

<b>REQUISITOS TÉCNICOS</b>	
<b>ANEXO T1</b>	Propuesta Técnica. Descripción detallada de los servicios.
<b>ANEXO T2</b>	Currículum empresarial del participante.
<b>ANEXO T3</b>	Manifiesto de ser la única responsable como patrón en la relación laboral.
<b>ANEXO T4</b>	Manifiesto de contar con unidades de transporte con equipo de refrigeración.
<b>ANEXO T5</b>	Manifiesto de cumplimiento de fumigación y sanitización.
<b>ANEXO T6</b>	Manifiesto de tener los precios fijos, hasta la extinción de la vigencia del contrato.
<b>ANEXO T7</b>	Manifiesto de responsabilidad laboral, penal, civil o de cualquier índole.
<b>ANEXO T8</b>	Manifiesto de aceptación de las condiciones físicas y mecánicas de las instalaciones.
<b>ANEXO T9</b>	Manifiesto de conformidad con los platillos contenidos en el Recetario.
<b>ANEXO T10</b>	Manifiesto de conformidad con el Anexo Técnico.
<b>ANEXO T11</b>	Manifiesto de cumplimiento con las normas y lineamientos internos.
<b>ANEXO T12</b>	Manifiesto de cumplimiento de las disposiciones previstas en la Norma Oficial NOM-251-SSA1-2009.
<b>ANEXO T13</b>	Manifiesto de contar con el REPSE.
<b>REQUISITOS ECONÓMICOS</b>	
<b>ANEXO E1</b>	Propuesta económica.
<b>ANEXO E2</b>	Manifiesto de ajustarse al texto de la fianza de cumplimiento de contrato.

# CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024

## ANEXO T1

### OBJETIVO Y ALCANCE

#### 1 OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO

El Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación requiere la contratación del Servicio de Alimentos y Bebidas para los Comedores Institucionales en los inmuebles de la Sala Superior y de las Salas Regionales.

##### **Inmuebles de la Sala Superior:**

- Sala Superior
- Edificio Administrativo Virginia
- Edificio Administrativo Avena

##### **Inmuebles de las Salas Regionales:**

- Sala Guadalajara
- Sala Monterrey
- Sala Xalapa
- Sala Ciudad de México
- Sala Toluca
- Sala Especializada

#### PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

El procedimiento de contratación será por partida única, considerando en ésta la totalidad de los inmuebles de la Sala Superior y las Salas Regionales.

#### 2 “ANEXO TÉCNICO” QUE CONSTA DE:

El servicio se adjudicará conforme a la descripción, cantidades y requerimientos que se indican en el “ANEXO TÉCNICO” que es parte integral de esta convocatoria y deberá ofertarse de conformidad con las características técnicas y lo solicitado en el anexo.

Las propuestas que se presenten deberán cumplir todos los requisitos, especificaciones y condiciones señalados en la presente Convocatoria. No se aceptarán opciones o recomendaciones alternas a las características y especificaciones contenidas en el “ANEXO TÉCNICO”.

#### 3 DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS

El participante adjudicado estará obligado y será responsable de otorgar el servicio de comedor institucional, proporcionando alimentos, bebidas y servicio de conformidad con las normas de aplicables y en los términos de las presentes bases, garantizando su calidad, así como la inocuidad de éstos.

Servicios considerados:

- Desayuno
- Comida
- Cena
- Crea tu combo\*
  - Desayuno
  - Comida
  - Cena

- Alimentos para llevar requeridos por diferentes áreas.
- Servicios extraordinarios para diversos, eventos, reuniones de trabajo y convenciones (comidas, desayunos, servicio de canapés, mesas, sillas, mantelería, meseros, carpas, tarimas, sombrillas, cristalería, loza, plaqué, desechables biodegradables, etc.). Al respecto, a través de la Dirección General de Recursos Humanos, se solicitará una cotización al participante adjudicado, dicha cotización se turnará a la Dirección General de Adquisiciones, Servicios y Obra Pública con el objeto de evaluar la viabilidad para que el participante adjudicado preste el servicio requerido.

En la prestación de este servicio el licitante adjudicado deberá considerar el distanciamiento social ante escenarios de contingencia sanitaria, el cual consiste en que las personas servidoras públicas elijan los alimentos y bebidas, los cuales se entregarán en charolas, para ingerir en su lugar de trabajo, evitando así la concentración de personas en los comedores institucionales.

