamen para efectos fiscales, (SIPRED o SIPIAD), presenten diferencias que comprometan la solvencia o liquidez de la participante, o impidan tener certeza sobre la información presentada.
- VI. Que el participante haya presentado información incompleta, contrario a lo establecido en las disposiciones legales aplicables, que impida el análisis completo de su situación financiera o tener certeza de la información presentada; y
- VII. Que en caso de participación conjunta, una o varias de las co-participantes sea dictaminada como "No Favorable" por cualquiera de los supuestos anteriores.

4.2. EVALUACIÓN TÉCNICA

Las propuestas técnicas presentadas, serán objeto de evaluación por parte de la **DGSG**, a fin de verificar que cumplan con las condiciones y requerimientos técnicos señalados en las presentes

bases, calificando únicamente aquellos licitantes que cumplan con la totalidad de los aspectos requeridos por el **CJF**.

La evaluación de las características técnicas de los servicios requeridos, se especifican en el "**Anexo 1**" y se rendirá un dictamen resolutivo técnico por parte del área requirente, en el cual se señalarán los motivos para descalificar las propuestas.

4.3. EVALUACIÓN ECONÓMICA

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

- I. Cuadro comparativo de precios ofertados;
- II. Pronunciamiento sobre si los prestadores de servicios cumplen los requisitos solicitados para la contratación, relativos a plazo de entrega, forma de pago y descripción de garantías de los bienes o servicios;
- III. Análisis comparativo de precios ofertados contra el presupuesto base.

Cuando la **DGRM** a través de la **DCS**, detecte un error de cálculo en las operaciones aritméticas, podrá llevar a cabo su verificación cuando la corrección no implique la modificación del precio unitario, mismo que se hará del conocimiento del licitante en el Acto de Notificación de Fallo.

4.4. VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS LICITANTES.

El **CJF**, a través de la **DGSG**, con la asistencia de la **Contraloría**, podrá efectuar las visitas que juzgue necesarias a las instalaciones de los licitantes, a fin de verificar la capacidad de las mismas.

4.5. CRITERIOS PARA LA ADJUDICACIÓN DE CONTRATOS

Se adjudicará el contrato respectivo por partida completa, al (los) licitante(s) que ofrezca las mejores condiciones de contratación cumpliendo con los principios contemplados en el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y que además cumpla(n) con los requisitos legales, técnicos, financieros y económicos con base en los dictámenes resolutivos que para tal efecto se emitan y cuyo precio ofertado por partida completa corresponda al más bajo.

La solvencia de la propuesta técnica se evaluará en función del cumplimiento por parte del licitante de los aspectos establecidos en las presentes bases en el "**Anexo 1**".

A fin de determinar la solvencia económica de las propuestas, éstas se evaluarán considerando el precio de mercado de los servicios ofertados, conforme el estudio previo que haya realizado el **CJF** y/o los antecedentes del costo del servicio.

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

4.6. ADJUDICACIÓN A LA SEGUNDA PROPUESTA

Cuando notificada la adjudicación, alguno de los licitantes ganadores no sostuviera su oferta o por cualquier causa se le rescindiera el contrato, el titular de la **DGRM** podrá autorizar la adjudicación al licitante que hubiese ofertado la segunda mejor oferta, siempre que la diferencia en el precio con respecto a la propuesta que inicialmente hubiera resultado ganadora no sea superior al diez por ciento, escuchando previamente al área operativa que corresponda (**DGSG**).

En caso de que se autorice la adjudicación a la segunda propuesta, la notificación se hará por escrito al licitante que la ofertó.

Lo anterior, en base a lo establecido en el artículo 329 del **Acuerdo General**.

4.7. MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN

El incumplimiento de alguno de los requisitos establecidos en las bases de la licitación que afecte la solvencia de la propuesta, así como la comprobación de que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

La contravención a las disposiciones del **Acuerdo General**, por parte de algún licitante será motivo de descalificación.

La descalificación de los licitantes, será resuelta por el titular de la **DGRM** en términos de lo dispuesto en el artículo 330 del **Acuerdo General**, lo que hará de su conocimiento al emitirse el fallo del procedimiento, debiéndose fundar y motivar formalmente la causa para descalificar su propuesta.

CAPÍTULO 5

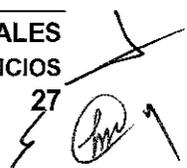
DESARROLLO DE LOS ACTOS

Cualquier persona podrá asistir a los diferentes actos de la licitación en calidad de observador, sin necesidad de participar como licitante en el presente procedimiento, registrando previamente su participación.

5.1 VISITA A LAS INSTALACIONES

Con el propósito de que los participantes conozcan el lugar donde prestarán los servicios, las condiciones del entorno ambiental, las características referentes a las instalaciones donde se prestarán los servicios, y cuenten con los elementos necesarios para realizar la presentación de sus propuestas Técnica y Económica, deberán realizar una visita a los inmuebles del Poder Judicial de la Federación donde se desarrollará el servicio, conforme a la relación de los inmuebles del **Anexo 1**, la cual se llevará a cabo el día **08 de diciembre de 2015**, a las **10:00 hrs.**, partiendo en tres grupos, para lo cual deberá asistir un representante en cada punto de reunión, siendo estos en las oficinas de las Administraciones de los Edificios ubicados en **1) Av. Insurgentes Sur No. 2065, Col. San Ángel, Del. Álvaro Obregón, C.P. 01000; 2) Periférico Sur No. 2321, Col. Tlacopac San Ángel, Del. Álvaro Obregón, C.P. 01760 y 3) Eduardo Molina No. 2, Col. El Parque, Del. Venustiano Carranza, C.P. 15960.**

A los licitantes que hayan asistido a la visita mencionada se les expedirá una constancia de asistencia.



5.2 ACTO DE ACLARACIÓN A LAS BASES

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 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.

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 licitantes 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 licitantes.

5.3 ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

Las proposiciones podrán ser enviadas a través del servicio postal o de mensajería debidamente identificadas en la guía y en el sobre cerrado conforme a este numeral al titular de la **DGRM**.

El **CJF** no se hace responsable por entregas tardías de propuestas o entregas no efectuadas en el lugar citado.

El acto de apertura de propuestas se realizará en sesión pública que presidirá el servidor público autorizado para ello, debiendo contar con la intervención de la **Contraloría**, quién actuará en el ámbito de su respectiva competencia.

Antes del inicio de apertura de propuestas se informará a los presentes si se recibieron o no propuestas por la vía postal o correo, indicándose el número y el nombre del licitante.

Este acto tendrá lugar el **15 de diciembre de 2015 a las 10:00 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.

5.3.1 INICIO DEL ACTO

El registro de licitantes, iniciará a las **9:45 horas** en punto, y se cerrará a las 10:00 horas, momento a partir del cual no se registrará a licitante alguno, no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna. Sólo podrán registrarse aquellas personas que se encuentren inscritas en el procedimiento.

Acto seguido se procederá a pasar lista a los licitantes que se encuentren registrados, quienes deberán entregar los sobres cerrados que contengan: **1)** la documentación financiera y contable, esta documentación podrá entregarse sin sobre, **2)** la propuesta técnica y **3)** la propuesta económica, que estarán debidamente rotulados con referencia al concurso de que se trata, la empresa proponente y el contenido del sobre, con excepción del **sobre No. 1**, los demás deberán estar cerrados de manera inviolable.

Posteriormente, se procederá a la apertura de los tres sobres de cada una de las empresas, en orden de presentación y se asentará en el acta circunstanciada aquellas que hubieran omitido alguno de los requisitos.

Por lo menos un licitante y el servidor público facultado para presidir el acto, rubricarán todas las propuestas técnicas y económicas presentadas, sin embargo, las personas que hayan asistido al acto si así lo desean podrán firmarlas, debiendo enseguida dar lectura al importe total de cada una de las propuestas. No se rubricarán catálogos, manuales, folletos e instructivos.

Concluida la apertura de los sobres, el servidor público que preside el acto, dará lectura al importe total de cada una de las propuestas.

Del evento, se levantará acta circunstanciada que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, en la que se hará constar las propuestas aceptadas para su posterior evaluación y el importe de cada una de ellas, así como las que hubieran omitido alguno de los requisitos establecidos en bases, cuya descalificación, en su caso, será determinada por el titular de la **DGRM**, en el ámbito de sus atribuciones y en términos del artículo 330 del **Acuerdo General**; el acta será firmada por los asistentes y se pondrá a su disposición, o se les entregará una copia de la misma. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos, poniéndose a partir de esa fecha a disposición de los que no hayan asistido, para efectos de su notificación.

La recepción de la documentación no implica su calificación, puesto que estarán sujetos a los dictámenes resolutivos financiero, técnico y económico, que emitan las áreas correspondientes en términos de los artículos 303, 304 y 305 del **Acuerdo General**.

La documentación presentada quedará en custodia de la **DGRM** y será devuelta transcurrido diez días hábiles contados a partir de la fecha en que se dé a conocer el fallo de la licitación, excepto la de las empresas que resulten adjudicadas.

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

5.4 NOTIFICACIÓN DEL FALLO.

El fallo se dará a conocer el **22 de diciembre de 2015 a las 10:00 horas**, iniciándose el registro de licitantes a las **9:45 horas** en punto, cerrándose a las **10:00 horas**, en el lugar que tuvo verificativo el acto de recepción y apertura de propuestas, o en su caso, en la nueva fecha y lugar que determine el **CJF la cual se hará del conocimiento de los licitantes durante el acto señalado en el numeral 5.2.** y si lo anterior no fuera posible, cuando se tenga conocimiento de la misma, la que se comunicará a los licitantes por escrito y con la debida anticipación.

En el acto de fallo se levantará acta circunstanciada en la que se hará constar el contenido del artículo 327 del **Acuerdo General**, las propuestas adjudicadas, de igual forma aquellas propuestas que no fueron adjudicadas, asentando las causas que motivaron la descalificación.

5.5 DICTAMEN LEGAL

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

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

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

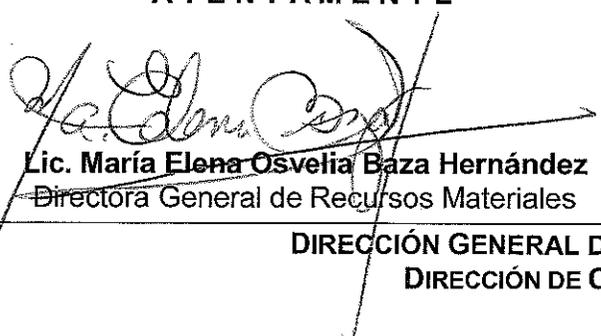
Tratándose de concursantes extranjeros, dichos documentos deberán estar debidamente legalizados o apostillados, y tendrá que presentarse redactados en español, o acompañados de la traducción correspondiente.

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

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

Ciudad de México, D.F., a 03 de diciembre de 2015

ATENTAMENTE


Lic. María Elena Osvelia Baza Hernández
Directora General de Recursos Materiales

DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES
DIRECCIÓN DE CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

Anexo 1

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”

“DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL SERVICIO”



ANEXO TÉCNICO

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

I. DISPOSICIONES GENERALES

1.1 El Consejo de la Judicatura Federal, en lo sucesivo "EL CONSEJO", requiere contratar el servicio de comedor general, en lo sucesivo "COMEDOR", bajo el sistema de autoservicio, para preparar y proporcionar higiénicamente los alimentos que se brindarán a los servidores públicos que acuden a los comedores generales ubicados en los Edificios Sede del Poder Judicial de la Federación en el Distrito Federal y Zona Metropolitana, de conformidad con los requerimientos y lineamientos generales "Anexo B" que se establecen en los presentes alcances técnicos.

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

No.	Edificio	Contacto	Horario del servicio
1	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Av. Insurgentes Sur No. 2417 (ANEXO), Col. San Ángel, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01000.	Arq. Arturo Átala Pérez Administrador Tel. 54.90.80.00	13:00 a 16:00 horas
2	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Avenida Revolución No. 1508, Col. Guadalupe Inn, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01020.	Lic. Rodrigo Salomón Escobar Flores Administrador Tel. 56.61.70.75	13:30 a 16:00 horas
3	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Periférico Sur No. 2321, Col. Tlacopac San Ángel, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01760.	M. en D Juan Aja Canales Administrador Tel. 56.83.72.98	14:00 a 16:00 horas
4	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Reclusorio Sur, Antonio Martínez de Castro y Javier Piña Palacios, Col. San Mateo Xalpa, Delegación Xochimilco, C.P. 01680.		
5	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Reclusorio Oriente, Reforma No. 80, Col. Lomas de San Lorenzo Tezonco, Delegación Iztapalapa, C.P. 09780		
6	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Eduardo Molina No. 2, Col. El Parque, Delegación Venustiano Carranza, C.P. 15960.	Lic. Jose Torres Ramirez Administrador Tel. 51.33.88.11 y 12	14:00 a 17:00 horas
7	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Boulevard Toluca No. 4, Col. Industrial Naucalpan, Naucalpan Estado de México, C.P. 53370.	Ing. Eduardo Jaime Serna Uribe Administradora Tel. 53.87.05.00	14:00 a 16:30 horas
8	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Reclusorio Norte, Jaime Nunó No. 175, Col. Cuauhtepc Barrio Bajo, Delegación Gustavo A. Madero, C.P. 07210.		14:00 a 17:00 horas
9	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Carretera Picacho-Ajusco No. 200, Col. Jardines de la Montaña, Delegación Tlalpan, C.P. 14210.	Lic. José Alejo Sánchez Ugalde Administrador Tel. 54.49.95.00	13:00 a 16:00 horas
10	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Periférico Sur No. 1950, Col. San Ángel, C.P. 01049, Delegación Álvaro Obregón, México, Distrito Federal	Act. Enrique Loya Pérez Administrador Tel. 54.81.10.00	14:00 a 16:30 horas
11	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Av. Bordo de Xochiaca No. 2, Col. Ciudad Jardín Bicentenario, C.P. 57000, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,	Por Asignar	13:30 a 16:30 horas
12	Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Av. Insurgentes Sur No. 2065, Col. San Ángel, C.P. 01000, Delegación Álvaro Obregón, México, Distrito Federal	Por Asignar	13:00 a 16:15 horas



El servicio de "COMEDOR" se proporcionará de lunes a viernes en los horarios mencionados, independientemente del tiempo que adicionalmente requiera la preparación de los alimentos, a excepción de los días festivos y aquellos asuetos que "EL CONSEJO" otorgue a sus empleados.

En forma extraordinaria "EL CONSEJO" podrá solicitar a la empresa el servicio de "COMEDOR" los días sábados, domingos e inhábiles, cuando así resulte necesario, mínimo con 24 horas de anticipación.

1.3 Para el cumplimiento y observación de las condiciones establecidas en el presente Anexo Técnico, el licitante adjudicado deberá observar todas las recomendaciones efectuadas por el *Personal Especializado de "EL CONSEJO"* como los Chefs, Jefe del Departamento de Alimentos, *Administradores de los Edificios Sede* o personal de la Dirección de Administración de Servicios.

II.- VIGENCIA DEL SERVICIO

Del 01 de enero de 2016 al 31 de diciembre de 2017.

Los recursos para los ejercicios 2016 y 2017, estarán sujetos a la disponibilidad presupuestal de "EL CONSEJO" para cada uno de los años de vigencia del contrato.

III. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

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

Cuadro 1

CONCEPTO	NO. DE OPCIONES DIARIAS	GRAMAJE
Primer Tiempo		
Sopa aguada, consomé de pollo o res y cremas	2	300 ml.
Segundo Tiempo (entrada)		
Pastas y arroz	2	110 gr.
Tercer Tiempo (plato fuerte)		
A base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano	3	150 gr. (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)
Cuarto Tiempo		
Postre	2	Entre 80 y 120 gr.
Complementos		
Barra de ensalada, fruta y guarniciones	1 compuesta y 3 simples	Libre consumo
Frutas	4	
Agua de frutas frescas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	Ver punto 3.6	
Pan y tortilla		



3.2 Primer Tiempo. Se ofrecerá sopa aguada de pasta o crema de verduras o consomé de pollo o res debiendo considerar dos opciones diarias.

3.3 Segundo Tiempo. Se ofrecerán las siguientes opciones a base de sopa seca; una de pasta, chilaquiles, verduras al vapor, huevo en salsa, entre otros, considerando dos opciones diarias de las cuales una siempre será arroz.

3.4 Tercer Tiempo. Se ofrecerá tres diferentes platos fuertes a elección del comensal: las opciones 1 y 2 serán a base de pollo, cerdo, carne de res o pescado con guarnición y la 3ra opción, será vegetariana. El porcentaje a servir diariamente del total de comidas será el siguiente:

Cuadro 2

TERCER TIEMPO (PLATO FUERTE)	PORCENTAJE DIARIO
OPCIÓN 1 (a base de pollo, cerdo, carne de res o pescado)	40%
OPCIÓN 2 (a base de pollo, cerdo, carne de res o pescado)	40%
OPCIÓN 3 (vegetariana)	20%
	100%

En la recepción de carnes el gramaje será el siguiente:

Cuadro 3

TERCER TIEMPO (RECEPCIÓN DE CARNES)	GRAMAJE
Bistec de res y milanesa de pollo	190 grs. a 200 grs.
Pulpa de res y cerdo	Trozos de 100 grs. para dar dos en el servicio (Excepción de Puntas)
Pescado en crudo	280 grs. a 300 grs.
Pollo (pierna y muslo)	280 grs. a 300 grs.

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

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

3.5 Cuarto Tiempo. A base de postres con dos opciones, los cuales deberán cumplir con los gramajes establecidos en el **Cuadro 1**.

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





3.6 Complementos

Cuadro 4

CONCEPTO	No. DE OPCIONES DIARIAS	OBSERVACIONES
Complementos		
Barra fría de ensaladas, frutas y guarniciones	1 Compuesta y 3 Simples	Libre consumo
Frutas	4	
Agua de frutas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	Ver puntos 3.6.3 y 3.6.4	
Pan y tortilla		

3.6.1 Barra fría de ensaladas, fruta y guarniciones. En la barra fría de ensaladas deberá servirse mínimo 4 diferentes vegetales cada día, tales como lechuga, espinacas, col, acelgas, rebanadas de jitomate, brócoli, rebanadas de champiñones, calabazas, de las cuales una deberá ser compuestas de dos o más ingredientes, entre otros, debidamente desinfectados; y cuatro frutas fraccionadas o enteras, para que el personal de "EL CONSEJO" que desee tomar una opción baja en calorías, pueda tener la opción de prepararse una ensalada diferente cada día.

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

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

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

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

3.6.4 Pan y tortillas. Las porciones de pan deberán ser colocadas en la barra y reabastecerse de acuerdo al consumo, el licitante adjudicado deberá garantizar mediante el mecanismo que considere pertinente el adecuado abasto de estos insumos en la barra. Las porciones de tortillas de maíz y pan deberán estar empaquetadas en bolsa de plástico transparente y las solicitará el comensal a discreción en la línea de servicio.

3.6.5 En conjunto "EL CONSEJO" y el licitante adjudicado realizarán campañas, carteles, entre otros para evitar el desperdicio de comida, así como información sobre los alimentos y sus calorías, a fin de concientizar la sana e higiénica alimentación que los comedores ofrecen a los servidores públicos.



3.7 Cantidad de menús. La cantidad de menús a servir semanalmente en cada comedor de "EL CONSEJO" será determinada por el encargado del mismo, designado por cada administración, tomando como base el comportamiento histórico del consumo registrado en los comedores durante los ejercicios 2013, 2014 y el transcurso de 2015 hasta el mes de julio, incluidos en el "Anexo B" denominado "Lineamientos Generales" inciso "J", del presente Anexo Técnico, debiendo cumplir en el horario del servicio con la totalidad de los insumos que basten para satisfacer las necesidades del consumo del día.

Para el caso de los comedores ubicados en los inmuebles de "EL CONSEJO" Periférico Sur No. 1950 y Nezahualcóyotl, por tratarse de un servicio reciente, no se cuenta con un histórico del consumo de los años 2013, por lo que únicamente el licitante adjudicado deberá basarse en los consumos registrados a partir de agosto del año 2014 y lo que va del ejercicio 2015.

3.8 Para el caso de superar la cantidad estimada para el día del servicio, el licitante adjudicado deberá prever diariamente un 10 % adicional sobre la cantidad de comidas, con el propósito de atender a los comensales en el horario establecido, debiendo considerar opciones como carne asada de res con guarnición, pechuga asada con guarnición, tacos dorados de res o pollo, queso a la plancha o ensalada de atún, así como los demás complementos del menú que se establecen en el Cuadro 1 del punto 3.1.

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

Cuadro 5

Tercer tiempo (Plato fuerte)	Porcentaje
Carne de res para asar	2.5%
Tacos dorados	2.5%
Pechuga de pollo para asar	2.5%
Ensaladas de atún o de pollo	2.5%
	10%

Las opciones consideradas en el 10% adicional no deben cubrir los platillos faltantes del menú establecido, en caso de ser así el licitante adjudicado se hará acreedor a la pena convencional correspondiente.

3.9 Los menús deberán entregarse con dos semanas de anticipación por escrito en papel membretado a la Coordinación de Control Operativo de Administraciones de Edificios adscrita a la Dirección General de Servicios Generales, los cuales deberán comprender 12 semanas y aplicarse en los mismos términos para todos los comedores.

3.10 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.

Q



IV. OBLIGACIONES DEL LICITANTE

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

4.1 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.

El listado de los menús, recetarios y métodos de elaboración siempre deberán ser realizados y firmados por el nutriólogo o dietista del licitante adjudicado, el cual deberá presentarse al día siguiente de la presentación de los menús para valorar conjuntamente con el supervisor que al efecto designe "EL CONSEJO" el menú cíclico.

4.2 Previo al inicio del servicio, el licitante adjudicado entregará los menús al **Personal Especializado de "EL CONSEJO"** para su revisión, validación y autorización, quienes de manera consensual seleccionarán e integrarán los menús que establezcan en conjunto con el licitante adjudicado y cubran las 12 semanas, en el entendido de que será el mismo menú para todos los comedores. Posteriormente, en forma periódica se deberán seguir entregando nuevos menús en los primeros dos días hábiles de la sexta semana antes de que finalice el ciclo de las 12 semanas.

ENSERES Y EQUIPO DE COMEDOR

4.3 Los Titulares de las **Administraciones de los Edificios Sede**, elaborarán y entregarán al licitante adjudicado, el inventario del local, instalaciones de cocina y comedor, equipo y enseres de mesa en el acto de entrega-recepción, en el cual se asentará el estado físico y condiciones en que recibe los bienes.

4.4 Durante los últimos cinco días naturales de cada mes el personal del licitante adjudicado, en coordinación con el encargado del comedor de "EL CONSEJO", realizarán un recuento de los enseres de mesa (charolas, loza, vasos, cucharas, cuchillos, tenedores, servilleteros, saleros, salseras, entre otros), el licitante adjudicado deberá reponer dentro de los cinco días naturales del mes siguiente cualquiera de los artículos dañados, de tal manera que siempre se conserve la misma cantidad de enseres que en un principio recibió de "EL CONSEJO", en el entendido de que de no reponer los utensilios faltantes se hará acreedor a la pena convencional que corresponda.

4.5 El licitante adjudicado sustituirá en forma inmediata cualquiera de los equipos que reciba, y que sean propiedad de "EL CONSEJO", que derivado del desgaste y uso normal de los mismos sea necesario darlos de baja, a efecto de garantizar la continuidad en el servicio, los cuales serán en calidad de préstamo y podrá retirarlos en cuanto termine la vigencia del contrato sin cargo adicional para "EL CONSEJO".

4.6 Si se comprueba que por negligencia o descuido por parte del personal del licitante adjudicado los equipos propiedad de "EL CONSEJO" resultan dañados, el licitante adjudicado será responsable de la reparación que requieran los mismos o, en su caso, la sustitución por uno de características similares o superiores, el cual pasará a ser propiedad de "EL CONSEJO".



4.7 El licitante adjudicado observará todas las especificaciones referentes a las “instalaciones, insumos de cocina, mobiliario y equipo necesario para la realización del servicio de alimentos y bebidas no alcohólicas” incluidas en el “Anexo B” denominado “Lineamientos Generales” inciso “H”, del presente Anexo Técnico.

4.8 El licitante adjudicado instalará cualquier equipo adicional que se requiera para la correcta preparación de los alimentos y prestación del servicio, tales como básculas y grameras digitales, molinos, batidoras, cortadoras, rebanadoras, licuadoras industriales o semi-industriales, trituradoras, procesadores de alimentos, estufones adicionales, parrillas, congelador, entre otros, solicitando autorización a los Titulares de las *Administraciones de los Edificios Sede*, a efecto de verificar las instalaciones y capacidades de energía eléctrica, gas, agua potable y espacio.

El licitante adjudicado deberá presentar la relación del equipo adicional a instalar, el cual deberá encontrarse en óptimas condiciones de uso para la prestación del servicio, asimismo deberá contar con la autorización del *Personal Especializado de “EL CONSEJO”*, previo a la instalación del mismo.

MATERIA PRIMA

4.9 Para la preparación de los alimentos, adquirirá y utilizará materia prima de primera calidad, envasada y de marcas reconocidas, cumpliendo con los estándares establecidos en la normativa vigente emitida por la Secretaría de Salud, entregándola en los días y horarios acordados con 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.

4.10 La materia prima deberá ser de las marcas presentadas en la propuesta técnica del licitante adjudicado y adquirida a los proveedores enlistados en la misma. No se aceptarán productos empacados por el licitante adjudicado ni a granel como frijol, lenteja, crema, moles, yogurt, queso cottage, chile piquín entre otros, a excepción de las frutas, verduras y cárnicos.

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

4.12 “EL CONSEJO” supervisará y verificará las condiciones en las que se realice el servicio, desde la transportación y recepción de la materia prima, el proceso de preparación y consumo de alimentos, así como todas las actividades inherentes para mantener en óptimas condiciones la prestación del servicio.

4.13 Para la preparación del agua se requerirán frutas frescas y de temporada, suministrando y utilizando exclusivamente agua purificada para beber en garrafón, debidamente etiquetada y sellada y de marca comercialmente reconocida; se instalará para el lavado y preparación de alimentos purificadores de agua a base de ozono o luz ultravioleta que cumplan las Normas



Oficiales Mexicanas emitidas por la Secretaría de Salud y que garanticen la calidad del agua para el consumo humano.

4.14 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, observando en todo momento, las características descritas en el "Anexo B" denominado "Lineamientos Generales" inciso "A" del presente Anexo Técnico.

V.- PERSONAL PARA EL SERVICIO

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 en el comedor, incluyendo un supervisor por cada Administración de los Edificios Sede facultado para resolver los diferentes problemas que pudieran presentarse diariamente, asegurando la adecuada operación del servicio. El personal deberá estar debidamente capacitado conforme al numeral 5.2 y en constante actualización para desempeñar las funciones del puesto que se le designe, tomando como base mínima lo siguiente:

Cuadro 6

EDIFICIO	Supervisor	Chef*	Sub-Chef*	Ayudantes en General
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Av. Insurgentes Sur No. 2417 (ANEXO), Col. San Ángel, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01000.	1	1	1	6
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Avenida Revolución No. 1508, Col. Guadalupe Inn, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01020	1	1	1	4
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Periférico Sur No. 2321, Col. Tlacopac San Ángel, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01760	1	1	4	6
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Reclusorio Sur, Antonio Martínez de Castro y Javier Piña Palacios, Col. San Mateo Xalpa, Delegación Xochimilco, C.P. 01680	1	1	2	1
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Reclusorio Oriente, Reforma No. 80, Col. Lomas de San Lorenzo Tezonco, Delegación Iztapalapa, C.P. 09780	1	1	2	1
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Eduardo Molina No. 2, Col. El Parque, Delegación Venustiano Carranza, C.P. 15960	1	4	1	12
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Boulevard Toluca No. 4, Col. Industrial Naucalpan, Naucalpan Estado de México, C.P. 53370	1	1	1	7
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Reclusorio Norte, Jaime Nunó No. 175, Col. Cuauhtepac Barrio Bajo, Delegación Gustavo A. Madero, C.P. 07210	-	1 ⁽¹⁾	-	3
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Carretera Picacho-Ajusco No. 200, Col. Jardines de la Montaña, Delegación Tlalpan, C.P. 14210.	1	1	3	12
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Periférico Sur No. 1950, Col. San Ángel, C.P. 01049, Delegación Álvaro Obregón, México, Distrito Federal	1	1	1	8
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Av. Bordo de Xochiaca No. 2, Col. Ciudad Jardín Bicentenario, C.P. 57000, Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México,	1	1	1	4
Edificio Sede del Poder Judicial de la Federación en Av. Insurgentes Sur No. 2065, Col. San Ángel, C.P. 01000, Delegación Álvaro Obregón, México, Distrito Federal (2)	1	1	1	10
TOTALES	11	15	18	74

1 El Chef que se designe para proporcionar el servicio en el Reclusorio Norte podrá realizar actividades y fungir como supervisor de la empresa.
* El Chef y Sub-Chef, deberán tener como mínimo carrera técnica en materia gastronómica o afín.



El cuadro representa la plantilla con la cantidad mínima solicitada para la prestación del servicio, la cual será evaluada por el encargado del comedor por parte de "EL CONSEJO", sin embargo en caso de que por la naturaleza del mismo, se requiera de mayor cantidad de personal para su adecuada ejecución, éste deberá ser incluido por el proveedor sin ocasionar incrementos en los costos ofertados durante la vigencia del contrato, siendo su absoluta responsabilidad contar con la cantidad suficiente y competente de personal para el cumplimiento de las condiciones señaladas en los presentes alcances técnicos del servicio.

El horario del personal será determinado por el encargado del comedor de "EL CONSEJO" debiendo ser suficiente para la adecuada preparación de los alimentos y montaje del servicio. El licitante adjudicado deberá en todo caso suplir las inasistencias de su personal en un plazo no mayor a 1 hora posterior al horario de entrada previamente establecido.

5.2 El licitante, deberá presentar en su propuesta técnica el total de certificados vigentes de competencia laboral de cocinero industrial, preparación de alimentos, manejo higiénico de los alimentos, limpieza de cocina industrial y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, del personal a su cargo emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, acreditando los conocimientos, habilidades, destrezas y aptitudes para realizar el servicio, o bien, en caso de no contar con el documento anteriormente descrito, deberá presentar la misma cantidad de reconocimientos del distintivo "H" emitidos a su personal por la Secretaría de Turismo.

5.3 El personal deberá portar uniforme, zapatos antiderrapantes, turbante, red o cofia en el cabello, cubre boca, guantes y gafete de identificación para ingresar al inmueble, éste último únicamente deberá presentarse al ingresar al inmueble, ya que por higiene no debe ser portado durante el servicio.

5.4 El licitante adjudicado deberá vigilar en forma estricta la higiene, presentación y salud personal de sus trabajadores, conforme a lo establecido en el "Anexo B" denominado "Lineamientos Generales" incisos "D" y "E" del presente Anexo Técnico.

5.5 El licitante adjudicado será responsable de las inasistencias de su personal y deberá comprometerse a que el servicio siempre se preste con la debida calidad, oportunidad y con el número de elementos que haya presentado en su propuesta de conformidad a los diferentes puestos.

5.6 El licitante adjudicado deberá asignar un ejecutivo de cuenta para el servicio de "Comedor", el cual se responsabilizará de la operación y servicio, contará con facultades suficientes para tomar decisiones y resolver los problemas que se presenten derivados de la prestación del servicio, así como para mantener una relación directa e inmediata con el "EL CONSEJO", deberá contar con un equipo de comunicación directo (celular o radio) y proporcionar su número telefónico para mantenerse comunicado directamente con el *Personal Especializado de "EL CONSEJO"*, por lo que deberá integrar en su propuesta técnica la ficha de identificación de dicho ejecutivo de cuenta.



- 5.7 El licitante adjudicado deberá contar en su plantilla de personal con un nutriólogo titulado con experiencia, quien será el responsable de realizar la propuesta de los menús a que se refiere el numeral 3.9, los cuales deberán estar firmadas por el mismo; por lo que el licitante deberá anexar en su propuesta técnica copia del título y cédula profesional del nutriólogo.
- 5.8 Al presentarse rotación de personal, el licitante adjudicado entregará a los Titulares de las **Administraciones de los Edificios Sede** que corresponda, una relación indicando las altas y bajas a más tardar 5 días hábiles en que estas se efectúen.
- 5.9 Durante los primeros 10 días naturales después de iniciada la vigencia del servicio y de presentarse rotación de personal, el licitante adjudicado proporcionará a los Titulares de las **Administraciones de los Edificios Sede** el currículum de los trabajadores que se integren al servicio, así como una relación indicando las altas y bajas de personal.
- 5.10 El licitante adjudicado y su personal deberán observar las normas y medidas de seguridad para el acceso a los inmuebles de "EL CONSEJO" que se tengan establecidas.
- 5.11 El personal del licitante adjudicado que intervenga en la prestación del servicio de "Comedor" para "EL CONSEJO", deberá estar libre de todo tipo de enfermedades infectocontagiosas, dermatológicas y bucofaríngeas, por lo que el licitante deberá presentar junto con los datos personales los exámenes clínicos y estudios de laboratorio de cada uno de los trabajadores que demuestren que el personal está libre de este tipo de enfermedades. Los exámenes citados serán con cargo al licitante adjudicado. Esta documentación se entregará a los Titulares de las **Administraciones de los Edificios Sede**.
- 5.12 El licitante adjudicado deberá reemplazar de inmediato de las actividades que impliquen contacto directo con los alimentos al personal que se presente a laborar enfermo o presenten síntomas de alguna enfermedad.
- 5.13 Si durante la vigencia del contrato se presentaran altas y bajas de personal, el licitante adjudicado está obligado a entregar en el caso de altas, las pruebas de laboratorio de dicho personal, siempre y cuando se vayan a incorporar al servicio del "Comedor" de "EL CONSEJO", en caso de que no presente la pruebas referidas no se permitirá la entrada al personal a las instalaciones del comedor correspondiente.
- 5.14 Asimismo, todo el personal que preste sus servicios en los comedores de "EL CONSEJO" por parte del licitante adjudicado, deberá someterse cada seis meses a los exámenes médicos y bacteriológicos antes mencionados para confirmar que no padecen enfermedades infectocontagiosas, dermatológicas y bucofaríngeas. Los exámenes citados serán con cargo al licitante y los resultados serán entregados a los Titulares de las **Administraciones de los Edificios Sede** para su revisión y valoración, dentro de los primeros 10 días naturales del primer y sexto mes del ejercicio. Para tales efectos, el licitante deberá adjuntar en su propuesta técnica un programa anual de análisis de laboratorio por el tiempo que dure el contrato, el incumplimiento a lo establecido en el presente numeral será motivo de penalización.



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

6.1 Los gastos que se originen por los servicios de luz, agua potable y teléfono correrán por cuenta de "EL CONSEJO". Por esta razón, el licitante adjudicado cumplirá con los lineamientos que al respecto establezca "EL CONSEJO", por lo que será responsable del uso racional de estos servicios.

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

6.3 El licitante adjudicado se obliga a pagar los gastos por concepto de suministro de gas, por lo tanto, cada licitante deberá presentar en su propuesta, escrito bajo protesta de decir verdad, que en caso de resultar adjudicado, será el responsable ante "EL CONSEJO" de que se efectúe el suministro de gas L.P. de acuerdo a la capacidad del tanque que se encuentre instalado en el inmueble para tal efecto, sin que el contenido de gas rebase el nivel mínimo permitido de su capacidad, o bien, a la cuota que de común acuerdo se establezca con los Titulares de la **Administración de los Edificios Sede**.

En caso de requerir instalaciones adicionales a las ya existentes para el suministro de gas, el gasto correrá por cuenta del licitante adjudicado previo visto bueno de los Titulares de la **Administración de los Edificios Sede** y previa autorización de la **Dirección General de Inmuebles y Mantenimiento**.

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

6.4 Para el caso del Edificio Sede ubicado en Av. Bordo de Xochiaca No. 2, el licitante adjudicado debe considerar que todo el equipo instalado para proporcionar adecuadamente el servicio de "Comedor", es eléctrico, por lo que **no generará gasto** alguno por concepto de consumo de gas.

VII.- RESPONSABILIDAD DEL LICITANTE

7.1 El licitante adjudicado será ante "EL CONSEJO" el único responsable del buen manejo de la calidad e higiene de los alimentos, así como de los accidentes o siniestros que pudieran suscitarse con motivo de la prestación del servicio y que afecten la salud o la seguridad de las personas o de las instalaciones, respondiendo por los daños y perjuicios que pudieran originarse ya sea por negligencia, descuido o por la inadecuada operación del equipo que se encuentre instalado en las áreas de comedor y cocina.

7.2 El licitante adjudicado deberá entregar a favor de "EL CONSEJO" dentro de los 10 días hábiles posteriores a la fecha de la firma del contrato respectivo, una póliza de seguro de responsabilidad civil que garantice los daños y perjuicios que su personal pudiera ocasionar a cualquier bien mueble o inmueble, propiedad o personas de "EL CONSEJO", y será civilmente responsable por la calidad de los insumos provistos, por una suma equivalente al 10% del monto total del contrato



respectivo sin considerar el I.V.A. por evento, misma que deberá estar vigente por el período de contratación.

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

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

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

VIII.- LIMPIEZA Y FUMIGACIÓN

8.1 El licitante adjudicado deberá realizar mensualmente, durante la última semana, análisis con un laboratorio certificado y acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación), relativas a la calidad y sanidad de los alimentos; exámenes que invariablemente serán con cargo al licitante y los resultados deberán ser entregados a los Titulares de la **Administración de los Edificios Sede**, dentro de los diez días hábiles posteriores a la fecha en que se haya realizado el muestreo, el incumplimiento a lo establecido en el presente numeral será motivo de penalización.

Asimismo, el personal del licitante adjudicado permitirá el acceso a los servidores públicos y/o terceros que "EL CONSEJO" designe, a efecto de analizar y verificar que la calidad de los alimentos y condiciones de salubridad e higiene del comedor, se ajusten a los términos establecidos en el "Anexo B" denominado "Lineamientos Generales" de los presentes alcances técnicos y de conformidad con la NOM-251-SSA1-2009, debiendo acatar las observaciones que se formulen por conducto de dichos supervisores, brindando las facilidades que requiera el personal del laboratorio de control de calidad que, en su caso, se contrate para efectuar análisis bacteriológicos y químicos de los alimentos que se estén proporcionando. De igual manera facilitará la práctica de los análisis que se consideren necesarios al personal que los prepara y los sirve.

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

8.3 El licitante adjudicado retirará diariamente, sin costo adicional para "EL CONSEJO", los desperdicios y basura que se generen por la elaboración de los alimentos, al terminar la jornada de trabajo, previa separación de basura orgánica e inorgánica, conforme a lo establecido en el "Anexo B" denominado "Lineamientos Generales" inciso "C" del presente Anexo Técnico.



8.4 El licitante adjudicado realizará limpieza profunda semanalmente, conforme a lo establecido en el "Anexo B" denominado "Lineamientos Generales" inciso "F" del presente Anexo Técnico y suministrará sin costo adicional para "EL CONSEJO", el material para la limpieza diaria y profunda que se realiza quincenalmente a las instalaciones de los comedores y las cocinas, así como el lavado de vajillas, cubiertos y utensilios de cocina.

8.5 El licitante adjudicado realizará mensualmente fumigaciones contra la fauna nociva y roedores en las instalaciones de cocina y comedor donde se proporcionará el servicio, sin costo adicional para "EL CONSEJO", en términos de lo establecido en el "Anexo B" denominado "Lineamientos Generales" inciso "G" del presente Anexo Técnico. El licitante adjudicado presentará a los Titulares de la *Administraciones de los Edificios Sede* dentro de los cinco primeros días hábiles de cada mes la documentación correspondiente.

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

IX.- SUPERVISIÓN DEL SERVICIO

"EL CONSEJO" por conducto de las *Administraciones de los Edificios Sede*, tendrá en todo momento 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.

X.- SERVICIOS ADICIONALES QUE PODRÁN REQUERIRSE

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

10.2 En caso de que se requiera prestar el servicio en un "Comedor" ubicado en algún inmueble distinto a los considerados en el presente Anexo Técnico, el licitante adjudicado deberá contar con el mobiliario y equipo necesario, en caso de requerirse, 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 adjudicado, de tal suerte que opere en las mismas condiciones de calidad y oportunidad que en los comedores instalados.

Los supuestos considerados en los **numerales 10.1 y 10.2** estarán sujetos a la autorización que para tal efecto emita el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos, Obra Pública y Servicios, de conformidad a lo establecido en el último párrafo del artículo 368 del Acuerdo del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo.



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

XI.- VISITA A LAS INSTALACIONES DE LOS INMUEBLES

11.1 "EL CONSEJO" cuenta con las instalaciones adecuadas para brindar el servicio de "Comedor".

11.2 Con el propósito de que los licitantes conozcan el lugar donde se prestará el servicio de "Comedor", las condiciones del entorno ambiental, las características referentes a las instalaciones y cuenten con los elementos necesarios para realizar la presentación de sus propuestas técnica y económica, **es obligatorio** que realicen una visita a los inmuebles de "EL CONSEJO" donde se prestará el servicio.

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

XII.- FACTURACIÓN DEL SERVICIO

12.1 La factura de los servicios se emitirá conforme a los consumos semanales que se registren en cada uno de los comedores presentándola directamente a los Titulares de la **Administración de los Edificios Sede** para su validación con el soporte de los boletos vendidos, el trámite de pago será realizado por la Dirección de Administración de Servicios una vez que cuente con la factura que cumpla con los requisitos fiscales, lugar y fecha de expedición, precio unitario y total, desglosándose el I.V.A., con descripción completa del servicio contratado, a nombre de "EL CONSEJO", con R.F.C. CJF-950204-TLO, domicilio Insurgentes Sur No. 2417, Colonia San Ángel, México, D.F., Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01000, la cual deberá contener la validación de la **Administración de los Edificios Sede**.

12.2 El mecanismo por el que se comprobará la cantidad de comidas servidas será el siguiente: Las **Administraciones de los Edificios Sede** venderán a los servidores públicos que acudan al "Comedor" los boletos para tener acceso al mismo y consuman un menú por persona; el licitante a cambio recabará los boletos y los conservará como comprobantes de las comidas servidas y semanalmente los adjuntará a la facturación que emita, entregándolos a los Titulares de la **Administración del Inmueble** para su validación.