El participante adjudicado deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación.

#### **ADMINISTRACIÓN DEL CONTRATO**

La administración del contrato estará a cargo de la Dirección General de Recursos Humanos. No obstante, con el objeto de coadyuvar en la supervisión y verificación del cumplimiento de las obligaciones a cargo del prestador de los servicios, se designará a las personas responsables de tal función en las Salas Regionales.

En caso de ser necesaria la presentación de reportes e información, tratándose de la Sala Superior, el participante adjudicado deberá presentarla a la Dirección General de Recursos Humanos, si se trata de las Salas Regionales, deberá presentarla ante el personal designado en las Delegaciones Administrativas.

#### **4 FECHA Y CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La vigencia del contrato iniciará a partir del 1° de enero de 2024 y concluirá el 31 de diciembre de 2024.

La fecha de apertura para los servicios proporcionados en las Salas Regionales estará sujeta a los requerimientos de las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales.

Los servicios serán contratados de acuerdo con los requerimientos, especificaciones técnicas, entregables y demás conceptos descritos en el "ANEXO TÉCNICO".

El participante adjudicado prestará los servicios de forma ordinaria, de lunes a viernes, en los horarios que se describen en el ANEXO. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, independientemente del tiempo adicional que requiera la preparación.

De forma excepcional, estos servicios también podrán ser prestados en días y horarios distintos a la jornada laboral, cuando así lo solicite el Tribunal Electoral a través de la Dirección General de Recursos Humanos y/o de las Delegaciones Administrativas.

## NORMAS APLICABLES EN LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR

### Protocolos internos

- Protocolo del Servicio del Comedor para prevenir contaminación biológica.
- Protocolo General de Actuación para la reactivación de actividades del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, aplicable para el ejercicio 2024.

### Normas oficiales

- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-051-SCFI/SSA1/2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas No Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria.
- NMX-FF-078-SCFI-2002 Productos Pecuarios-carne de Bovino en Canal-Clasificación.

## 5 INSTALACIONES Y EQUIPO DE LA CONVOCANTE

Los comedores institucionales cuentan con las áreas acondicionadas en las propias instalaciones del Tribunal Electoral de conformidad con los requerimientos y normas que se establecen en este ANEXO TÉCNICO.

### INMUEBLES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

- El servicio de alimentos y bebidas se proporcionará en los comedores institucionales del Tribunal Electoral, cuyas áreas de preparación y entrega se encuentran acondicionadas para tal efecto, de conformidad con los requerimientos y normas establecidas.

Los domicilios de los comedores institucionales son los siguientes:

Sala Superior	
1	<b>Sala Superior</b> Carlota Armero no. 5000 Col. CTM Culhuacán, Coyoacán, Ciudad de México, Código Postal 04480.
2	<b>Edificio Administrativo Virginia</b> Virginia número 68 Col. Parque San Andrés Coyoacán, Ciudad de México, Código Postal 04040.
3	<b>Edificio Administrativo Avena</b> Avena número 513 Col. Granjas México Iztacalco, Ciudad de México, Código Postal 08400.

Salas Regionales	
1.	<b>Sala Guadalajara</b> José María Morelos No. 2367 Col. Arcos Vallarta, Guadalajara, Jalisco. Código Postal 44130.
2.	<b>Sala Monterrey</b> Loma Redonda No. 1597 Col. Loma Larga, Monterrey, Nuevo León. Código Postal 64710.
3.	<b>Sala Xalapa</b> Rafael Sánchez Altamirano No.15 Fraccionamiento Valle Rubí Col. Jardines de las Ánimas, Xalapa, Veracruz. Código Postal 91190.
4.	<b>Sala Ciudad de México</b> Adolfo López Mateos No. 1926 Col. Tlacopac, Álvaro Obregón, Ciudad de México. Código Postal 01049.
5.	<b>Sala Toluca</b> Avenida Morelos Poniente No. 1610-A Col. San Bernardino Toluca de Lerdo, Estado de México. Código Postal 50080.
6.	<b>Sala Especializada</b> Pablo de la Llave No. 110 Col. Bosque de Tetlameya, Coyoacán, Ciudad de México. Código Postal 04730.

No obstante, de acuerdo con las necesidades del Tribunal Electoral, los inmuebles donde se prestará el servicio de comedor institucional podrán ser modificados en cualquier momento mediante notificación escrita por parte de la Dirección General de Recursos Humanos y/o de las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales.