Las **Administraciones de los Edificios Sede** podrán implementar los controles que estimen necesarios para la validación de la facturación, por lo que el licitante adjudicado deberá acatar los mecanismos que éstas determinen.

12.3 En caso de que las facturas y/o su documentación anexa presente errores, se suspenderá la revisión y se devolverá al licitante adjudicado para que sea corregida, interrumpiendo el cómputo del plazo para el pago correspondiente; a partir de la fecha de presentación de la información corregida se reiniciará el trámite de revisión.



XIII.- DOCUMENTACIÓN REQUERIDA

EN PROPUESTA TÉCNICA:

13.1 Lista de menús para 12 semanas, así como los recetarios con ingredientes desglosados y método de elaboración de los platillos, conforme al numeral 4.1 del presente Anexo Técnico.

13.2 Copia del título y cédula profesional del nutriólogo responsable de elaborar las propuestas de menús, según lo solicitado en el numeral 5.7 del presente Anexo Técnico, asimismo copia del certificado o documento que acredite los estudios del Chef y Sub Chef.

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

13.4 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.

“EL CONSEJO” se reserva el derecho de solicitar de forma periódica dicho documento en original al licitante adjudicado para corroborar el cumplimiento de sus obligaciones.

13.5 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.

13.6 Original y copia para cotejo de los certificados vigentes de competencia laboral de cocinero industrial, preparación de alimentos, manejo higiénico de los alimentos, limpieza de cocina industrial y coordinación de los servicios de alimentos y bebidas, del personal a su cargo emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales acreditando los conocimientos, habilidades, destrezas y aptitudes para realizar el servicio, o bien, en caso de no contar con el documento anteriormente descrito, reconocimientos del distintivo “H” emitidos por la Secretaría de Turismo.

13.7 Original de su currículum que incluya como mínimo: nombre de la empresa, visión, misión, domicilio completo, teléfono de contacto, correo electrónico, generalidades de la empresa, así como una relación de contratos con características similares de los últimos tres años, indicando direcciones, números telefónicos y nombre de la persona que pueda proporcionar información relativa al servicio motivo de esta licitación.



13.8 Relación de los insumos que utilizarán para la preparación de los alimentos especificando la marca de los mismos, los cuales deberán ser de marcas reconocidas comercialmente para asegurar la calidad de los mismos.

13.9 Directorio de sus principales proveedores, incluyendo nombre, domicilio completo y teléfono, clasificado por tipo de insumo para la preparación de alimentos.

13.10 Fotografía a cuatro vistas del uniforme que el personal utilizará para el desempeño de sus labores, así como fotocopia de un gafete de identificación con fotografía, tomando en consideración lo solicitado en el numeral 5.3 del presente Anexo Técnico.

13.11 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 u original y copias de por lo menos cinco facturas con una antigüedad no mayor a tres meses, que así lo acredite. En el caso de que el licitante que resulte adjudicado cuente con el certificado TIF de sus instalaciones, podrá incluirlo en su propuesta, sin que esto lo excluya de presentar la documentación del proveedor de cárnicos.

13.12 Datos del ejecutivo, o gerente de cuenta que se designe para el servicio de "Comedor", en términos del numeral 5.6 del presente Anexo Técnico.

13.13 Los programas siguientes:

- a) Exámenes médicos y bacteriológicos semestrales del personal conforme al numeral 5.11 del presente Anexo Técnico.
- b) Análisis de laboratorio mensuales relativos a la calidad y sanidad de los alimentos, según lo solicitado en el numeral 8.1 del presente Anexo Técnico.
- c) Limpieza profunda semanal con sus procedimientos de limpieza y desinfección, de conformidad al numeral 8.4 del presente Anexo Técnico
- d) Fumigación mensual de instalaciones y equipo, de acuerdo a lo solicitado en el numeral 8.5 del presente Anexo Técnico, al cual se deberá adjuntar carta expedida por la empresa que realizará los servicios de fumigación garantizando que los insecticidas y rodenticidas que se utilizarán están autorizados por la Secretaría del Medio Ambiente.

13.14 Copia de constancias de visita a los comedores, según lo solicitado en el numeral 11.2 segundo párrafo del presente Anexo Técnico.

XIV.- EVALUACIÓN TÉCNICA

14.1 Las propuestas técnicas serán objeto de evaluación técnica, por parte del personal responsable del "Comedor" en los edificios Sede del Poder Judicial de la Federación que "EL CONSEJO" designe, verificando que los licitantes cumplan con las condiciones, características, especificaciones y requisitos señalados en las bases de este procedimiento y en el presente Anexo Técnico.



14.2 "EL CONSEJO" se reserva el derecho de solicitar información y referencias a empresas, a las cuales los licitantes hayan proporcionado el servicio. Lo anterior, a efecto de evaluar la calidad, confiabilidad, capacidad, atención y servicio en general de las empresas licitantes.

14.3 "EL CONSEJO" se reserva el derecho de visitar las instalaciones de los licitantes, para verificar su capacidad técnica, así como las instalaciones de clientes que tengan actualmente.

14.4 Las condiciones ofertadas por los licitantes no serán motivo de negociación alguna.

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

XV.- PENALIZACIONES

En caso de que el licitante adjudicado incumpla cualquiera de las obligaciones que adquiera de conformidad con el contrato correspondiente, o por la deficiente prestación del servicio, se obliga a pagar a "EL CONSEJO" el equivalente al 10% de su monto máximo antes del Impuesto al Valor Agregado. En caso de incumplimiento parcial, la pena se ajustará proporcionalmente al porcentaje incumplido.

En el supuesto de retraso en la presentación de los servicios por causa justificada, "EL CONSEJO" podrá conceder al licitante adjudicado una modificación en los plazos para ese efecto; de no ser justificada la causa del retraso o vencida la modificación del plazo concedida, el licitante adjudicado acepta pagar a "EL CONSEJO" por concepto de pena convencional, por el simple retraso, el monto que resulte de aplicar el equivalente al diez al millar diario a la cantidad sobre el importe de los servicios no prestados con oportunidad.

El importe que resulte de la aplicación de las penas, "EL CONSEJO" lo descontará de las cantidades pendientes de pago en favor del licitante adjudicado.

Las penas convencionales serán aplicadas conforme a lo siguiente:

Calculo de penalizaciones	
Concepto	Fórmula
Inasistencia	$\left[\frac{A}{B}\right] * C * 10\%$
Incumplimiento calidad de insumos y/o insumos insuficientes	$A * 10\%$
Retraso en la entrega de enseres	$A * 10\%$
Donde: A= Facturación del día en que ocurrió la incidencia sin I.V.A. B= Número de empleados C= Número de faltas	

Nota: El porcentaje para determinar la penalización se apega a lo establecido en el artículo 410 del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo.



XVI.- CARTAS COMPROMISO

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

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

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

Carta 3. De pagar los gastos por concepto de suministro de gas en los Edificios Sede del Poder Judicial de la Federación en el Distrito Federal y Zona Metropolitana.

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

Carta 5. Carta de liberación de responsabilidad a "EL CONSEJO".



ANEXO A

CARTAS COMPROMISO

SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

Q



Papel membretado de la empresa

México D.F., ___ de _____ de 2015

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

Carta No. 1

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

El que suscribe C. _____ en mi carácter de representante legal, de la empresa _____ en relación a la (tipo de procedimiento) , No. (Número de procedimiento) , manifiesto que conozco, entiendo y acepto los términos y condiciones para prestar el servicio de comedor general para los Edificios Sede del Poder Judicial de la Federación en el Distrito Federal y Zona Metropolitana, en los términos señalados en las presentes bases y el Anexo Técnico.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo

Q



Papel membretado de la empresa

México D.F., ___ de _____ de 2015

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

Carta No. 2

El que suscribe _____ en mi carácter de representante legal de la empresa (nombre de la empresa o razón social), declaro bajo protesta de decir verdad que en relación a la Licitación Pública Nacional No. (número de la presente licitación), para la contratación del servicio de Comedor para los Edificios Sede del Poder Judicial de la Federación en el Distrito Federal y Zona Metropolitana (12 comedores), que en caso de resultar adjudicado, me comprometo a proporcionar el servicio de Comedor, cuidando y observando la aplicación en todo momento de las especificaciones contenidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, así como contar con los alimentos suficientes, preparados y calientes, treinta minutos antes de que inicien los horarios de servicios.

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

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo



Papel membretado de la empresa

México D.F., ___ de _____ de 2015

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

Carta No. 3

El que suscribe _____ en mi carácter de representante legal de la empresa (nombre de la empresa o razón social), declaro bajo protesta de decir verdad que en relación a la Licitación Pública Nacional No. (número de la presente licitación), para la contratación del servicio de Comedor para los Edificios Sede del Poder Judicial de la Federación en el Distrito Federal y Zona Metropolitana (12 comedores), que en caso de resultar adjudicado, liquidaremos a "EL CONSEJO" el suministro de gas L.P. que se efectúe de acuerdo al consumo que se refleje en el medidor que se encuentre instalado en el inmueble para tal efecto o conforme a la cuota que de común acuerdo se establezca con el **Administrador del Inmueble**.

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

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo





Papel membretado de la empresa

México D.F., ___ de _____ de 2015

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

Carta No. 4

Carta de cumplimiento a la Ley del Seguro Social.

El que suscribe C. _____ en mi carácter de representante legal, de la empresa _____ en relación con la Licitación Pública Nacional No. _____, manifiesto bajo protesta de decir verdad que entregaré a "EL CONSEJO", la información que me requiera, con el propósito de dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 15 de la Ley del Seguro Social.

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo



Papel membretado de la empresa

México D.F., __ de ____ de 2015

CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL

PRESENTE

Carta No. 5

Carta de liberación de responsabilidad.

El que suscribe _____ en mi carácter de representante legal de la empresa (nombre de la empresa o razón social), declaro bajo protesta de decir verdad que en relación a la Licitación Pública Nacional No. (número de la presente licitación), para la contratación del servicio de Comedor para los Edificios Sede del Poder Judicial de la Federación en el Distrito Federal y Zona Metropolitana (12 comedores), manifiesto bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado libero de toda responsabilidad civil, penal, laboral y fiscal "EL CONSEJO", por cualquier daño material, accidentes y pérdidas humanas que ocurriesen durante el proceso de la prestación del servicio de comedor. Asimismo, cumpliré con las obligaciones laborales y fiscales respecto del personal que efectúe el servicio de comedor.

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

(Razón social)

Nombre, Firma y Cargo

ANEXO B
LINEAMIENTOS GENERALES

ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

**SERVICIO DE COMEDOR PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER
JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA
METROPOLITANA (12 COMEDORES)**

ANEXO B
LINEAMIENTOS GENERALES

ÍNDICE

A) RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	27
B) PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	33
C) SERVICIO DE ALIMENTOS	39
D) HIGIENE PERSONAL	41
E) LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPO, UTENSILIOS Y ÁREAS DE COMEDOR.....	44
F) PROGRAMA DE LIMPIEZA	47
G) CONTROL Y PREVENCIÓN DE FAUNA NOCIVA	49
H) INSTALACIONES, UTENSILIOS DE COCINA, MOBILIARIO Y EQUIPO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	51
I) PORCIONES, GRAMAJES, EJEMPLOS DE MENÚS Y VALOR NUTRIMENTAL.....	55
J) CONSUMOS HISTÓRICOS, ENERO-JULIO 2015, EJERCICIOS 2013 Y 2014.....	59



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

958



ANEXO B

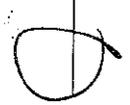
LINEAMIENTOS GENERALES

TRANSPORTE Y ENTREGA DE MATERIA PRIMA

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

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

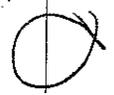
- El área de recepción debe estar limpia, ausente de malos olores con iluminación que permita verificar el estado de los insumos.
- El encargado de la recepción deberá contar con un termómetro calibrado, lavado y desinfectado para verificar que se cumplan las temperaturas indicadas.
- El personal que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



ANEXO B LINEAMIENTOS GENERALES

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

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



ANEXO B LINEAMIENTOS GENERALES

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

9

061

ANEXO B LINEAMIENTOS GENERALES

ALMACENAMIENTO

EL ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA SE DIVIDE EN:

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

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

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

CARACTERÍSTICAS GENERALES PARA EL ALMACENAMIENTO:

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

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

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

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

Los equipos de refrigeración y congelación se deben lavar y desinfectar constantemente o cuando ocurra un accidente, como por ejemplo derrames. No se debe mantener alimentos en latas abiertas dentro o fuera del refrigerador, ya que con la humedad se oxidan y contaminan el contenido. Al abrir una lata, se

debe vaciar el contenido en un recipiente limpio y con tapa.

ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

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

Almacenar en recipientes limpios y tapados.

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

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

063

ANEXO B
LINEAMIENTOS GENERALES

**B) PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN
DE ALIMENTOS**

Q

ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

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

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

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

ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

INSTALACIONES DE LA COCINA

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

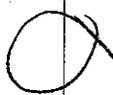
PROCEDIMIENTO DEL LAVADO Y DESINFECTADO DE FRUTAS Y VERDURAS

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

DESCONGELACIÓN ADECUADA DE LOS ALIMENTOS

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

Nota: evitar la descongelación a temperatura ambiente.



ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

HÁBITOS DE TRABAJO

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

1. No lavarse las manos en la tarja para frutas, verduras o para lavar utensilios de cocina.
2. No tomar con las manos el pan, los bollos, la mantequilla, los palitos de pan o galletas; es necesario utilizar pinzas, cucharas, tenedores y otros utensilios.
3. No probar la comida con los dedos, hacerlo con una cuchara limpia.
4. No probar la comida con la misma cuchara que se utiliza para cocinar y cada alimento debe probarse con diferentes cucharas.
5. No dejar los alimentos descubiertos.
6. Seguir las reglas para el lavado de las manos como se indica en el apartado de higiene personal.
7. Lavarse las manos después de cada interrupción, cambio de actividad y sobre todo después de ir al baño.
8. No beber, comer o fumar durante la preparación de los alimentos y dentro de la cocina.
9. No secarse las manos en el mandil, ropa o trapos de cocina.
10. El uso del mandil es únicamente dentro de la cocina.
11. Una vez que estén limpios los vasos, platos o cualquier otro utensilio que ya contiene el alimento, no se permite agarrarlo por donde toma el alimento el usuario del servicio, por ejemplo los bordes de los vasos.
12. Clasificar adecuadamente el uso de trapos.
13. Los utensilios que se empleen para la preparación, elaboración y manipulación de alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos, así como también, se deben desincrustar, lavar, enjuagar y desinfectar según instrucciones del desinfectante.

ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

14. Todos los equipos se deben almacenar en áreas específicas.

TEMPERATURAS INTERNAS DE COCCIÓN.

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

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

CARNES CRUDAS Y ADEREZOS

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

ENFRIADO DE ALIMENTOS

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

RECALENTAMIENTO O REGENERACIÓN

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

ANEXO B

LINEAMIENTOS GENERALES

ALIMENTOS PREPARADOS CON ANTELACIÓN

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



Nota:

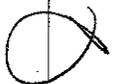
El chef o encargado del servicio (responsable) contará con un termómetro calibrado para verificar la temperatura de los platillos, en los puntos críticos de control.

Q

630

ANEXO B
LINEAMIENTOS GENERALES

C) SERVICIO DE ALIMENTOS



ANEXO B LINEAMIENTOS GENERALES

CONCEPTO	OBSERVACIONES
Mesas y sillas	Deberán estar dispuestas en el salón comedor, siempre limpias y cada mesa contará con 4 sillas del mismo color. Se establecerá una persona responsable del mantenimiento higiénico del salón comedor cuya labor será el limpiar las mesas y sillas antes de ser ocupadas por un nuevo comensal, reabastecerá cada una de ellas con la salsa del día, servilletas y sal.
Limpieza del salón comedor	Se designará una persona responsable de mantener los pisos, área de barra de ensaladas y despachadores de agua siempre limpios y abastecidos. Los pisos se trapearán cuando sea conveniente durante el servicio.
Barra de ensaladas	La barra de ensaladas contendrá frutas y verduras frescas y preparadas siempre higiénicamente. Se compondrá de insertos de verdura (preparadas o al natural) e insertos de fruta cortada siempre en cubos pequeños. Se surtirá de fruta y verdura frecuentemente, antes de que el inserto llegue a vaciarse por completo. En todo momento, habrá una persona que surta las frutas y ensaladas constantemente para asegurar el abasto de la barra de ensaladas en todos los horarios en los que opere el comedor.
Despachadores de agua fresca y aderezos	Deberá haber distintos tipos de aderezos, chile piquín, yogurt, queso cottage y miel. Habrá una persona encargada del área de agua fresca, salsas, limones y chiles, que mantendrá siempre limpia y abastecida. Las fuentes de agua nunca llegarán a estar vacías, o bien, habrá vasos ya servidos; se deberán surtir constantemente antes de que se lleguen a acabar. Reabastecerá de vasos constantemente, siempre lavados, desinfectados y secos para evitar contaminación. Lave los vasos con solución jabonosa y desinfectelos antes de sacarlos al servicio. Los limones deberán ser frescos, lavados, desinfectados y cortados a la mitad.
Servicio de pan y tortillas	El pan se cortará en rebanadas para el servicio. El comensal podrá servirse la ración que desee. Las tortillas se empaquetarán en bolsas de plástico individuales con 3 piezas cada una. Se mantendrán siempre calientes en un recipiente térmico para que el comensal pueda disponer de ellas. Siempre habrá estos insumos a cualquier hora del servicio. Los sobrantes no podrán ser reutilizados.

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

- El licitante deberá prever diariamente un 10% adicional sobre las garantías, con el propósito de poder proporcionar alimentos conforme a lo señalado en los presentes alcances técnicos, en los casos de que se rebasen las garantías que haya estimado y pueda cumplir con el servicio.
- Para asegurar la inocuidad de los productos terminados, se tomarán muestras diarias de los platillos a servir, por parte de un miembro de "EL CONSEJO" Asimismo, se llevarán a cabo periódicamente y en forma sorpresa, análisis de tipo microbiológico a los alimentos, mismos que serán efectuados por un laboratorio especializado seleccionado por "EL CONSEJO"
- La basura, producto de la confección de los alimentos, será retirada diariamente al final de la jornada por el licitante sin costo adicional para "EL CONSEJO", separando el cartón del resto de las bolsas con los desperdicios, para prevenir cualquier generación de olores y por consiguiente, la atracción y proliferación de fauna nociva (ratas, cucarachas, moscas, etc.)

071

D) HIGIENE PERSONAL

Q

072

LAVADO DE MANOS:

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

EN LA ESTACIÓN DE LAVAMANOS SE TIENEN QUE SEGUIR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES, EN EL ORDEN DESCRITO:

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

TRABAJAR ENFERMO:

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

HERIDAS, RASPADURAS O QUEMADURAS

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

UÑAS

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

UNIFORME

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

073

CABELLO

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

MAQUILLAJE

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

BAÑO DIARIO

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

COMER, FUMAR Y/O BEBER.

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

JOYERÍA

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

EXÁMENES CLÍNICOS

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

- COPROCVLTIVO
- COPROPARASITOSCÓPICO EN SERIE
- EXUDADO FARÍNGEO

❖ NOTA:

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



074

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

Q

075

GENERALIDADES PARA EL LAVADO MECÁNICO

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

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

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE SERVICIOS DE MESA, UTENSILIOS Y EQUIPOS

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

MÁQUINA LAVALOZA

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

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE REFRIGERADORES Y CONGELADORES

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

076

LAVADO Y DESINFECTADO DE LICUADORAS, MEZCLADORAS, ETC.

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

NOTA: Nunca sumerja los equipos en agua o soluciones.

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

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

LIMPIEZA DE PISOS

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

LIMPIEZA DE TECHOS

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

LIMPIEZA DE MESAS

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

ÁREA DE BASURA

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

077

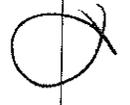
F) PROGRAMA DE LIMPIEZA

ACTIVIDAD	NO PROGRAMADA	DIARIA	SEMANAL	PERIÓDICA
Pisos	Limpiar derrames después de ocurridos utilizando trapos designados para ese fin.	Barrear y trapear antes del servicio y al finalizar con solución jabonosa y desinfectante	Lavar con agua a presión detergente y escoba.	Informar si es necesaria alguna reparación.
Paredes y techos	Limpiar salpicaduras utilizando trapos designados para ese fin.	Entre servicios limpiar las áreas alrededor de la parrilla, hornillas y fregadero	Lavar con solución jabonosa y desinfectar.	Informar si es necesaria una reparación.
Campanas	Vaciar filtros de grasa según se requiera.	Limpiar y lavar el exterior e interior.	Retirar filtros desengrasar, lavar, enjuagar, dejar secar y colocar.	Limpieza de ductos.
Mesas de trabajo	Retirar desperdicios y limpiar trapos designados para ese fin.	Lavar y desinfectar al inicio y fin de labores.	Mantenimiento menor.	Mantenimiento de motores.
Asador y hornillas	Vaciar charolas de derrames, limpiar salpicaduras utilizando trapos designados para ese fin.	Frotar todas las superficies y cubiertas con fibra y solución jabonosa.	Limpieza profunda (lavado por debajo, entrepaños, patas y bases.)	Informar si es necesaria una reparación.
Parrilla	Lavar después de cada uso con fibra, vaciar charolas de derrames según se requiera.	Limpiar con cepillo de alambre.	Retirar las partes removibles, lavar y desengrasar.	Mantenimiento programado.
Horno	Limpiar derrames.	Limpiar exterior e interior con solución jabonosa.	Lavar y desengrasar.	Inspeccionar y dar servicio de mantenimiento.
Abrelatas, mezclador, pelador, rebanadora.	Limpiar según se requiera y desinfectar después de cada uso.	Limpiar y desinfectar exterior, soportes, montaduras, etc.	Retirar las partes removibles, lavar y desengrasar.	Mantenimiento programado.
Anaqueles	Limpiar derrames utilizando trapos designados para ese fin.	Limpiar, lavar y desinfectar.	Inspeccionar si el funcionamiento es el adecuado.	Mantenimiento programado.
Plancha para freír	Limpiar constantemente con fibra, jabón y agua caliente.	Limpiar cubiertas con piedra de pulir, solución jabonosa y agua caliente al terminar el servicio.	Mantenimiento menor.	Pintar y ajustar separaciones.
Aparatos eléctricos (refrigeradores, congelador, etc.)	Quitar derrames utilizando trapos o papel de cocina designados para ese fin.	Lavar y desinfectar el exterior, charolas y todas las partes removibles.	Limpieza profunda (lavado por debajo, entrepaños, patas y bases.)	Mantenimiento programado.
Tablas de picar (fabricadas de acrílico, polietileno de alta densidad o ultraión)	Lavar con solución jabonosa y desinfectar las tablas de picar después de cada uso.	Una vez terminadas las labores se deberán lavar, desinfectar y dejar secar.	Lavar y desengrasar.	Mantenimiento programado.
Equipo de cocina (ollas, sartenes, marmitas, cacerolas, etc.)	Lavar y desinfectar después de cada uso. Dejar secar colgados o en racks.	Colocarlas en el área designada para su almacenamiento.	Inspeccionar si el funcionamiento es el adecuado.	Mantenimiento programado.
		Lavar y desinfectar antes y después de la jornada de trabajo.	Lavar y desinfectar el interior.	Verificar el estado y dar servicio.
			Desbastado de tablas.	
			Limpieza profunda, desengrasar y eliminar el tizne acumulado.	Verificar el estado óptimo, dar servicio o sustituir el equipo.

Notas:

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

A las trampas de grasas se les dará mantenimiento una vez al mes o cada vez que estas lo requieran.

079 

G) CONTROL Y PREVENCIÓN DE FAUNA NOCIVA



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

081

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

082



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

“EL CONSEJO” cuenta con las instalaciones tanto de las áreas para servir los alimentos como de la cocina

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

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

Será responsabilidad del licitante 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.

El licitante adjudicado se compromete a sustituir en forma inmediata cualquiera de los equipos mencionados, que derivado del desgaste y uso normal de los mismos, sea necesario darlos de baja, a efecto de garantizar la continuidad en la prestación del servicio, los cuales serán en calidad de préstamo y sin cargo adicional para “EL CONSEJO”.

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

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

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

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

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

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

Asimismo, "EL CONSEJO" cuenta con enseres de mesa y equipo necesario para proporcionar el servicio.

Al iniciar con la prestación del servicio de comedor se proporcionará al licitante adjudicado un inventario inicial de los utensilios, por lo que durante los últimos cinco días de cada mes deberá hacer un recuento de los mismos, comprometiéndose a reponer en un término no mayor a cinco días naturales contados a partir del sexto día, cualquiera de los artículos que se deterioren o sufran daño por cualquier causa, de tal manera que siempre haya en existencia la misma cantidad de enseres que en un principio recibió de la Institución.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ENSERES DE MESA

Descripción	Color y Textura	Medidas	Material
Tazón para sopa	Blanco y liso	300 ml.	Cerámica
Plato arrocero	Blanco y liso	23 cm.	Cerámica
plato para ensalada	Blanco y liso	18 cm.	Cerámica
Plato trinche	Blanco y liso	23 cm.	Cerámica
Plato para postre	Blanco y liso	14 cm.	Cerámica
Tenedor	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Cuchillo	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Cuchara	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Cuchara para postre	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Salseras de mesa	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Saleros de mesa	Natural y liso	Estándar	Acero inoxidable
Servilleteros	Natural y liso	Estándar	Vidrio con tapa de acero inoxidable
Charolas para el servicio de buffet	Indistinto, textura lisa	Estándar	Acero inoxidable
Vasos	Transparente y liso	Para mesa cuadrada	
		12 oz.	Policarbonato o vidrio

2) RIESGOS

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

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

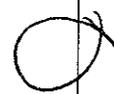
3) SUPERVISIÓN DE LA MATERIA PRIMA, EQUIPO Y CAPACIDAD HUMANA

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

085

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

086



PORCIONES Y GRAMAJES

- Se deberán ofrecer tres diferentes platos fuertes (3er. Tiempo) a elección del comensal, la opción 1 y 2 serán a base de pollo, cerdo, carne de res o, pescado y la 3ra. será vegetariana. Asimismo, se deberá tener disponible la opción de carne de res, pechugas de pollo para asar, tacos dorados res/pollo o ensaladas de atún o pollo. Los aderezos, ensaladas, salsas, guarniciones y frutas deben variarse diariamente, conforme a lo siguiente:

CONCEPTO	NO. DE OPCIONES DIARIAS	GRAMAJE
Primer Tiempo		
Sopa aguada, consomé de pollo o res y cremas	2	300 ml.
Segundo Tiempo (entrada)		
Pastas y arroz	2	110 gr.
Tercer Tiempo (plato fuerte)		
A base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo pescado y platillo vegetariano (Nota 1)	3	150 gr. (carne cocida sin guarnición)
Cuarto Tiempo		
Postre	2	Entre 80 y 120 gr.
Complementos		
Barra de ensalada, fruta y guarniciones	4	Libre consumo
Frutas	4	
Agua de frutas frescas	2	
Frijoles, aderezos, salsas y condimentos	Conforme al punto 3.6 del Anexo Técnico	
Pan y tortilla		

087

EJEMPLO DE MENÚ PARA VEINTE DÍAS DE SERVICIO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa de calabacitas Arroz con plátano macho	Sopa azteca Calabacitas rellenas	Sopa de verduras Arroz a la jardinera	Sopa de cebolla Spaghetti Alfredo	Crema de queso Papa rösti
Mole de olla	Pescado a la talla	Pollo al pipián rojo con calabacitas	Pechuga a la plancha	Pescado en salsa de morrón
Pechuga cordón blue	Cerdo con verdolagas	Alambre de res	Albóndigas de res al chipotle	Lasaña de res
Chile ancho relleno de queso en salsa de frijol	Papa rellena	Chiles rellenos de queso en salsa roja	Taquitos de papa	Queso a la plancha con salsa borracha
Budín de pan	Pastel de chocolate	Choux c/crema pastelera	Gelatina arcoíris	Mousse de frutas
Agua de horchata	Agua de limón	Agua de jamaica	Agua de manzana	Agua de horchata
Agua de naranja	Agua de piña	Agua de tamarindo	Agua de chía	Agua de naranja
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Crema de cilantro Arroz canario	Consomé de pollo Fetuccini a la arrabiata	Sopa de hongos Arroz blanco	Crema conde Chayotes con jamón al gratín	Sopa de flor de calabaza Papa panadera
Bistec en salsa pasilla con calabazas	Pollo cacerola	Pollo en escabeche	Picadillo de res	Cecina adobada con pico de gallo
Cerdo a la hawaiana	Filete de pescado al mojo de ajo	Rollo de res	Pescado empanizado	Pollo al curry
Pizza de hongos y elote	Nopales rellenos de queso	Tortitas de acelgas	Soufflé de verduras	Quesadillas con guacamole
Flan napolitano	Alfajores	Mousse de chocolate	Nieve de limón	Gelatina de rompope
Agua de pepino y limón	Agua de fresa	Agua de frutas	Agua de piña colada	Agua de té de limón
Agua de melón	Agua de piña	Agua de horchata	Agua de sandía	Agua de naranja

088

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Crema de champiñones Macarrón a los tres quesos	Sopa de lentejas Arroz al cilantro	Caldo tlalpeño Spaghetti a la crema	Crema de zanahoria Ensalada de nopales	Sopa de tallarines Arroz a la Mexicana
Milanesa de res empanizada Pollo a la B.B.Q. con papas a la francesa Rollitos de lechuga rellena de verduras	Cochinita pibil Pescado empapelado Tacos dorados rellenos de zanahoria y papa	Bistec adobado con papas Pechuga en salsa poblana Lasaña de verduras	Pozole guerrerense (blanco) Chilorio de pollo Tortitas de ejotes con queso	Atún a la Mexicana Cuete almendrado Rollos primavera
Tarta de frutas Agua de papaya Agua de melón	Mouse de moka Agua de guanábana Agua de mango	Helado de vainilla Agua de sandía Agua de naranja	Pay de limón Agua de tamarindo Agua de Jamaica	Niño envuelto Agua de té de limón Agua ciruela
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Caldo de camarón Arroz con verduras Chuletas ahumadas con puré de papa Pollo en mole verde Enfrijoladas con queso panela Empanadas de piña Agua de frutas Agua de tamarindo	Crema de verduras Spaghetti a la diabla Pescado a la mantequilla Res stroganoff Hojaldré de verduras Até con queso Agua de fresa Agua de papaya	Sopa de fideos Ensalada de ejotes Carnitas Alambre de pollo Tortitas de espinacas con queso Arroz con leche Agua de pepino y limón Agua de piña	Sopa tarasca Arroz rojo con chile ancho Salpicón de res Ceviche de pescado Mixiotes de verduras Gelatina con frutas Agua de Betabel Agua de guayaba	Consomé de res Chilaquiles verdes Bistec en salsa norteña Pollo encacahuatado Soufflé de papa Natilla de vainilla Agua de cebada perla Agua de jamaica

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

**J) CONSUMOS HISTÓRICOS
ENERO-JULIO 2015, EJERCICIOS 2013 Y 2014**

090



CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR ENERO-JULIO 2015

PERIODO	SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCALPAN		RECLUSORIO URGENTE		REVOLUCION		AJUSCO		SEDE 2417		PERIFERICO 1880		NEZA		PRISMA					
	SEMANA	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL			
ENERO																												
02/01/2015		168	110	15	17	74	22	51	139	84	66	30																
05/01/2015	230		124	9	16	70	20	89	202	142	91	142	139	84	66	30												
08/01/2015	201	1011	127	5	11	73	24	60	185	106	60	106	601	84	66	30												
11/01/2015	234		132	18	28	76	20	89	201	122	102	222	897	601	550	282												
14/01/2015	204		98	7	30	83	23	66	182	136	106	182	897	601	550	282												
17/01/2015	142		81	7	21	54	15	42	147	95	105	147	897	601	550	282												
20/01/2015	221		141	7	16	82	25	48	198	127	198	127	897	601	550	282												
23/01/2015	248	1196	139	1	20	85	31	71	199	127	199	127	897	601	550	282												
26/01/2015	237		133	6	23	99	33	88	222	128	222	128	897	601	550	282												
29/01/2015	210		98	6	25	111	37	87	186	108	186	108	897	601	550	282												
31/01/2015	250		140	17	34	106	36	89	192	120	192	120	897	601	550	282												
03/02/2015	363		226	27	43	145	52	124	313	170	313	170	897	601	550	282												
06/02/2015	371	1752	212	29	48	167	51	115	318	135	318	135	897	601	550	282												
09/02/2015	344		238	27	41	164	56	120	323	157	323	157	897	601	550	282												
12/02/2015	365		173	21	33	156	51	100	259	149	259	149	897	601	550	282												
15/02/2015	279		160	24	34	116	33	72	225	128	225	128	897	601	550	282												
18/02/2015	345		228	29	38	177	58	128	304	166	304	166	897	601	550	282												
21/02/2015	352	1619	224	22	43	189	47	128	311	166	311	166	897	601	550	282												
24/02/2015	357		217	22	35	162	57	123	320	162	320	162	897	601	550	282												
27/02/2015	330		143	12	45	146	55	90	281	130	281	130	897	601	550	282												
01/03/2015	235		130	17	31	113	38	59	191	98	191	98	897	601	550	282												
FEBRERO																												
02/02/2015																												
05/02/2015	276	1278	193	19	36	149	50	124	305	198	305	198	1147	726	486	259												
08/02/2015	361		181	28	42	162	66	134	307	198	307	198	1147	726	486	259												
11/02/2015	365		130	19	36	155	65	111	294	176	294	176	1147	726	486	259												
14/02/2015	276		141	14	43	123	42	77	241	154	241	154	1147	726	486	259												
17/02/2015	386		216	25	44	163	46	132	331	163	331	163	1147	726	486	259												
20/02/2015	380	1700	217	23	34	178	48	132	345	167	345	167	1147	726	486	259												
23/02/2015	380		187	22	40	161	62	142	325	179	325	179	1147	726	486	259												
26/02/2015	351		172	25	35	188	60	115	301	161	301	161	1147	726	486	259												
29/02/2015	203		103	8	33	106	40	75	225	96	225	96	1147	726	486	259												
03/03/2015	378		191	29	43	179	53	130	341	179	341	179	1147	726	486	259												
06/03/2015	345	1708	206	20	48	181	65	144	335	160	335	160	1147	726	486	259												
09/03/2015	355		192	22	45	186	65	154	323	176	323	176	1147	726	486	259												
12/03/2015	372		138	26	41	184	69	120	323	169	323	169	1147	726	486	259												
15/03/2015	254		122	23	37	104	40	90	236	109	236	109	1147	726	486	259												
18/03/2015	377		207	31	51	169	57	132	329	177	329	177	1147	726	486	259												
21/03/2015	401	1739	215	26	51	161	59	146	309	155	309	155	1147	726	486	259												
24/03/2015	382		212	35	46	165	54	154	275	165	275	165	1147	726	486	259												
27/03/2015	365		170	29	48	186	62	115	294	162	294	162	1147	726	486	259												
30/03/2015	204		139	27	33	80	50	82	194	101	194	101	1147	726	486	259												

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACION EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR ENERO-JULIO 2015

PERIODO	SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCAIPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCION		AJUSCO		SEDE 2417		PERIFERICO 1950		NEZA		PRISMA				
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL			
MARZO																											
02/03/2015	385		216		30		52		180		57		127		366		177		158		103						
03/03/2015	400		222		30		52		174		58		153		395		167		140		95						
04/03/2015	358	1800	208	981	30	149	46	221	189	848	69	288	150	664	344	1671	174	782	142	865	100	440					
05/03/2015	380		174		33		33		184		61		132		337		147		121		85						
06/03/2015	277		161		26		38		21		43		102		289		117		104		57						
09/03/2015	398		240		35		57		69		70		151		351		175		139		100						
10/03/2015	436		237		26		51		183		61		134		329		160		139		93						
11/03/2015	418	1902	230	1044	27	141	54	252	185	813	66	305	140	626	316	1484	181	780	146	623	80	416					
12/03/2015	411		186		30		52		181		60		119		288		157		118		98						
13/03/2015	239		149		23		38		95		48		82		220		107		81		45						
17/03/2015	429		177		30		46		175		53		60		283		165		163		82						
18/03/2015	440	1576	165	680	28	115	54	184	165	631	62	230	145	510	353	1166	171	674	128	500	84	280					
19/03/2015	430		137		32		45		184		62		120		299		178		114		74						
20/03/2015	277		101		26		39		107		53		85		251		110		105		40						
23/03/2015	422		205		34		51		180		56		148		330		174		141		85						
24/03/2015	448		187		35		44		199		55		146		312		172		119		94						
25/03/2015	430	1945	207	871	37	166	57	244	188	861	63	281	152	658	316	1490	169	778	124	614	79	401					
26/03/2015	394		152		35		52		184		63		115		345		159		115		85						
27/03/2015	251		120		25		40		110		44		97		187		104		115		58						
ABRIL																											
30/03/2015	408		185		37		48		172		67		90		298		165		118		83						
31/03/2015	300		108		31		52		147		55		106		263		120		105		83						
01/04/2015		708		293		68		100		319		122		236		551		285		224							
02/04/2015																											
03/04/2015																											
06/04/2015	449		205		38		47		183		50		131		344		175		154		109						
07/04/2015	411		187		38		46		201		60		145		290		173		167		111						
08/04/2015	372	1896	207	671	29	157	47	221	181	827	51	246	128	624	326	1464	162	805	180	723	119	525					
09/04/2015	395		152		29		43		177		55		119		285		182		133		118						
10/04/2015	269		120		23		38		85		40		101		219		115		109		68						
13/04/2015	413		163		38		36		188		61		137		339		204		166		128						
14/04/2015	394		214		38		47		190		58		148		313		182		158		129						
15/04/2015	389	1826	181	854	29	157	36	194	162	805	53	262	135	643	296	1468	185	853	129	721	122	595					
16/04/2015	390		160		29		45		155		63		127		306		167		138		131						
17/04/2015	240		114		23		30		109		37		96		214		115		110		85						
20/04/2015	424		212		36		41		188		63		135		324		197		180		131						
21/04/2015	424		185		39		42		193		44		146		304		200		174		128						
22/04/2015	416	1920	206	946	35	162	47	212	190	885	65	258	150	641	290	1413	190	912	158	789	128	546					
23/04/2015	372		124		32		45		184		62		110		274		205		144		105						
24/04/2015	284		119		20		37		140		34		100		221		120		133		54						
27/04/2015	454		183		38		47		166		63		142		319		217		172		135						
28/04/2015	406		172		38		46		180		50		140		304		236		174		132						
29/04/2015	427	1531	184	621	36	143	46	183	181	665	63	227	135	500	311	1143	200	790	159	609	111	489					
30/04/2015	244		82		29		44		126		51		83		209		137		104		91						
01/05/2015																											

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR ENERO-JULIO 2015

PERIODO	SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUGALPANI		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCION		AJUSCO		SEDE 2417		PERIFERICO 1859		NEZA		PRISMA		
	SEMANA	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
04/05/2015	362	133	33	47	171	61	125	288	205	180	205	288	125	288	205	180	205	288	125	288	205	180	205	288	125
05/05/2015	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
06/05/2015	443	211	38	59	191	67	132	236	224	176	224	236	132	236	224	176	224	236	132	236	224	176	224	236	
07/05/2015	435	161	40	37	194	59	112	330	205	183	205	330	112	330	205	183	205	330	112	330	205	183	205	330	112
08/05/2015	259	66	28	37	144	55	90	241	149	149	149	241	90	241	149	149	149	241	90	241	149	149	149	241	90
11/05/2015	338	185	38	45	187	68	141	338	210	203	210	338	141	338	210	203	210	338	141	338	210	203	210	338	141
12/05/2015	467	197	36	44	189	67	160	327	212	212	212	327	160	327	212	212	212	327	160	327	212	212	212	327	160
13/05/2015	411	197	33	40	206	69	150	306	195	198	195	306	150	306	195	198	195	306	150	306	195	198	195	306	150
14/05/2015	405	150	36	40	206	71	128	305	212	184	212	305	128	305	212	184	212	305	128	305	212	184	212	305	128
15/05/2015	212	108	18	32	128	48	91	226	142	160	142	226	91	226	142	160	142	226	91	226	142	160	142	226	91
18/05/2015	436	195	27	47	182	68	147	330	215	182	215	330	147	330	215	182	215	330	147	330	215	182	215	330	147
19/05/2015	447	182	37	50	200	67	151	330	228	200	228	330	151	330	228	200	228	330	151	330	228	200	228	330	151
20/05/2015	411	161	38	51	192	69	130	250	219	184	219	250	130	250	219	184	219	250	130	250	219	184	219	250	130
21/05/2015	384	148	29	48	206	71	110	286	200	174	200	286	110	286	200	174	200	286	110	286	200	174	200	286	110
22/05/2015	245	79	22	35	132	48	94	224	114	142	114	224	94	224	114	142	114	224	94	224	114	142	114	224	94
25/05/2015	531	188	31	47	191	71	152	360	228	200	228	360	152	360	228	200	228	360	152	360	228	200	228	360	152
26/05/2015	500	90	30	50	213	89	150	342	221	188	221	342	150	342	221	188	221	342	150	342	221	188	221	342	150
27/05/2015	497	166	32	51	210	73	143	321	218	187	218	321	143	321	218	187	218	321	143	321	218	187	218	321	143
28/05/2015	458	118	23	48	215	76	118	310	215	185	215	310	118	310	215	185	215	310	118	310	215	185	215	310	118
29/05/2015	264	82	15	36	131	42	77	198	149	137	149	198	77	198	149	137	149	198	77	198	149	137	149	198	77
01/06/2015	501	205	38	50	202	83	126	371	225	201	225	371	126	371	225	201	225	371	126	371	225	201	225	371	126
02/06/2015	479	213	38	40	209	81	136	327	200	167	200	327	136	327	200	167	200	327	136	327	200	167	200	327	136
03/06/2015	489	203	38	45	207	74	160	330	187	208	187	330	160	330	187	208	187	330	160	330	187	208	187	330	160
04/06/2015	474	157	23	44	226	74	113	317	203	181	203	317	113	317	203	181	203	317	113	317	203	181	203	317	113
05/06/2015	305	115	27	28	149	57	100	237	141	152	141	237	100	237	141	152	141	237	100	237	141	152	141	237	100
08/06/2015	469	218	37	41	216	81	130	358	224	188	224	358	130	358	224	188	224	358	130	358	224	188	224	358	130
09/06/2015	524	213	26	48	219	83	130	350	235	207	235	350	130	350	235	207	235	350	130	350	235	207	235	350	130
10/06/2015	382	201	26	42	197	68	152	350	196	189	196	350	152	350	196	189	196	350	152	350	196	189	196	350	152
11/06/2015	513	154	30	43	205	81	124	350	177	167	177	350	124	350	177	167	177	350	124	350	177	167	177	350	124
12/06/2015	347	132	23	27	125	47	94	235	126	115	126	235	94	235	126	115	126	235	94	235	126	115	126	235	94
15/06/2015	552	197	33	55	183	66	142	355	210	171	210	355	142	355	210	171	210	355	142	355	210	171	210	355	142
16/06/2015	559	196	20	33	204	74	157	334	219	192	219	334	157	334	219	192	219	334	157	334	219	192	219	334	157
17/06/2015	548	192	28	36	195	71	145	340	192	192	192	340	145	340	192	192	192	340	145	340	192	192	192	340	145
18/06/2015	542	185	33	37	219	76	109	297	216	191	216	297	109	297	216	191	216	297	109	297	216	191	216	297	109
19/06/2015	320	119	22	31	110	55	105	244	142	123	142	244	105	244	142	123	142	244	105	244	142	123	142	244	105
22/06/2015	529	224	31	45	215	65	166	347	223	216	223	347	166	347	223	216	223	347	166	347	223	216	223	347	166
23/06/2015	580	228	35	45	190	65	154	351	220	201	220	351	154	351	220	201	220	351	154	351	220	201	220	351	154
24/06/2015	527	240	33	45	202	61	145	314	196	204	196	314	145	314	196	204	196	314	145	314	196	204	196	314	145
25/06/2015	548	152	22	33	181	73	143	300	200	156	200	300	143	300	200	156	200	300	143	300	200	156	200	300	143
26/06/2015	309	90	15	26	148	57	100	248	139	125	139	248	100	248	139	125	139	248	100	248	139	125	139	248	100
29/06/2015	489	226	28	45	204	70	137	387	225	209	225	387	137	387	225	209	225	387	137	387	225	209	225	387	137
30/06/2015	456	198	20	36	193	57	132	334	221	187	221	334	132	334	221	187	221	334	132	334	221	187	221	334	132
01/07/2015	492	196	23	41	200	66	140	300	205	191	205	300	140	300	205	191	205	300	140	300	205	191	205	300	140
02/07/2015	507	188	17	38	200	63	116	286	210	125	210	286	116	286	210	125	210	286	116	286	210	125	210	286	116
03/07/2015	281	124	14	34	149	44	74	125	125	138	125	125	74	125	138	125	125	125	74	125	138	125	125	125	74

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR ENERO-JULIO 2015

PERIODO SEMANA	SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 7321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCION		AJUSCO		SEDE 417		PERIFÉRICO 1950		NEZA		PRISMA	
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
06/07/2015	519		226		23		31		197		56		136		377		214		191		123		307	
07/07/2015	496	2183	198	932	25	115	35	166	203	907	71	311	142	603	365	1636	210	940	190	747	128	312	1483	
08/07/2015	453		196		28		38		189		73		145		346		196		184		134		339	
09/07/2015	433		188		23		35		192		67		118		307		195		176		110		289	
10/07/2015	262		124		16		27		126		44		62		241		125		79		73		236	
13/07/2015	432		191		23		37		184		66		118		317		180		148		126		250	
14/07/2015	416	1272	225	898	25		40		175		56		123		311		198		127		122		298	
15/07/2015	259		216		17	95	46	123	125	672	58	263	68	309	238	1069	155	533	83	562	103	275	1228	
16/07/2015	90		167		16		0		113		40		0		123		0		101		101		210	
17/07/2015	75		96		14		0		75		33		0		70		0		83		64		195	
20/07/2015	135		No hab. servicio		26		No hab. servicio		104		39		No hab. servicio		84		No hab. servicio		110		98		225	
21/07/2015	130	566	20		20	113	51		112	514	51	184	No hab. servicio		75	366	No hab. servicio		120	604	97	239	1093	
22/07/2015	125		29		17		38		102		38		0		72		0		40		80		245	
23/07/2015	111		17		17		36		115		36		0		72		0		128		80		220	
24/07/2015	65		21		21		20		81		20		No hab. servicio		62		0		106		52		164	
27/07/2015	135		20		20		41		100		41		No hab. servicio		58		No hab. servicio		91		91		228	
28/07/2015	113		23		23	108	45		120	511	45	180	No hab. servicio		53	286	No hab. servicio		79		79		276	
29/07/2015	109	540	26		26		32		123		32		No hab. servicio		56		No hab. servicio		78		78		256	
30/07/2015	110		21		21		43		109		43		No hab. servicio		40		No hab. servicio		83		83		230	
31/07/2015	73		18		18		19		59		19		No hab. servicio		79		No hab. servicio		42		42		160	

094

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2014

2014	SEMANA	SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN		AJUSCO		PERIFÉRICO SUR 1950		NEZA		SEDE		
		DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO
	01/01/2014	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	02/01/2014	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	03/01/2014	326	587	161	321	13	27	38	78	36	69	36	69	70	141	296	576	296	576	296	0	0	139	242
	06/01/2014	330		210		21		63		143		45		63		285		0		0		121		
	07/01/2014	342		245		16		49		163		51		105		341		0		0		162		
	08/01/2014	362	1622	242	1067	18	101	45	230	152	747	41	209	104	441	344	1633	0	576	0	0	179	712	
	09/01/2014	351		195		26		38		169		45		102		359		296	576	296	0	149		
	10/01/2014	237		175		20		35		120		27		67		304		280		280		111		
	13/01/2014	371		226		35		34		159		53		113		369		0		0		158		
	14/01/2014	368		236		25		36		165		48		103		359		0		0		151		
	15/01/2014	346	1736	222	1080	33	162	40	164	161	731	45	234	51	472	359	1647	0	576	0	0	140	707	
	16/01/2014	378		203		35		40		136		49		98		314		296		296	0	156		
	17/01/2014	273		193		24		34		110		39		67		246		280		280		102		
	20/01/2014	410		277		34		49		171		49		115		367		0		0		164		
	21/01/2014	430		243		36		55		164		48		117		360		0		0		182		
	22/01/2014	362	1875	285	1180	41	194	54	254	144	735	47	226	131	524	334	1666	0	576	0	0	153	755	
	23/01/2014	407		211		44		60		140		43		93		342		296		296	0	166		
	24/01/2014	276		164		37		46		116		39		68		253		280		280		110		
	27/01/2014	344		268		43		60		175		49		126		341		0		0		173		
	28/01/2014	306		256		46		58		170		48		136		358		0		0		148		
	29/01/2014	347	1531	264	1165	46	200	51	249	182	815	48	216	134	542	363	1570	0	576	0	0	185	786	
	30/01/2014	325		186		40		50		165		46		87		326		296		296	0	151		
	31/01/2014	207		191		25		30		123		25		59		162		280		280		109		
	03/02/2014	365		0		0		0		171		0		0		0		0		0		0		
	04/02/2014	380		246		31		48		164		40		101		336		0		0		163		
	05/02/2014	351	1333	265	908	50	145	51	164	144	735	54	188	104	370	326	1306	0	576	0	0	170	603	
	06/02/2014	237		185		31		45		140		49		100		355		296		296	0	156		
	07/02/2014	0		202		33		40		116		45		65		289		280		280		114		
	10/02/2014	387		257		45		57		176		43		140		363		0		0		193		
	11/02/2014	356		270		43		60		186		55		110		351		0		0		158		
	12/02/2014	374	1627	259	1116	43	196	40	227	179	779	46	216	125	507	375	1640	0	576	0	0	188	776	
	13/02/2014	340		195		40		50		153		49		83		321		296		296	0	149		
	14/02/2014	170		135		25		30		85		21		43		230		280		280		87		

9

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2014

2014	SEMANA	SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCION		AJUSCO		PERIFÉRICO SUR 1850		NEZA		SEDE		
		DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO
	17/02/2014	376		255		45		47		157		60		122		376		0		0		187		
	18/02/2014	377		267		49		45		181		75		135		362		0		0		158		
	19/02/2014	354	1719	249	1139	44	221	60	222	174	857	56	306	121	561	340	1702	0	576	0	0	164	752	
	20/02/2014	353		186		42		40		195		62		109		341		296				153		
	21/02/2014	259		182		40		30		140		53		74		283		280				90		
	24/02/2014	361		214		40		50		202		56		105		387		0		0		157		
	25/02/2014	360		283		43		42		201		72		125		382		0		0		155		
	26/02/2014	363	1667	254	1159	45	205	50	232	182	880	82	292	112	480	384	1728	0	576	0	0	141	685	
	27/02/2014	353		200		46		40		194		80		80		359		296				145		
	28/02/2014	230		168		31		50		111		42		58		216		280				87		
	03/03/2014	354		262		55		60		207		45		109		403		0		0		0		
	04/03/2014	374		280		52		46		200		48		107		364		0		0		163		
	05/03/2014	358	1668	271	1211	50	254	55	260	180	854	45	224	131	478	359	1755	0	576	0	0	170	603	
	06/03/2014	344		216		55		45		166		48		76		342		296				156		
	07/03/2014	228		182		42		54		101		38		55		277		280				114		
	10/03/2014	377		281		46		50		157		61		125		342		0		0		193		
	11/03/2014	397		279		48		51		181		50		142		373		0		0		159		
	12/03/2014	387	1749	279	1243	56	244	57	251	174	857	55	287	137	533	360	1692	0	576	0	0	188	776	
	13/03/2014	350		209		52		51		195		58		79		370		296				149		
	14/03/2014	238		195		42		42		140		33		50		247		280				87		
	17/03/2014	0		0				0		0		0		122		0		0		0		187		
	18/03/2014	354		292		50		50		189		56		135		365		0		0		158		
	19/03/2014	397	1371	252	982	51	186	60	207	157	672	50	194	121	561	358	1354	0	576	0	0	164	752	
	20/03/2014	363		226		50		50		183		85		109		341		296				153		
	21/03/2014	257		222		35		47		133		31		74		279		280				90		
	24/03/2014	355		270		45		47		218		73		110		363		0		0		157		
	25/03/2014	386		305		46		49		204		89		130		360		0		0		155		
	26/03/2014	378	1736	268	1229	48	214	55	239	171	903	85	306	144	532	281	1568	0	576	0	0	141	685	
	27/03/2014	387		193		45		50		197		56		83		322		296				145		
	28/03/2014	230		193		30		39		113		43		55		242		280				87		
	31/03/2014	346		271		50		52		176		52		111		370		0		0		139		
	01/04/2014	380		290		36		48		178		68		124		0		0		0		144		
	02/04/2014	405	1686	255	1153	49	225	50	220	204	855	58	264	140	541	0	370	0	576	0	0	129	644	
	03/04/2014	316		200		45		36		188		49		90		0		286				145		
	04/04/2014	239		137		45		34		109		37		76		0		280				87		

096

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2014

2014	SEMANA	SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 231		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN		AJUÍSCO		PERIFÉRICO SUR 1950		NEZA		SEDE		
		DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO
07/04/2014		369		291		36		43		184		61		93		353		0		162				
08/04/2014		369		305		43		50		176		64		131		352		0		143				
09/04/2014	1697	336		287	1271	45	204	57	220	167	607	64	272	111	491	342	1608	0	576	0				680
10/04/2014		336		221		47		45		165		44		86		327		296		123				
11/04/2014		287		167		33		25		115		39		70		234		280		105				
14/04/2014		388		253		35		45		204		56		114		345		0		142				
15/04/2014		265		104		40		55		141		33		64		263		0		105				
16/04/2014	624	0			357		75		100		345		89		178		808		576					247
17/04/2014		0								0		0		0						0				
18/04/2014		0								0		0		0						0				
21/04/2014		359		265		50		40		183		58		123		737		0		161				
22/04/2014		394		291		50		50		191		55		138		333		0		170				
23/04/2014	1804	362		276	1250	48	230	51	234	191	890	53	233	131	560	204	1618	0	576					712
24/04/2014		394		169		42		48		178		45		99		211		296		153				
25/04/2014		295		221		40		45		147		22		69		133		280		118				
28/04/2014		388		291		40		51		181		42		123		367		0		146				
29/04/2014		380		293		40		50		189		42		135		280		0		195				
30/04/2014	1319	305		216	1002	40	152	55	203	152	654	40	155	82	405	272	1169	0	576					529
01/05/2014		0								0		0		0				296		138				
02/05/2014		246		202		32		37		132		31		65		250		280		110				
05/05/2014		0																0		0				
06/05/2014		405		281		35		50		203		39		138		360		0		150				
07/05/2014	1410	381		276	964	50	160	53	194	205	746	50	174	140	453	348	1334	0	576					564
08/05/2014		368		226		45		47		205		45		113		346		296		164				
09/05/2014		238		181		30		44		133		40		62		280		280		105				
12/05/2014		364		311		30		54		188		52		125		369		0		160				
13/05/2014		394		297		35		41		191		54		146		366		0		136				
14/05/2014	1719	359		283	1250	38	160	55	230	187	842	56	265	130	594	343	1593	0	576					703
15/05/2014		322		190		31		40		181		56		111		287		296		146				
16/05/2014		260		169		26		40		95		47		72		218		280		102				
19/05/2014		385		272		37		45		191		51		126		352		0		151				
20/05/2014		374		302		42		52		182		56		127		358		0		151				
21/05/2014	1686	379		287	1254	41	190	46	211	200	883	65	255	129	543	350	1608	0	576					674
22/05/2014		293		210		37		34		170		43		83		311		296		156				
23/05/2014		255		183		33		34		140		40		78		227		280		92				

097

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2014

2014	SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCION		AJUSCO		PERIFERICO SUR 1950		NEZA		SEDE	
	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL	DIARIO	SEMAN AL
26/05/2014	324		286		46		47		221		46		134		360		0				177	
27/05/2014	421		306		37		50		209		55		131		360		0				159	
28/05/2014	387	1768	287	1286	47	204	44	228	167	974	50	247	130	551	382	1683	0	0			180	760
29/05/2014	381		210		35		40		186		65		101		342		0				184	
30/05/2014	256		197		39		47		171		31		65		239		0				180	
02/06/2014	364		287		35		42		189		52		113		356		0				175	
03/06/2014	387		292		47		50		192		60		125		338		0				161	
04/06/2014	397	1768	287	1297	39	201	46	212	184	863	54	258	143	553	336	1619	0	0			163	768
05/06/2014	360		211		35		34		180		57		114		319		0				145	
06/06/2014	250		210		45		40		118		35		68		270		0				126	
09/06/2014	353		314		35		48		187		52		123		362		0				160	
10/06/2014	387		308		47		50		197		60		114		344		0				160	
11/06/2014	393	1631	309	1297	39	201	50	216	191	849	54	258	122	493	343	1494	0	0			146	847
12/06/2014	312		209		35		38		166		57		85		262		0				143	
13/06/2014	186		157		45		30		108		35		49		183		0				113	
16/06/2014	388		294		30		41		197		58		120		346		0				160	
17/06/2014	240		161		10		31		108		16		75		83		0				160	
18/06/2014	399	1712	308	1242	40	138	41	197	205	835	58	213	124	506	313	1303	0	576			76	866
19/06/2014	395		252		33		39		190		57		107		315		296				135	
20/06/2014	292		227		25		45		135		24		80		244		280				146	
23/06/2014	249		156		21		36		121		22		72		153		0				109	
24/06/2014	367		305		47		39		193		50		135		334		0				162	
25/06/2014	377	1605	300	1178	43	181	40	189	197	799	47	205	141	623	301	1328	0	0			146	677
26/06/2014	370		228		40		45		169		46		102		292		0				155	
27/06/2014	233		187		30		27		119		40		73		248		0				106	
30/06/2014	378		277		30		40		178		46		126		360		0				170	
01/07/2014	382		300		29		45		200		54		136		329		0				144	
02/07/2014	373	1689	290	1284	30	148	40	185	175	849	55	262	120	556	331	1532	0	0			160	736
03/07/2014	342		223		39		34		165		60		93		322		0				166	
04/07/2014	214		194		20		26		131		47		82		180		0				106	
07/07/2014	386		278		39		40		166		48		123		350		0				187	
08/07/2014	310		215		24		30		155		41		112		254		0				112	
09/07/2014	354	1583	224	1127	20	120	35	160	139	732	47	209	114	517	215	1394	0	0			120	655
10/07/2014	311		227		18		30		169		47		95		317		0				153	
11/07/2014	222		183		19		25		103		26		73		258		0				83	

098

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2014

2014	SEMANA	SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUQUALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN		AJUISCO		PERIFÉRICO SUR 1891		NEZA		SEDE			
		DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
	14/07/2014	345		254		40		32		163		40		112		322		0		0		158		158	
	15/07/2014	214	921	186	440	37		32		135		43		60		210		0		0		130		130	
	16/07/2014	116		30	155	30		30	151	140	667	27	182	0	162		532		0		0	0	0	288	
	17/07/2014	150		33		33		33		125		36		0					0		0	0	0	0	
	18/07/2014	96		15		15		24		104		36		0					0		0	0	0	0	
	21/07/2014	149						26		122		38							0		0				
	22/07/2014	154	670					34		118	577	45	193		0				0		0				0
	23/07/2014	146						36	153	148		50							0		0				
	24/07/2014	128						32	242	122		33							0		0				
	25/07/2014	93						25		67		27							0		0				
	28/07/2014	157						37		137		48							0		0				
	29/07/2014	142	757		130			53		142	677	41	218		69				0		0				93
	30/07/2014	116					7	56	242	139		44		0	89				0		0				
	31/07/2014	129						50		130		50		0					0		0				
	01/08/2014	213		130		7		46		129		35							0		0				103
	04/08/2014	329		284		17		60		152		65		120		377		215		99		151		151	
	05/08/2014	332	1576	255	1227	29		45		161		60	301	117		350		205		83		123		123	
	06/08/2014	363		302		21	101	55	243	157	709	62		124	533	357	1656	210	1018	73		156		156	
	07/08/2014	352		206		20		48		141		60	256	100		330		201		87		144		144	
	08/08/2014	202		179		14		35		98		54		72		242		186		74		94		94	
	11/08/2014	328		265		20		47		125		61		130		380		210		105		156		156	
	12/08/2014	340	1486	258	1177	20		44		127		62		120		342		203		104		153		153	
	13/08/2014	311		264		20	105	46	224	132	583	60		124	549	351	1635	200	984	112		149		149	
	14/08/2014	308		216		23		47		136		39	243	102		336		186		94		151		151	
	15/08/2014	199		174		22		40		82		34		73		226		185		67		99		99	
	18/08/2014	381		317		40		40		184		54		117		339		218		116		182		182	
	19/08/2014	393	1726	311	1329	37		43		161		50		135		337		236		113		155		155	
	20/08/2014	363		287		34	182	44	207	181	803	52		120	553	338	1538	234	1133	112		136		136	
	21/08/2014	352		214		39		45		167		48	260	108		315		226		100		167		167	
	22/08/2014	237		200		32		35		110		39		73		209		219		69		107		107	
	25/08/2014	381		307		34		50		182		53		120		383		216		116		159		159	
	26/08/2014	371	1715	274	1280	45		49		176		60		138		340		220		117		154		154	
	27/08/2014	372		302		43	196	43	225	162	807	55	260	123		318	1599	235	1095	101		128		128	
	28/08/2014	366		217		41		45		182		50	260	103		316		226		82		138		138	
	29/08/2014	225		180		35		38		125		42		75		212		198		86		79		79	

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2014

2014	SEMANA	SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCION		AJUSCO		PERIFERICO SUR 1950		NEZA		SEDE	
		DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA	DIARIO	SEMANA
	01/09/2014	401		253		46		53		177		51		109		342		238		106		142	
	02/09/2014	408		280		48		52		176		55		139		257		230		123		135	
	03/09/2014	435	1859	287	1260	40	193	56	235	210	903	63	246	121	543	311	1425	243	1178	120	543	155	660
	04/09/2014	379		200		30		40		191		48		100		300		248		115		145	
	05/09/2014	235		240		29		34		149		29		74		215		219		79		83	
	08/09/2014	437		303		41		54		180		53		119		377		242		114		153	
	09/09/2014	425		268		36		49		187		51		129		346		233		103		139	
	10/09/2014	403	1878	309	1237	38	172	53	271	199	828	41	232	127	533	343	1594	227	1137	120	507	123	672
	11/09/2014	417		212		38		54		169		60		95		339		218		116		141	
	12/09/2014	195		145		19		61		93		27		63		189		217		54		110	
	15/09/2014	0								0				0				0		0		0	
	16/09/2014	0								0				0				0		0		0	
	17/09/2014	411	1098	316	830	35	99	52	164	191	545	65	162	112	297	325	926	249	644	111	311	147	407
	18/09/2014	403		270		35		54		180		58		108		333		211		120		145	
	19/09/2014	284		244		29		48		174		39		77		288		184		80		115	
	22/09/2014	442		306		37		51		210		61		128		353		239		113		174	
	23/09/2014	478		324		42		44		193		60		135		349		231		113		145	
	24/09/2014	430	2041	313	1379	36	175	41	238	188	895	58	287	120	563	350	1622	226	1012	115	539	164	747
	25/09/2014	429		237		30		56		170		56		98		348		177		115		145	
	26/09/2014	262		199		30		46		134		52		82		222		139		82		119	
	29/09/2014	435		316		32		50		181		56		127				242		0		156	
	30/09/2014	390		277		38		51		168		37		113				189		0		149	
	01/10/2014	442	1987	297	1264	47	198	52	228	173	881	56	228	118	541	348	890	191	1008	108	299	153	726
	02/10/2014	416		200		41		35		204		46		105		325		205		109		159	
	03/10/2014	304		172		40		35		155		33		78		217		181		82		109	
	06/10/2014	446		285		45		45		166		50		131		372		226		128		163	
	07/10/2014	430		303		40		55		218		60		123		358		216		105		182	
	08/10/2014	433	1934	310	1271	29	180	51	227	184	860	59	249	108	522	350	1601	201	992	96	498	145	716
	09/10/2014	375		203		36		36		185		51		90		319		190		85		136	
	10/10/2014	248		170		30		40		127		29		70		202		159		82		88	
	13/10/2014	424		307		35		45		207		53		128		362		210		115		167	
	14/10/2014	440		269		36		55		203		52		141		345		217		92		145	
	15/10/2014	422	1924	276	1205	37	180	51	227	189	909	58	221	132	572	311	1552	212	985	116	488	142	697
	16/10/2014	380		160		40		36		179		33		94		316		183		104		135	
	17/10/2014	256		187		33		40		131		28		77		198		163		61		107	

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2014

2014	SEMANA	SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUICALIPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN		AJUSCO		PERIFÉRICO SUR 1950		NEZA		SEDE		
		DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO
	20/10/2014	460		261		38		58		202		58		126		370		223		110		183		
	21/10/2014	457	2025	281	1230	24		51	241	198	910	54		131		344		212		98		145		736
	22/10/2014	412		292		32	143	52		197		50	231	131	588	346	1555	200	948	111	477	153		
	23/10/2014	422		200		28		49		189		47		93		283		166		98		144		
	24/10/2014	274		196		21		31		124		22		87		212		147		60		111		
	27/10/2014	454		274		25		50		201		54		118		361		203		111		174		
	28/10/2014	433		288		32		50		207		36		134		316		203		105		154		
	29/10/2014	452	2011	261	1168	34	145	49	234	183	889	41	190	120	538	335	1488	198	894	98	492	138		676
	30/10/2014	404		187		29		45		179		40		96		274		169		109		127		
	31/10/2014	268		178		25		40		119		19		70		203		121		68		83		
	03/11/2014	448		252		43		42		188		48		134		370		203		90		166		
	04/11/2014	431		262		39		40		195		51		143		332		191		102		152		
	05/11/2014	423	1961	261	1166	41	179	56	227	201	885	47	226	129	601	318	1645	181	890	95	432	144		700
	06/11/2014	402		221		27		45		184		46		112		321		179		87		142		
	07/11/2014	257		170		29		44		117		34		83		204		136		58		97		
	10/11/2014	428		270		37		55		181		45		127		372		210		111		169		
	11/11/2014	411		255		36		47		207		42		116		330		203		103		162		
	12/11/2014	393	1836	248	1103	30	154	60	255	185	852	44	194	123	538	300	1481	193	897	97	470	149		702
	13/11/2014	403		205		22		55		168		45		103		309		164		91		141		
	14/11/2014	203		125		29		38		111		18		69		170		127		68		81		
	17/11/2014	0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0		
	18/11/2014	375		249		28		50		184		49		122		318		227		90		157		
	19/11/2014	365	1382	258	847	42	130	40	167	179	702	52	165	130	447	277	1099	175	554	102	336	155		549
	20/11/2014	389		184		36		42		189		42		120		300		137		98		162		
	21/11/2014	263		156		24		35		150		22		75		204		115		46		85		
	24/11/2014	400		258		35		51		0		36		123		300		178		92		152		
	25/11/2014	370		242		36		50		0		38		122		301		179		93		142		
	26/11/2014	386	1696	258	1038	36	164	41	227	0		41	172	132	553	290	1325	149	707	112	449	121		640
	27/11/2014	377		177		29		45		0		37		99		274		131		90		135		
	28/11/2014	161		103		28		40		150		21		77		160		70		62		90		
	01/12/2014	356		244		38		43		184		35		109		273		164		76		148		
	02/12/2014	363		266		31		45		191		40		135		278		135		55		148		
	03/12/2014	356	1685	258	1057	35	161	47	212	159	821	33	156	11	382	231	1218	120	635	86	290	119		583
	04/12/2014	350		172		35		40		166		23		97		262		114		73		111		
	05/12/2014	160		117		22		37		121		25		30		174		102		0		67		

101

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2014

2014	SEMANA	SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO ORIENTE		RECLUSORIO SUR		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN		AJUUSCO		PERIFÉRICO SUR 1950		NEZA		SEDE			
		DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
	08/12/2014	357		231		36	50	199	40	104	300	132	87	144											
	09/12/2014	266	1317	218	873	34	44	163	40	92	270	130	90	105											
	10/12/2014	290		159		37	40	146	49	85	235	127	78	112										538	
	11/12/2014	254		122		37	31	173	40	68	227	105	72	107											
	12/12/2014	150		103		15	30	100	24	48	100	93	47	70											
	15/12/2014	172		139		20	49	120	37	37	143	132	90	85											
	16/12/2014	102		95		20	26	60	25	0		102	88	0											
	17/12/2014	95	543	90	443	20	100	60	37	0	350	140	64	143										85	
	18/12/2014	102		62		20		60	41	0	60	89	70	0											
	19/12/2014	72		57		20		50	18	0	50	76	35	0											
	22/12/2014	90		81		20		60	37			140	46												
	23/12/2014	77		58		20		60	24			100	58												
	24/12/2014	0	224		185		40	0	1	0	160			0										0	
	25/12/2014	0		46				0	18																
	26/12/2014	57						40																	
	29/12/2014	81		65		20																			
	30/12/2014	80	161	64	129	20	40		0		0													0	
	31/12/2014																								0

102

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEDE		SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO SUR		RECLUSORIO ORIENTE		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN 1508		AJUSCO	
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
02/01/2013	144	403	267	748	188	470	37	87	41	97	141	334	35	108	120	338	0	0
03/01/2013	161		312		153		29		30		111		42		116		0	0
04/01/2013	98		169		129		21		26		82		29		102		0	0
07/01/2013	180		297		209		34		43		145		74		123		0	0
08/01/2013	176		356		223		44		46		162		40		143		0	0
09/01/2013	161	782	339	1488	222	957	37	182	47	213	175	748	37	185	125	626	0	0
10/01/2013	153		310		153		38		40		156		42		125		0	0
11/01/2013	112		186		150		29		37		110		22		110		0	0
14/01/2013	162		391		253		41		53		155		42		135		0	0
15/01/2013	156		355		234		47		51		180		36		130		0	0
16/01/2013	160	732	383	1828	250	1109	44	211	53	236	200	895	41	183	119	584	0	0
17/01/2013	154		365		185		40		45		167		34		99		0	0
18/01/2013	100		324		187		39		34		133		30		101		0	0
21/01/2013	171		422		250		45		34		193		44		135		0	0
22/01/2013	178		419		277		53		45		183		38		125		0	0
23/01/2013	163	757	385	1928	282	1151	48	223	49	184	187	836	49	210	126	571	0	0
24/01/2013	148		390		179		39		40		169		40		104		0	0
25/01/2013	97		312		163		38		16		104		39		81		0	0
28/01/2013	167		408		268		61		28		177		49		139		0	0
29/01/2013	175		435		261		51		26		196		53		127		0	0
30/01/2013	162	734	395	1889	296	1086	39	243	30	135	175	769	43	204	140	590	0	0
31/01/2013	144		381		183		48		30		149		24		107		0	0
01/02/2013	86		269		117		44		21		72		35		77		0	0
05/02/2013	178		394		251		47		33		157		49		139		0	0
06/02/2013	168	630	418	1557	233	884	31	163	34	114	168	597	42	179	132	482	0	0
07/02/2013	169		413		225		46		32		165		41		138		0	0
08/02/2013	115		332		175		39		15		107		47		73		0	0

Q

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEDE		SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		RECLUSORIO SUR		RECLUSORIO ORIENTE		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN 1508		AJUSCO	
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
11/02/2013	167		439		258		44		40		160		48		136		0	
12/02/2013	173	780	426	1898	265	1125	44		40		152		48		151		0	
13/02/2013	175		408		269		48	203	33	155	663		51	217	141	624	0	0
14/02/2013	133		327		150		29		19		100		35		113		0	
15/02/2013	132		298		183		38		23		90		35		83		0	
18/02/2013	181		432		262		50		51		166		49		157		0	
19/02/2013	202		420		260		43		41		181		48		140		0	
20/02/2013	180	877	403	1912	256	1179	49	225	46	240	773		49	220	152	654	0	0
21/02/2013	178		385		214		41		59		155		42		120		0	
22/02/2013	136		272		187		42		43		110		32		85		0	
25/02/2013	182		390		239		50		55		167		47		142		0	
26/02/2013	187		432		264		52		56		142		36		136		0	
27/02/2013	196	837	403	1883	274	1113	50	239	61	247	709		32	170	133	597	0	0
28/02/2013	157		368		176		49		47		130		34		98		0	
01/03/2013	115		290		160		38		28		110		21		86		0	
04/03/2013	197		426		262		45		49		163		47		122		0	
05/03/2013	206		430		224		49		55		167		41		135		0	
06/03/2013	187	925	415	1947	246	1071	42	214	44	212	774		47	197	124	594	0	0
07/03/2013	172		404		179		43		38		144		34		112		0	
08/03/2013	163		272		160		35		26		129		28		100		0	
11/03/2013	188		457		271		49		45		162		42		167		0	
12/03/2013	178		485		251		42		37		145		54		150		0	
13/03/2013	205	868	443	1980	231	1114	51	222	51	219	734		46	218	149	668	0	0
14/03/2013	188		401		201		39		45		167		56		109		0	
15/03/2013	109		194		160		41		41		103		20		93		0	
19/03/2013	177		413		236		42		19		180		54		148		0	
20/03/2013	189		426		257	853	37	157	35	125	671		61	216	125	454	0	0
21/03/2013	144	671	412	1991	202		41		37		174		55		97		0	
22/03/2013	161		340		158		37		34		128		45		83		0	

104

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEDE		SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO SUR		RECLUSORIO ORIENTE		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN 1508		AJUSCO	
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
25/03/2013	180		414		240		52		64		177		59		117		0	
26/03/2013	176		322		175		45		26		140		35		84		0	
27/03/2013	0	356	0	736	0	415	0	90	0	0	0	317	0	94	478	0	0	0
28/03/2013	0		0		0		0		0		0		0		90		0	
29/03/2013	0		0		0		0		0		0		0		70		0	
01/04/2013	167		442		256		48		55		170		53		146		0	
02/04/2013	164		460		254		36		37		188		50		143		0	
03/04/2013	177	789	433	1954	262	1161	47	215	55	221	196	861	56	239	121	609	0	0
04/04/2013	178		372		190		46		38		186		44		108		0	
05/04/2013	103		247		199		38		36		121		36		91		0	
08/04/2013	187		438		251		34		44		182		44		120		0	
09/04/2013	166		476		254		46		45		164		58		130		0	
10/04/2013	171	805	236	1858	251	1120	45	187	61	220	151	767	65	239	125	562	0	0
11/04/2013	162		400		198		31		34		174		47		104		0	
12/04/2013	119		308		166		31		36		96		25		83		0	
15/04/2013	197		412		224		59		45		160		43		118		0	
16/04/2013	185		484		266		50		57		185		45		139		0	
17/04/2013	165	842	375	1993	244	1087	62	244	59	231	172	767	56	228	130	584	0	0
18/04/2013	171		409		203		41		40		153		50		127		0	
19/04/2013	124		313		150		42		30		97		34		70		0	
22/04/2013	205		448		272		55		59		182		56		110		0	
23/04/2013	195		473		293		45		42		176		60		143		0	
24/04/2013	180	894	444	2081	249	1193	52	233	46	238	146	756	48	249	114	590	0	0
25/04/2013	178		414		199		47		46		146		54		132		0	
26/04/2013	135		302		180		34		45		106		31		91		0	
29/04/2013	189		466		293		52		34		197		50		121		0	
30/04/2013	161	628	382	1554	231	926	46	168	29	137	143	614	85	194	85	412	0	0
02/05/2013	169		388		205		34		47		174		57		121		0	
03/05/2013	109		318		197		36		27		100		32		85		0	

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEDE		SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		REGLUSORIO SUR		REGLUSORIO ORIENTE		NAUCALPAN		REGLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN 1508		AJUSCO	
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
06/05/2013	180		471		292		47		45		171		57		126		0	
07/05/2013	176		435		296		45		43		174		60		122		0	
08/05/2013	161	782	446	1910	287	1190	50	208	40	173	741	273	63	494	115	494	0	0
09/05/2013	153		405		232		40		37		170		53		92		0	
10/05/2013	112		152		83		26		8		52		40		39		0	
13/05/2013	169		469		268		43		50		193		64		100		0	
14/05/2013	162		471		291		45		47		169		42		135		0	
15/05/2013	165	761	427	2040	275	1260	43	207	46	217	803	280	50	476	95	476	0	0
16/05/2013	141		378		218		43		41		175		62		79		0	
17/05/2013	124		295		198		33		33		80		32		67		0	
20/05/2013	186		440		284		40		32		160		55		115		0	
21/05/2013	179		483		276		42		44		160		47		115		0	
22/05/2013	200	851	350	2034	220	1183	33	190	29	184	770	221	51	502	106	502	0	0
23/05/2013	157		433		202		42		45		166		44		94		0	
24/05/2013	129		328		201		33		34		119		24		72		0	
27/05/2013	181		481		276		52		51		159		41		117		0	
28/05/2013	161		500		272		40		52		166		63		134		0	
29/05/2013	184	794	432	2114	281	1274	50	213	50	212	698	239	55	539	125	539	0	0
30/05/2013	159		396		217		37		35		140		38		90		0	
31/05/2013	109		305		228		34		24		70		42		73		0	
03/06/2013	183		441		239		45		40		173		54		103		0	
04/06/2013	177		482		251		40		41		167		50		116		0	
05/06/2013	162	803	461	2126	251	1127	31	183	50	198	787	285	60	495	110	495	0	0
06/06/2013	159		455		206		36		37		174		64		91		0	
07/06/2013	122		287		180		30		30		97		37		75		0	
10/06/2013	171		482		257		42		35		180		50		97		0	
11/06/2013	187		467		267		34		42		178		52		115		0	
12/06/2013	172	839	442	2090	264	1155	36	166	41	169	818	260	53	480	122	480	0	0
13/06/2013	155		415		198		24		36		153		55		87		0	
14/06/2013	154		284		169		30		15		126		50		69		0	

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEDE		SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO SUR		RECLUSORIO ORIENTE		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN 1508		AJUSCO	
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
17/06/2013	173		405		245		42		28		186		55		117		0	
18/06/2013	173		426		261		38		36		199		57		117		0	
19/06/2013	161	809	406	1983	253	1212	34	196	47	176	156	819	50	259	117	522	0	0
20/06/2013	174		423		241		51		37		173		58		92		0	
21/06/2013	128		323		212		31		28		105		39		79		0	
24/06/2013	182		460		279		51		42		186		57		127		0	
25/06/2013	184		487		254		32		44		181		46		132		0	
26/06/2013	163	778	402	2014	248	1136	38	189	49	217	189	815	46	243	129	566	0	0
27/06/2013	161		418		179		33		48		159		56		105		0	
28/06/2013	88		247		176		35		34		100		38		73		0	
01/07/2013	155		410		251		30		58		166		53		99		0	
02/07/2013	174		424		251		30		45		167		51		132		0	
03/07/2013	157	775	406	1932	262	1125	19	127	45	229	155	757	38	221	112	515	0	0
04/07/2013	161		388		174		25		45		148		43		108		0	
05/07/2013	128		304		187		23		36		121		36		64		0	
08/07/2013	188		421		246		34		45		162		40		119		0	
09/07/2013	149		458		282		40		36		153		45		119		0	
10/07/2013	173	739	436	1946	273	1094	41	176	44	177	160	668	26	159	107	508	0	0
11/07/2013	146		407		182		28		41		136		24		101		0	
12/07/2013	103		224		131		33		11		57		24		62		0	
15/07/2013	129		286		143		51		24		108		33		50		0	
16/07/2013	0		211		95		41		0		109		41		0		0	
17/07/2013	0	129	217	991	77	431	35	187	0	24	137	647	34	163	0	50	0	0
18/07/2013	0		185		62		30		0		113		30		0		0	
19/07/2013	0		92		54		30		0		80		25		0		0	
22/07/2013	0		197		95		27		0		122		0		0		0	
23/07/2013	0		222		101		27		0		107		0		0		0	
24/07/2013	0	0	182	916	87	413	30	141	0	0	114	635	0	0	0	0	0	0
25/07/2013	0		191		66		29		0		109		0		0		0	
26/07/2013	0		124		64		28		0		83		0		0		0	

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

107

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEDE		SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		RECLUSORIO SUR		RECLUSORIO ORIENTE		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCION 1508		AJUSCO	
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
29/07/2013	0		221		83		35		0		108		0		0		0	
30/07/2013	0		234		92		30		0		114		0		0		0	
31/07/2013	0	278	223	1306	89	627	30	141	0	62	121	562	0	58	0	166	0	649
01/08/2013	170		375		176		22		38		140		30		99		364	
02/08/2013	108		253		187		24		24		79		28		67		285	
05/08/2013	188		395		257		33		30		146		44		139		340	
06/08/2013	167		375		243		35		42		155		42		105		315	
07/08/2013	155	778	404	1747	262	1087	22	139	43	179	127	629	28	164	124	551	333	1568
08/08/2013	154		344		183		25		38		130		32		90		351	
09/08/2013	114		229		132		24		26		71		18		93		227	
12/08/2013	167		389		251		27		48		147		40		117		341	
13/08/2013	179		382		262		32		47		135		40		131		347	
14/08/2013	172	766	327	1758	249	1096	38	143	54	213	134	668	40	178	109	508	356	1757
15/08/2013	146		356		168		25		47		135		38		78		327	
16/08/2013	102		304		166		21		17		117		20		73		386	
19/08/2013	176		432		266		43		40		172		37		128		375	
20/08/2013	171		445		240		49		43		169		37		115		369	
21/08/2013	176	790	0	877	249	1077	35	194	30	188	158	762	48	210	143	560	361	1659
22/08/2013	159		0		164		36		40		160		53		102		337	
23/08/2013	106		0		158		31		35		103		36		72		227	
26/08/2013	186		406		251		45		40		172		54		124		371	
27/08/2013	139		468		249		44		42		157		44		119		344	
28/08/2013	148	702	482	1920	238	1076	38	196	39	174	178	736	57	215	144	532	390	1722
29/08/2013	141		464		176		34		34		153		38		89		362	
30/08/2013	86		0		162		35		19		76		22		56		265	
02/09/2013	180		464		247		38		38		140		36		104		366	
03/09/2013	154		482		245		39		40		162		54		122		355	
04/09/2013	148	710	206	1995	260	1096	33	179	36	190	177	751	53	207	114	518	371	1722
05/09/2013	147		509		182		34		45		153		37		100		354	
06/09/2013	81		334		162		29		31		119		27		78		276	

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEDE		SAN LAZARO		PERIFERICO SUR 2321		RECLUSORIO SUR		RECLUSORIO ORIENTE		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCION 1508		AJUSCO	
	SEMANA	DIARIO	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
09/09/2013	177	505	266	2177	45	43	52	187	188	56	118	336	118	336	118	336	118	336
10/09/2013	189	495	240	2177	40	44	44	187	171	40	125	339	125	339	125	339	125	339
11/09/2013	190	497	255	2177	43	31	31	187	173	56	125	345	125	345	125	345	125	345
12/09/2013	144	370	198	2177	40	41	41	187	173	45	104	342	104	342	104	342	104	342
13/09/2013	161	310	138	2177	31	19	19	187	100	26	60	242	60	242	60	242	60	242
17/09/2013	164	455	254	1809	40	43	43	175	158	54	112	269	112	269	112	269	112	269
18/09/2013	168	512	260	1809	35	48	48	175	166	55	124	330	124	330	124	330	124	330
19/09/2013	162	474	177	1809	35	44	44	175	185	41	94	342	94	342	94	342	94	342
20/09/2013	113	368	175	1809	16	40	40	175	116	37	70	257	70	257	70	257	70	257
23/09/2013	162	485	253	2184	39	46	46	208	161	52	118	301	118	301	118	301	118	301
24/09/2013	158	481	256	2184	35	40	40	208	179	45	116	310	116	310	116	310	116	310
25/09/2013	153	493	256	2184	35	42	42	208	169	45	118	291	118	291	118	291	118	291
26/09/2013	141	463	172	2184	35	48	48	208	185	48	100	300	100	300	100	300	100	300
27/09/2013	104	262	176	2184	37	32	32	208	76	15	58	221	58	221	58	221	58	221
30/09/2013	163	460	238	2276	40	47	47	214	185	46	93	326	93	326	93	326	93	326
01/10/2013	134	502	267	2276	40	47	47	214	181	47	121	340	121	340	121	340	121	340
02/10/2013	145	453	278	2276	43	49	49	214	180	53	130	329	130	329	130	329	130	329
03/10/2013	138	473	165	2276	41	45	45	214	158	46	94	300	94	300	94	300	94	300
04/10/2013	105	388	160	2276	36	26	26	214	91	28	73	222	73	222	73	222	73	222
07/10/2013	164	0	260	2264	44	36	36	169	175	52	109	322	109	322	109	322	109	322
08/10/2013	165	0	274	2264	39	38	38	169	163	50	112	331	112	331	112	331	112	331
09/10/2013	165	484	270	2264	42	43	43	169	180	50	130	327	130	327	130	327	130	327
10/10/2013	139	468	159	2264	40	35	35	169	168	33	90	300	90	300	90	300	90	300
11/10/2013	112	500	136	2264	37	17	17	169	102	57	71	276	71	276	71	276	71	276
12/10/2013	0	461	0	2264	0	0	0	169	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13/10/2013	0	351	0	2264	0	0	0	169	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14/10/2013	155	471	250	2132	35	43	43	189	160	48	130	320	130	320	130	320	130	320
15/10/2013	132	453	255	2132	39	35	35	189	163	49	133	289	133	289	133	289	133	289
16/10/2013	152	430	260	2132	39	45	45	189	163	41	104	318	104	318	104	318	104	318
17/10/2013	150	466	180	2132	40	37	37	189	177	50	105	292	105	292	105	292	105	292
18/10/2013	104	312	158	2132	38	29	29	189	123	28	68	254	68	254	68	254	68	254

ANEXO TÉCNICO PARA EL SERVICIO DE COMEDOR GENERAL PARA LOS EDIFICIOS SEDE DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACION EN EL DISTRITO FEDERAL Y ZONA METROPOLITANA (12 COMEDORES)

109

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEDE		SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO SUR		RECLUSORIO ORIENTE		NAUGALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN 1508		AJUSCO	
	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
21/10/2013	171		515		275		42		27		178		53		130		348	
22/10/2013	165		476		262		55		35		193		53		131		326	
23/10/2013	162	736	473	2235	241	1161	46	225	25	146	184	821	53	244	120	550	341	1639
24/10/2013	141		464		207		38		39		159		52		93		312	
25/10/2013	97		307		176		44		20		107		33		76		212	
28/10/2013	153		452		288		40		37		178		45		122		326	
29/10/2013	155		470		253		42		40		150		43		110		331	
30/10/2013	150	596	410	1659	254	900	48	172	41	149	147	596	44	164	113	412	312	1290
31/10/2013	138		327		135		42		31		120		32				321	
02/11/2013													0		67		0	
04/11/2013	157		434		271		50		34		164		49		120		362	
05/11/2013	167		460		275		40		40		157		49		142		326	
06/11/2013	150	709	449	2106	278	1171	50	222	28	161	136	740	56	240	126	554	305	1540
07/11/2013	132		442		175		44		33		153		51		104		312	
08/11/2013	103		321		172		38		26		100		35		62		245	
11/11/2013	153		446		160		44		50		175		59		112		362	
12/11/2013	155		438		263		42		33		152		58		121		338	
13/11/2013	136	690	415	2060	217	1005	44	220	17	157	134	679	34	214	104	480	254	1528
14/11/2013	145		464		201		50		38		150		43		86		313	
15/11/2013	100		287		164		40		19		68		20		57		261	
19/11/2013	177		447		246		45		50		165		51		126		308	
20/11/2013	152	584	425	1584	259	837	46	178	42	149	165	577	52	183	121	398	325	1179
21/11/2013	137		412		177		50		35		162		50		91		301	
22/11/2013	118		299		155		37		22		85		30		60		245	
25/11/2013	178		431		263		44		33		169		56		109		327	
26/11/2013	147		441		277		40		32		158		61		121		312	
27/11/2013	138	710	433	1874	252	1083	46	208	39	161	186	731	57	251	108	495	328	1466
28/11/2013	146		349		164		40		31		138		42		85		286	
29/11/2013	101		220		127		38		26		80		33		72		213	

CONSUMO HISTORICO DEL SERVICIO DE COMEDOR EJERCICIO 2013

2013	SEMANA	SEDE		SAN LAZARO		PERIFÉRICO SUR 2321		RECLUSORIO SUR		RECLUSORIO ORIENTE		NAUCALPAN		RECLUSORIO NORTE		REVOLUCIÓN 1508		AJUSCO	
		DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL	DIARIO	SEMANAL
	02/12/2013	166		424		253		47		35		201		59		100		301	
	03/12/2013	133		472		274		42		36		190		53		105		328	
	04/12/2013	162	628	442	1773	232	981	30	175	32	164	195	844	47	251	107	430	328	1339
	05/12/2013	105		325		123		32		34		150		54		88		246	
	06/12/2013	62		110		99		24		27		108		38		60		136	
	09/12/2013	155		627		225		44		34		130		50		60		324	
	10/12/2013	127		416		211		36		36		122		44		28		268	
	11/12/2013	133	567	386	1654	194	774	40	179	26	132	115	612	48	219	64	220	278	1175
	12/12/2013	98		125		94		34		18		145		52		48		155	
	13/12/2013	54		100		50		25		18		100		25		20		140	
	16/12/2013	0		133		50		30		20		90		28		0		0	
	17/12/2013	0		132		50		30		20		80		30		0		0	
	18/12/2013	0	0	132	615	50	250	30	150	20	100	60	367	30	133	0	0	0	0
	19/12/2013	0		132		50		30		20		77		25		0		0	
	20/12/2013	0		86		50		30		20		50		20		0		0	
	23/12/2013	0		121		50		30		0		0		0		0		0	
	24/12/2013	0		0		0		0		0		0		0		0		0	
	25/12/2013	0	0	0	297	0	150	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	26/12/2013	0		55		50		30		0		0		0		0		0	
	27/12/2013	0		121		50		30		0		0		0		0		0	
	30/12/2013	0	0	121	121	50	50	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	31/12/2013	0		0		0		0		0		0		0		0		0	

109

Anexo 2

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”

“MODELO DE CONTRATO TIPO”

CONTRATO ABIERTO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ "EL CONSEJO", REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR EL(A) LICENCIADO(A) _____, TITULAR DE LA SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y EL(A) _____, TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE RECURSOS MATERIALES, ASISTIDOS POR EL LIC. _____ TITULAR DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS GENERALES Y POR LA OTRA LA EMPRESA _____, EN LO SUCESIVO "EL PRESTADOR DE SERVICIOS", REPRESENTADO POR EL _____, REPRESENTANTE LEGAL, AL TENOR DE LAS DECLARACIONES Y CLÁUSULAS SIGUIENTES:

DECLARACIONES

I. DECLARA "EL CONSEJO" QUE:

I.1. De conformidad con lo dispuesto por los artículos 94, párrafo segundo, y 100, párrafo primero, de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; así como 68 y 81 de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación, es el órgano encargado de la administración, vigilancia, disciplina y carrera judicial del Poder Judicial de la Federación, con excepción de la Suprema Corte de Justicia de la Nación y del Tribunal Electoral con independencia técnica, de gestión y para emitir sus resoluciones.

I.2. El Licenciado _____, en su carácter de titular de la Secretaría Ejecutiva de Administración, y _____, en su carácter de titular de la Dirección General de Recursos Materiales, cuentan con facultades para la celebración de este contrato, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 264 fracción _____ (y los demás que apliquen de conformidad con el procedimiento que se este llevando) del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que establece las disposiciones en materia de actividad administrativa del propio Consejo. (en adelante Acuerdo Administrativo).

I.3. El Licenciado _____, titular de la Dirección General de Servicios Generales, suscribe la presente acta en términos de lo dispuesto en los artículos 175, y 176, fracción XI, del Acuerdo General del Pleno del Consejo de la Judicatura Federal, que reglamenta la organización y funcionamiento del propio Consejo

I.4. Los servicios materia del presente contrato fueron adjudicados a través del procedimiento de (procedimiento de contratación que corresponda), No. _____, previsto en los artículos (que correspondan de acuerdo con el procedimiento de contratación) del Acuerdo Administrativo, autorizado por (el área que corresponda), según consta en el Dictamen de Adjudicación _____ de fecha _____, cuya copia simple se integra al presente contrato como **Anexo 1**.

I.5. Cuenta con la disponibilidad presupuestal para hacer frente a las obligaciones derivadas del presente contrato según consta en el certificado de disponibilidad presupuestal No. _____ de la Unidad Ejecutora de Gasto _____ (en caso de contrataciones plurianuales o anticipadas, el presupuesto quedará sujeto a disponibilidad presupuestal de ejercicio fiscal que corresponda) como **Anexo 2**.

I.6. No le corresponde otorgar garantías ni efectuar depósitos para el cumplimiento de sus obligaciones de pago, en términos de lo dispuesto por los artículos 56 de la Ley Federal de Presupuesto y Responsabilidad Hacendaria, y 745 del Acuerdo Administrativo.

I.7. Se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes bajo el número CJF950204TL0, cuya copia simple se agrega como **Anexo 3**.

I.8. Señala como su domicilio, para todos los efectos legales a que haya lugar, el ubicado en Avenida Insurgentes Sur No. 2417, Colonia San Ángel, Delegación Álvaro Obregón, Código Postal 01000, en México, Distrito Federal.

II. DECLARA “EL PRESTADOR DE SERVICIOS” QUE:

II.1. (en caso de personas morales) Es una persona moral constituida conforme a las leyes mexicanas bajo la forma de Sociedad _____ como consta en la Escritura Pública número _____ de fecha ____ de ____ de _____ otorgada ante la fe del (Notario Público o Corredor) número _____, Lic. _____, inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio _____ bajo el folio mercantil No. _____ de fecha _____, (en caso de ser empresa extranjera se deberá adecuar dicho apartado, así como para el supuesto de personas físicas), cuya copia simple se integra al presente contrato como **Anexo 4**.

II.2. Su objeto social y/o giro comercial comprende, entre otros, _____ que es acorde al servicio objeto del presente contrato, para lo cual cuenta con los recursos materiales, financieros, el personal calificado, con la experiencia y conocimientos necesarios, así como con el equipo y demás elementos que se requieren para la prestación de los mismos.

II.3. (nombre del representante legal), _____ acredita su personalidad como Representante Legal en términos del poder (general o especial) que le fue conferido mediante escritura Pública número _____ de fecha _____ otorgada ante la fe del (Notario Público o Corredor) número _____, Lic. _____, con facultades para actos (se sugiere de administración), (cuando aplique) inscrita en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio _____, bajo el folio mercantil _____ de fecha _____, con el que acredita las facultades con que cuenta para suscribir el presente contrato y adquirir en nombre de su representada los derechos y obligaciones que en el mismo se estipulan, manifestando bajo protesta de decir verdad que no le han sido revocadas ni limitadas en forma alguna, cuya copia se integra al presente contrato como **Anexo 5**.

En caso de sustitución del representante legal, se deberá notificar a “**EL CONSEJO**” en un término no mayor de 5 días hábiles, a fin de actualizar la presente declaración, con el nombre del representante legal sustituto.

II.4. Conoce los términos y condiciones del procedimiento de donde derivó la adjudicación del presente contrato. Asimismo, acepta y reconoce que la relación contractual se rige por las disposiciones del Acuerdo Administrativo.

II.5. Bajo protesta de decir verdad, manifiesta que no se encuentra en ninguno de los supuestos que establece el artículo 299 del Acuerdo Administrativo, que constituyan impedimentos para celebrar contratos con “**EL CONSEJO**”.

II.6. Se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes bajo la clave _____ según cédula de identificación fiscal, cuya copia simple se integra al presente contrato como **Anexo 6**.

II.7. Para los efectos de este contrato señala como domicilio el ubicado en _____, C.P. _____, lo que acredita en términos del comprobante _____, que se adjunta al presente contrato como **Anexo 7**.

III. DECLARACIÓN CONJUNTA:

Que es su voluntad celebrar el presente contrato y que libres de cualquier tipo de coacción física o moral están conformes en sujetar sus obligaciones al contenido de las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” se obliga a otorgar a “EL CONSEJO” el servicio de (precisar el objeto de la contratación).

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” se compromete a proporcionar el servicio objeto del presente contrato, con todos los suministros, insumos, recursos materiales, humanos y financieros contenidos en el **Anexo Técnico** denominado “Requisitos y Condiciones Técnicas” que se integra al presente contrato como **Anexo 8**.

SEGUNDA. MONTO.

El presupuesto mínimo a ejercerse por parte de “EL CONSEJO” con motivo de este contrato, es la cantidad de \$ _____ (_____ M.N.) más la cantidad de \$ _____ (_____ M.N.) por concepto del Impuesto al Valor Agregado dando un total de \$ _____ (_____ M.N.), y máximo de \$ _____ (_____ M.N.) más la cantidad de \$ _____ (_____ M.N.) por concepto del Impuesto al Valor Agregado dando un total de \$ _____ (_____ M.N.), de conformidad con los costos unitarios considerados en la propuesta económica presentada por “EL PRESTADOR DE SERVICIOS”, que se integra al presente contrato como **Anexo 9**.

La cantidad señalada cubre a “EL PRESTADOR DE SERVICIOS” los materiales, equipos insumos, sueldos, supervisión, dirección; así como todos los gastos que se originen como consecuencia de este contrato, por lo que no podrá exigir mayor retribución por ningún otro concepto.

TERCERA. IMPUESTOS Y DERECHOS.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” se compromete y se obliga a cubrir todos aquellos impuestos y derechos que se generen con motivo del presente contrato, cuya carga tributaria le corresponda.

En general, “EL PRESTADOR DE SERVICIOS” será responsable de atender las obligaciones fiscales federales y estatales que se originen derivado del cumplimiento del presente contrato.

CUARTA. LUGAR Y FORMA DE PAGO.

“EL CONSEJO” pagará el importe convenido en el domicilio de _____, que se ubica en _____, por mensualidades vencidas, y por servicios efectivamente devengados, de conformidad con los costos unitarios previstos en la propuesta económica presentada por el “EL PRESTADOR DE SERVICIOS”, que se encuentra referida en la cláusula segunda del presente contrato, dentro de los veinte días hábiles siguientes al cumplimiento de los siguientes requisitos:

a) Que “EL PRESTADOR DE SERVICIOS” presente factura, la cual deberá reunir los requisitos fiscales establecidos en las disposiciones en la materia, así como en la normativa que determine “EL CONSEJO”, según corresponda.

b) Que **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** presente la documentación que acredite que la prestación del servicio se realizó en los términos establecidos en el presente contrato y en el **Anexo Técnico**, tales como fatigas, bitácoras, listas de asistencia, entre otros, debidamente validados por la _____.

En el supuesto de omisiones e irregularidades en la presentación de los documentos a que se refiere la presente cláusula, las mismas serán enteramente imputables a **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”**, por lo que **“EL CONSEJO”** no tendrá responsabilidad alguna al respecto.

Queda expresamente convenido que **“EL CONSEJO”** descontará del pago mensual las cantidades que correspondan por concepto de penalización por incumplimiento de obligaciones a cargo de **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”**, así como por pagos en exceso que se le hayan realizado.

QUINTA. PAGOS EN EXCESO.

En caso de que **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** reciba pagos en exceso, deberá reintegrar las cantidades que correspondan más los intereses, los que se calcularán conforme a una tasa que deberá ser igual a la establecida en el Código Fiscal de la Federación, como si se tratara del supuesto de prórroga para el pago de créditos fiscales. Los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso, y se computarán por días naturales, desde la fecha del pago hasta que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **“EL CONSEJO”** quien, en su caso, podrá descontar dichos importes de los pagos pendientes de realizar a **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”**.

SEXTA. VIGENCIA.

El plazo de vigencia del presente contrato será de _____ forzosos para **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** y voluntario para **“EL CONSEJO”** contados a partir del _____ y hasta el _____ de _____.

Cuando este último desee darlo por terminado, bastará que de aviso por escrito a **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** con quince días naturales de anticipación.

SÉPTIMA. MODIFICACIONES.

El presente contrato podrá ser modificado, dentro de su vigencia cuando así lo considere conveniente **“EL CONSEJO”**, siempre y cuando **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** mantenga sin variación alguna, los precios y demás condiciones establecidas en este instrumento.

Sólo en caso de que hayan ocurrido circunstancias excepcionales no previstas, que obliguen a **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** a modificar sus precios fundadamente, previa autorización de las instancias respectivas de **“EL CONSEJO”** se procederá al ajuste de conformidad con el artículo 372 del Acuerdo Administrativo, a cuyo cumplimiento se encuentran sujetas ambas partes.

Asimismo, convienen en que el monto del presente contrato podrá incrementarse de conformidad al ajuste de los salarios mínimos de la zona económica en donde se preste el servicio, que autoricen las autoridades competentes, requiriéndose para ello, solicitud por escrito por parte de **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** y la autorización igualmente por escrito de **“EL CONSEJO”**, para cuyo efecto se celebrará el convenio correspondiente.

Del mismo modo, por razones fundadas, se podrán modificar los términos y condiciones establecidos en el presente instrumento, así como las estipulaciones consideradas dentro del **Anexo Técnico**, siempre y cuando no impliquen variación al objeto principal del contrato, apegándose a lo señalado en el artículo 368, último párrafo del Acuerdo Administrativo.

Las modificaciones serán por escrito y obligarán a las partes a partir de la fecha de su firma.

OCTAVA. CALIDAD DE LOS SERVICIOS.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” asume la obligación de garantizar que los servicios objeto de este contrato serán de óptima calidad, en virtud de contar con los recursos materiales, financieros y humanos necesarios, con los conocimientos, experiencia y calificación que se requiere, así como con todo lo requerido para ello. Igualmente, se obliga a sujetarse a las normas y directrices que **“EL CONSEJO”** le indique para alcanzar los objetivos convenidos.

Las partes convienen en que los servicios objeto del presente instrumento, serán realizados exclusivamente por el personal designado y/o acreditado por **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”**, mismo que deberá ceñirse a los procedimientos prescritos por **“EL CONSEJO”** para el control de entradas y salidas de sus inmuebles.

No obstante lo anterior, y dado que **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** tiene la capacidad y experiencia necesaria, podrá sugerir a **“EL CONSEJO”**, cambios o adaptaciones respecto de los mismos, para mejorar y optimizar dichos procedimientos, conforme a la normativa aplicable que **“EL CONSEJO”** utilice para ello.

La forma de prestación del servicio y la descripción de las actividades que llevarán a cabo los elementos de **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** serán las que determine **“EL CONSEJO”** de conformidad con el **Anexo Técnico**, que contiene los datos respecto al número de elementos y turnos en los que se deberán prestar los servicios objeto de este contrato, lugar donde se prestará, su ubicación, las funciones genéricas, deberes, obligaciones y prohibiciones correspondientes a **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”**, así como aquellas que disponga **“EL CONSEJO”** según sus necesidades.

NOVENA. SUPERVISIÓN Y/O COORDINACIÓN, POR PARTE DE “EL CONSEJO”.

“EL CONSEJO”, a través de la _____ por conducto de la _____ que corresponda, tendrá en todo momento el derecho de supervisar y/o coordinar que los servicios se realicen de acuerdo a lo señalado en el presente contrato, así como en las especificaciones contenidas en el **Anexo Técnico**, (en caso de utilizar para el servicio de limpieza o cualquier otro personal: y por lo tanto llevará a cabo conciliaciones de turnos, recibir el parte de novedades diarias para estar en posibilidad de validar y autorizar para el pago de los servicios, así como acordar todo lo relacionado con la prestación del servicio, en consecuencia dichas áreas serán responsables de que los servicios se realicen conforme a todas las características estipuladas en el presente contrato y sus anexos)

DÉCIMA. FACILIDADES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

“EL CONSEJO” otorgará las facilidades necesarias a fin de que **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** tenga acceso a las instalaciones en donde se vaya a prestar el servicio, reconociendo éste la existencia de los sistemas de control y seguridad que tiene **“EL CONSEJO”**, los cuales se compromete a acatar y respetar, sin menoscabo de las recomendaciones que, en su caso, llegara a hacerle a **“EL CONSEJO”** en términos de la cláusula octava del presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA. RESPONSABILIDAD DE “EL PRESTADOR DE SERVICIOS”.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” responderá de los daños y perjuicios que ocasione a **“EL CONSEJO”** así como a terceras personas por inobservancia, dolo, falta de capacidad técnica,

desconocimiento, negligencia o cualquier otra responsabilidad de su parte o del personal que utilice para la ejecución del contrato.

Para tal efecto, **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** deberá presentar, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la firma de este contrato, póliza de seguro de responsabilidad civil equivalente al 10% del monto total del contrato antes del Impuesto al Valor Agregado, que cubra los riesgos antes señalados, así como respecto al uso irresponsable de equipo de vigilancia y seguridad, y en su caso, de armas de fuego, la cual deberá permanecer vigente durante el plazo del presente contrato.

En caso de que el monto de los daños y perjuicios causados sea mayor al que cubra la póliza del seguro de responsabilidad civil, **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** responderá en todo momento de las diferencias que resulten en favor de **“EL CONSEJO”** y/o de terceras personas.

DÉCIMA SEGUNDA. PENAS CONVENCIONALES.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” se obliga a pagar a **“EL CONSEJO”** por concepto de pena convencional, para el caso de que incumpla cualquiera de las obligaciones que adquiere de conformidad con el presente contrato, o por la deficiente prestación del servicio, el equivalente al 10% de su importe total antes del Impuesto al Valor Agregado. En caso de incumplimiento parcial, la pena se ajustará proporcionalmente al porcentaje incumplido. Lo anterior de conformidad con lo dispuesto en el artículo 410 del Acuerdo Administrativo.

El incumplimiento por parte de **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** a lo estipulado en las obligaciones previstas en el **Anexo Técnico**, dará lugar a la aplicación de una pena correspondiente al importe de un salario mínimo general vigente diario, de la zona económica que corresponda a la prestación de los servicios, por el incumplimiento en que incurra cada elemento.

En caso de que no se preste el servicio con el personal previsto en el presente contrato, se descontará el costo del elemento que falte para cubrirlo, con independencia de la aplicación de la pena a que se refiere el primer párrafo de esta cláusula. **(en caso de ser servicio de limpieza: por el incumplimiento en que incurra cada elemento).**

La falta de supervisión del servicio por parte de **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** se penalizará a razón del costo unitario de un elemento por cada día que no se preste dicha supervisión.

En el supuesto de retraso en la prestación de los servicios por causa justificada, **“EL CONSEJO”** podrá autorizar a **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** una modificación a las obligaciones contraídas originalmente, así como los plazos respectivos, a fin de que cumplan con las mismas. De no ser justificada la causa del retraso, **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** pagará a **“EL CONSEJO”** por concepto de pena convencional, por el simple retraso, el equivalente al importe de los servicios no prestados con oportunidad en la fecha fijada para el cumplimiento. Esta base se multiplicará por el diez al millar diario hasta el cumplimiento total. El importe resultante de la base será ajustado de manera proporcional al cumplimiento pendiente aplicando la misma fórmula.

Para el caso de que **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”**, no proporcione los servicios con el equipo y personal que se establece en el **Anexo Técnico**, se le aplicarán deductivas, de conformidad al tabulador de costos del servicio a que hace referencia la cláusula segunda de este instrumento.

“EL CONSEJO” descontará el importe de las penas convencionales a que se refiere la presente cláusula de los pagos pendientes de efectuar a **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** o bien, haciendo efectiva la fianza de cumplimiento otorgada.

Asimismo, las penas convencionales en ningún caso podrán ser superiores en su conjunto al 10% del monto total del contrato sin I.V.A., o bien al monto de la garantía de cumplimiento, por lo que en caso

de ser superior al porcentaje aquí señalado, se procederá a la aplicación de la cláusula Décima Séptima de este instrumento.

En el supuesto de incumplimiento por atraso sólo será aplicable la pena por ese concepto, salvo los casos en que existan incumplimientos diversos, en los cuales se aplicará la pena convencional que corresponda a cada uno de ellos, sin perjuicio de las deductivas que procedan.

DÉCIMA TERCERA. DEDUCTIVAS POR SERVICIOS NO PRESTADOS Y/O POR DEFICIENTE CALIDAD.

En caso de que se haya detectado que los servicios no se presten en la forma y términos convenidos o que los insumos no cumplen con la calidad requerida, **"EL CONSEJO"** procederá a realizar la evaluación y el cálculo del importe de los servicios, a fin de determinar si es procedente la corrección, reposición o la aplicación de la deductiva correspondiente.

Cuando para el cumplimiento del objeto del presente contrato **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"** utilice personal para su ejecución en forma directa, sus inasistencias se descontarán de la facturación correspondiente o, en caso excepcional, mediante la emisión de notas de crédito, considerando el costo mensual del elemento entre treinta días y multiplicado por los días de inasistencias, lo que arrojará el total de la deductiva.

Lo dispuesto en los párrafos anteriores, será sin perjuicio de aplicar las penas convencionales que, en su caso, procedan.

DÉCIMA CUARTA. GARANTÍAS.

Para garantizar el exacto cumplimiento de las obligaciones que asume **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"** por virtud del presente contrato, se compromete a exhibir en un plazo no mayor a cinco días hábiles siguientes a la fecha de firma del contrato, póliza de fianza expedida por compañía de fianzas mexicana legalmente autorizada, por el equivalente al 10% del monto total del contrato, antes del Impuesto al Valor Agregado, la cual estará vigente hasta que se cumpla totalmente a satisfacción de **"EL CONSEJO"** el objeto del presente contrato, incluyendo la modificación en plazo que se le autorice. De no presentarse la fianza en el momento señalado, **"EL CONSEJO"** podrá rescindir el contrato, conforme a la cláusula décima novena del presente instrumento.

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS", al gestionar la obtención de la fianza contemplada en el presente contrato, instruirá a la afianzadora y verificará que en el texto de la póliza, además de los requisitos señalados en el párrafo que antecede, expresamente se haga constar que se encuentre expedida a favor del Consejo de la Judicatura Federal y lo siguiente:

- a) El cumplimiento de las obligaciones a cargo del fiado, se realizará conforme a lo estipulado en el **CONTRATO** que a través de esta póliza se garantiza y lo establecido en las disposiciones legales que rigen al Consejo de la Judicatura Federal, por lo que los incumplimientos al contrato por parte del fiado, estarán determinados por el área operativa del propio Consejo y se acreditarán conforme a los procedimientos administrativos y normas que regulan la actividad administrativa del propio Consejo.
- b) La presente fianza permanecerá en vigor desde la fecha de inicio de vigencia hasta el cumplimiento total del objeto del **CONTRATO** y en su caso, durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución firme que haya causado ejecutoria, decretada por autoridad competente.
- c) Para cancelar la fianza será requisito indispensable la conformidad por escrito otorgada por el Consejo de la Judicatura Federal a través de su Dirección General de Recursos Materiales.
- d) Que continuará garantizando el monto cubierto para el caso de que se autoricen modificaciones a los plazos de cumplimiento o en el caso de que se concedan prórrogas o esperas al fiado para el cumplimiento de las obligaciones que se garantizan; la Compañía Afianzadora continuará

garantizando dicho cumplimiento en concordancia con el nuevo plazo concedido en tales modificaciones, prórrogas o esperas.

e) En el caso de que el fiado incumpla cualesquiera de las obligaciones estipuladas en el contrato que se garantizan, el Consejo de la Judicatura Federal procederá a presentar la reclamación para hacer efectiva la póliza de fianza, misma que se someterá al procedimiento de ejecución que establece el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas; y

f) Para el caso de que incumpla las obligaciones asumidas en la póliza de fianza dentro del plazo legalmente establecido, indemnizará al Consejo de la Judicatura Federal conforme lo previsto en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.

En caso de que se suscriba convenio modificadorio que incremente el monto de este contrato, **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** se obliga a entregar a **“EL CONSEJO”** la actualización de la fianza por el monto que corresponda, dentro de los cinco días hábiles posteriores a la fecha en que se suscriba el convenio de que se trate.

(En caso de que las áreas competentes determine que debe solicitarse fianza para responder de los defectos que resultaren en los mismos, de los vicios ocultos y de cualquier otra responsabilidad, se deberá considerar la siguiente redacción:

*Una vez recibidos los servicios por **“EL CONSEJO”**, **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** presentará la póliza de fianza para responder de los defectos que resultaren en los mismos, de los vicios ocultos y de cualquier otra responsabilidad, la que será equivalente al 10% del monto total contratado, incluido el I.V.A., cuya vigencia será de ****año (s)**, contado a partir de la fecha de recepción de la totalidad de los servicios, la que deberá exhibir dentro de los cinco días hábiles siguientes contados a partir de dicha fecha.*

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”, al gestionar la obtención de la fianza contemplada en el presente contrato, instruirá a la afianzadora y verificará que en el texto de la póliza, además de los requisitos señalados en el párrafo que antecede, expresamente se haga constar que se encuentre expedida a favor del Consejo de la Judicatura Federal y lo siguiente:

a) El cumplimiento de las obligaciones a cargo del fiado, se realizará conforme a lo estipulado en el contrato que a través de esta póliza se garantiza y lo establecido en las disposiciones legales que rigen al Consejo de la Judicatura Federal, por lo que los incumplimientos al **CONTRATO** por parte del fiado, estarán determinados por el área operativa del propio Consejo y se acreditarán conforme a los procedimientos administrativos y normas que regulan la actividad administrativa del propio Consejo;

b) La presente fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato mencionado y estará vigente durante ***** año**, a partir de la entrega de los (bienes o servicios) y en su caso, durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución firme que haya causado ejecutoria decretada por autoridad competente;

c) Para cancelar la fianza será requisito indispensable la conformidad por escrito otorgada por el Consejo de la Judicatura Federal a través de su Dirección General de Recursos Materiales;

d) Que continuará garantizando el monto cubierto para el caso de que se autoricen modificaciones a los plazos de cumplimiento o en el caso de que se concedan prórrogas o esperas al fiado para el cumplimiento de las obligaciones que se garantizan; la compañía afianzadora continuará garantizando dicho cumplimiento en concordancia con el nuevo plazo concedido en tales modificaciones, prórrogas o esperas;

e) En el caso de que el fiado incumpla cualesquiera de las obligaciones estipuladas en el contrato que se garantizan, el Consejo de la Judicatura Federal procederá a presentar la reclamación para hacer efectiva la póliza de fianza, misma que se someterá al procedimiento de ejecución que establece el artículo 279 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas; y

f) *Para el caso de que incumpla las obligaciones asumidas en la póliza de fianza dentro del plazo legalmente establecido, indemnizará al Consejo de la Judicatura Federal conforme lo previsto en el artículo 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.)*

DÉCIMA QUINTA. CAUSAS DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO.

El presente contrato terminará, sin responsabilidad para **“EL CONSEJO”**, en los siguientes supuestos:

- a) Por cumplimiento de su objeto o cuando haya transcurrido el plazo de su vigencia.
- b) Por nulidad, cuando el contrato o el procedimiento de donde se haya derivado la contratación, se haya realizado en contravención a las disposiciones del Acuerdo Administrativo.
- c) Por rescisión administrativa, cuando **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** incurra en cualquiera de las causales establecidas en el presente contrato.
- d) Por sobrevenir caso fortuito o fuerza mayor.
- e) Por razones de orden público o de interés general.
- f) Por mutuo consentimiento, siempre y cuando convenga a los intereses de ambas partes.

Asimismo, **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** podrá solicitar la terminación anticipada del contrato por causa debidamente justificada, la que deberá ser aprobada por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos, Obra Pública y Servicios de **“EL CONSEJO”**.

Se levantará acta circunstanciada por el área encargada de supervisar el servicio, debiendo hacer constar la causa y los hechos que dieron motivo a la terminación del contrato, en la que se deberá incluir la determinación de las obligaciones pendientes de solventar por ambas partes.

DÉCIMA SEXTA.- SUSPENSIÓN.

“EL CONSEJO” podrá, en cualquier tiempo, suspender temporalmente en todo o en parte, la ejecución de los servicios materia del presente contrato, por causa plenamente justificada y acreditada, conforme al procedimiento establecido en el artículo 424 del Acuerdo Administrativo.

DÉCIMA SÉPTIMA. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

Las partes convienen en que **“EL CONSEJO”** podrá rescindir administrativamente el presente contrato sin necesidad de declaración judicial, en el supuesto de que **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** incumpla con cualquiera de las obligaciones establecidas a su cargo previstas en este contrato.

Serán causas de rescisión, de manera enunciativa, más no limitativa, las siguientes:

- a) Que **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** no proporcione los servicios en los términos de este contrato.
- b) Si **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** suspende la ejecución de los servicios, o si no los presta adecuadamente.
- c) Si **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** cede, traspasa o en cualquier forma enajena, total o parcialmente, los derechos y obligaciones del presente contrato.
- d) Si **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** fuere declarado en concurso mercantil.
- e) Si **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** no entrega la garantía de cumplimiento de obligaciones o, en su caso, la actualización de la misma, en los términos y plazos establecidos en el presente contrato.
- f) Si los servicios materia del presente contrato, no se prestan con la calidad requerida por **“EL CONSEJO”**.
- g) Si **“EL PRESTADOR DE SERVICIOS”** contraviene la cláusula de confidencialidad establecida en este contrato.

- h) Cuando **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"** no proporcione la información que le requiera **"EL CONSEJO"** dentro de los plazos establecidos.
- i) Si no entrega la póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los daños y perjuicios que ocasione el personal de **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"** durante la ejecución del presente contrato, dentro del plazo señalado para ello.
- j) Cuando **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"** incumpla con las obligaciones derivadas de este contrato por causas a él imputables.

Cuando **"EL CONSEJO"** determine rescindir el contrato podrá, a su elección, descontar cualquier importe que se le adeude de los pagos pendientes de efectuar a **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"**, o hacer efectiva la fianza otorgada.

El procedimiento de rescisión se llevará conforme a lo siguiente:

I. Se iniciará a partir de que **"EL CONSEJO"**, por conducto de la Dirección General de Recursos Materiales comunique por escrito a **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"** el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de tres días hábiles exponga lo que a su derecho convenga, y presente, en su caso, las pruebas idóneas que estime pertinentes.

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

II. Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, el **"EL CONSEJO"** por conducto de la Dirección General de Recursos Materiales, propondrá al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos, Obra Pública y Servicios para su consideración y, en su caso, aprobación, la resolución de rescisión administrativa acompañando los elementos, documentación y pruebas que en su caso se hubieren hecho valer; y

III. La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundada, motivada y comunicada a **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"**.

DÉCIMA OCTAVA. CASO FORTUITO.

Ninguna de las partes será responsable de algún atraso o incumplimiento derivado de caso fortuito o fuerza mayor, por lo que de presentarse alguna de estas circunstancias, de ser necesario, constituirán el fundamento para dar por terminado el contrato, o bien, modificar el plazo para su cumplimiento, siempre y cuando éste sea posible y así lo solicite **"EL CONSEJO"**.

DÉCIMA NOVENA. PRIMERA. RELACIÓN LABORAL.

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS", como empleador y patrón del personal que utilice para los servicios objeto del contrato, será el único responsable del cumplimiento de las disposiciones laborales, fiscales, de seguridad social y civil que resulten de tal relación.

Por lo anterior, **"EL PRESTADOR DE SERVICIOS"** exime a **"EL CONSEJO"** de cualquier responsabilidad derivada de tales conceptos y responderá por todas las reclamaciones que presenten en su contra las autoridades, terceros o sus trabajadores, sea cual fuere la naturaleza del conflicto, por lo que en ningún caso podrá considerarse a este último como patrón sustituto u obligado solidario.

"EL PRESTADOR DE SERVICIOS" se compromete a sacar en paz y a salvo a **"EL CONSEJO"** de cualquier reclamación que con motivo del presente contrato pretendiere su personal, terceros o autoridades, pagando en todo caso los gastos originados por esta causa, así como las prestaciones necesarias.

VIGÉSIMA. CESIÓN DE DERECHOS.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” no podrá ceder, gravar, transmitir o afectar, bajo cualquier título, todo o parte de los derechos y obligaciones que adquiere con motivo del presente contrato, salvo los derechos de cobro, previo consentimiento por escrito de “EL CONSEJO”.

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

VIGÉSIMA PRIMERA. CONFIDENCIALIDAD.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” se obliga a mantener en secreto la información que le proporcione “EL CONSEJO” con motivo del presente contrato, siendo responsable de la difusión no autorizada de dicha información, respondiendo de los daños y perjuicios que cause por ese motivo. Esta confidencialidad será permanente y no cesará con la terminación del contrato.

Asimismo, se obliga a proporcionar a “EL CONSEJO” toda la información relacionada con la ejecución del presente instrumento, dentro de los diez días hábiles siguientes a que éste se la solicite.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” asume la obligación, a la terminación del presente contrato, de devolver todos los documentos, papeles y/o cualquier información escrita, o almacenada en cualquier otro medio que obre en su poder y que le haya sido proporcionada por “EL CONSEJO” para la prestación del servicio materia del presente contrato, dentro de los quince días hábiles a que le sea solicitada, en su caso, por “EL CONSEJO”.

VIGÉSIMA SEGUNDA. RECONOCIMIENTO CONTRACTUAL.

Con excepción de las obligaciones contenidas en este contrato y sus anexos, “EL CONSEJO” no adquiere ni reconoce otras distintas en favor de “EL PRESTADOR DE SERVICIOS”, conviniéndose por las partes que cualquier situación no regulada en el presente instrumento pero relacionada con el mismo, será resuelta conforme a la normatividad contenida en el Acuerdo Administrativo.

Queda expresamente convenido que forman parte del presente contrato, además de los anexos que se relacionan, las bases del procedimiento de donde haya derivado la adjudicación, las aclaraciones que se hayan formulado, así como la oferta técnica y económica de “EL PRESTADOR DE SERVICIOS”.

VIGÉSIMA TERCERA.- CAMBIO DE DOMICILIO.

“EL PRESTADOR DE SERVICIOS” se obliga a comunicar por escrito a “EL CONSEJO”, dentro de los diez días hábiles siguientes a que ocurra, cualquier cambio del domicilio declarado en el numeral II.8 del capítulo de declaraciones del presente contrato.

En caso de incumplir con esta obligación, “EL PRESTADOR DE SERVICIOS” acepta que todas las notificaciones que se le deban realizar relacionadas con este instrumento surtirán sus efectos legales por el sólo hecho de efectuarse en el domicilio declarado en el numeral II.8 referido.

VIGÉSIMA CUARTA. TRIBUNALES COMPETENTES.

Para la interpretación y cumplimiento de las estipulaciones contenidas en este contrato, las partes se someten expresamente a las resoluciones del Pleno de la Suprema Corte de Justicia de la Nación, en términos de lo dispuesto por el artículo 11, fracción XX, de la Ley Orgánica del Poder Judicial de la Federación.

**CONSEJO DE LA JUDICATURA FEDERAL
SECRETARÍA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN**

Leído por las partes el presente contrato y debidamente enteradas de su contenido y alcances, lo suscriben de conformidad en _____ tantos en original, en la Ciudad de México, Distrito Federal, a los _____ con efectos al inicio de la vigencia del contrato que se suscribe.

FIRMAS

POR "EL CONSEJO"

POR "EL PRESTADOR DE SERVICIOS"

Lic. _____
SECRETARIO(A) EJECUTIVO(A) DE
ADMINISTRACIÓN

APODERADO LEGAL DE LA EMPRESA

Lic. _____
DIRECTOR(A) GENERAL DE
RECURSOS MATERIALES

Lic. _____
DIRECTOR(A) GENERAL DE
SERVICIOS GENERALES

Anexo 3

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”

“FORMATO DEL TEXTO DE FIANZA PARA GARANTIZAR EL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO”

Anexo 4

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”

“MANIFESTACIÓN BAJO PROTESTA DE ACREDITACIÓN DE
PERSONALIDAD”

MANIFESTACIÓN BAJO PROTESTA DE ACREDITACIÓN DE PERSONALIDAD

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

Licitación Pública Nacional CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio fiscal:

Calle y número:

Colonia:

Delegación o Municipio:

Código Postal:

Entidad Federativa:

Teléfonos:

Fax:

Correo electrónico:

No. De la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:

Fecha:

Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se dio fe de la misma:

Relación de accionistas:

Apellido Paterno:

Apellido Materno:

Nombre (s):

Descripción del objeto social:

Reformas al acta constitutiva:

Nombre del apoderado o representante:

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:

Escritura pública número:

Fecha:

Nombre, número y lugar del notario público ante el cual se otorgó:

Identificación Oficial del Apoderado o Representante legal:

Anexo 5

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”

“CARTA PROTESTA”

ANEXO 5

CARTA PROTESTA

México D.F., a ___ de _____ de _____.

Consejo de la Judicatura Federal
Presente

Texto para persona Moral:

(Nombre del representante legal) en mi carácter de representante legal de la empresa denominada (razón social o nombre de la empresa) declaro, bajo protesta de decir verdad que la persona que represento, ni ninguno de sus socios, accionistas o apoderados, desempeñan un empleo, cargo o comisión en el servicio público, ni se encuentran inhabilitadas, ni se encuentran en ninguno de los supuestos señalados en el numeral 2.4 de las bases de la **Licitación Pública Nacional No. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015**, ni del Artículo 299 del **Acuerdo General**.

Texto para persona Física:

(Nombre de la persona física) declaro, bajo protesta de decir verdad que no desempeño un empleo cargo o comisión en el servicio públicos, ni me encuentro inhabilitado, así como que no me ubico en ninguno de los supuestos señalados en el numeral 2.4 de las bases de la **Licitación Pública Nacional No. CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015**, ni del Artículo 299 del **Acuerdo General**.

Atentamente

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

Anexo 6

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”

“FORMATO DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA”

PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA

México, D.F. _____ de _____ de 2015

PROPUESTA ECONÓMICA

“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”

CONCEPTO	PRECIO UNITARIO	I.V.A. 16%	TOTAL
COSTO POR MENÚ			

(IMPORTE CON LETRA)

Nombre, firma y cargo

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

Anexo 7

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”

“CARTA DE ACEPTACIÓN DE CONDICIONES”

CARTA DE ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Consejo de la Judicatura Federal
Presente

Texto para persona Moral:

(Nombre del representante legal) en mi carácter de representante legal de la empresa denominada (razón social o nombre de la empresa) declaro, que acepto las condiciones establecidas en las presentes bases del procedimiento de Licitación Pública Nacional número **CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015**, y en particular la forma de pago estipulada en las mismas, tiempo de prestación del servicio, condiciones y lugar de prestación del servicio.

A t e n t a m e n t e

Texto para persona Física:

(Nombre de la persona física) declaro, que acepto las condiciones establecidas en las presentes bases del procedimiento de Licitación Pública Nacional número **CJF/SEA/DGRM/DCS/LPN/018/2015**, y en particular la forma de pago estipulada en las mismas, tiempo de prestación del servicio, condiciones y lugar de prestación del servicio.

A t e n t a m e n t e