### **VISITA A LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE**

- De conformidad con el artículo 58 del Acuerdo General que regula los Procedimientos de Adquisición, Arrendamiento de Bienes Muebles, Prestación de Servicios, Obra Pública y los Servicios relacionados con la misma, del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, se realizará una visita a los inmuebles de la Sala Superior, edificio administrativo de Avena, edificio administrativo de Virginia, Sala Regional Ciudad de México y Sala Regional Especializada, lugares en que se prestarán o ejecutarán los servicios, con el propósito de que los participantes conozcan las condiciones del entorno ambiental y urbano, así como las características referentes al grado de dificultad de los servicios a prestar y/o de los trabajos a ejecutar, así como sus implicaciones de carácter técnico. Dicha visita será opcional y la asistencia será responsabilidad de cada participante. Cabe precisar que durante la visita al lugar no se responderá pregunta alguna, ya que éstas se atenderán durante la junta de aclaraciones.
- Esta visita se llevará a cabo de acuerdo con el calendario de eventos establecido por la Dirección General de Adquisiciones, Servicios y Obra Pública.
- En el caso de los inmuebles correspondientes a las Salas Regionales Guadalajara, Monterrey, Xalapa y Toluca, les será proporcionado a los participantes un documento impreso que contiene el archivo fotográfico de las instalaciones de los comedores institucionales localizados en las citadas Salas Regionales, a efecto de conocer las características de éstos, así como las implicaciones técnicas y operativas para prestar tales servicios. No obstante, en caso de que alguno de los participantes tenga interés por conocer las instalaciones de los comedores institucionales de las Salas Regionales, podrá hacerlo.

### **6 UTENSILIOS, EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.**

Las instalaciones del Tribunal Electoral se encuentran acondicionadas con equipo, utensilios y demás enseres de cocina, para la prestación del servicio.

- El Tribunal Electoral hará entrega al licitante adjudicado de los equipos e instalaciones en condiciones óptimas de funcionamiento.
- La entrega y recepción al participante adjudicado de los inventarios de equipo, utensilios y otros enseres, la realizará la Dirección General de Recursos Humanos y las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales mediante un acta de entrega dentro de los 7 días posteriores al inicio de operaciones.
- Los supervisores de los comedores institucionales del Tribunal Electoral y el personal del participante adjudicado realizarán, dentro de los primeros cinco días posteriores al cierre de cada trimestre, un inventario de equipos, utensilios y demás enseres de cocina que se entreguen a la prestadora del servicio al inicio

del contrato, de resultar algún faltante o daño, el participante adjudicado se compromete a reponerlo en un término no mayor a 15 días naturales.

- Los equipos y utensilios se repondrán oportunamente por el participante adjudicado, en caso contrario, el Tribunal Electoral los repondrá y el monto erogado se descontará del siguiente pago mensual.
- El licitante adjudicado podrá sustituir los equipos y utensilios por otros equivalentes de calidad y precio.
- La cantidad del inventario final debe coincidir con la cantidad de la entrega inicial.
- El licitante adjudicado, al finalizar la vigencia del contrato, se compromete a entregar y reponer la misma cantidad del inventario en calidad, marca y modelo a la Dirección General de Recursos Humanos y a las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales, de no cumplir con ello, el Tribunal Electoral descontará del finiquito el importe del valor de la reposición.
- El licitante adjudicado proporcionará equipo, utensilios y otros enseres a solicitud del Tribunal Electoral cuando los existentes no sean los suficientes para la prestación del servicio.

#### **ACCIONES RELATIVAS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El licitante adjudicado deberá realizar las siguientes actividades, de conformidad con la norma oficial NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios:

- Limpieza y desinfección de las zonas de trabajo, al cambio de actividades, cada 30 minutos.
- Utilizar papel o paños para la limpieza de superficies.
- Capacitar al personal de la prestadora del servicio de alimentos con respecto a la contingencia, el uso de medidas y descripción de actividades sanitarias.
- Reorganizar los espacios de trabajo que permitan el distanciamiento físico.
- Delimitar las zonas de trabajo para cada puesto que garanticen el distanciamiento sanitario.
- No intercambiar utensilios sin realizar un lavado y desinfección previo.
- Antes, durante y al final del servicio, realizar la limpieza y desinfección de las superficies.

#### **PROTECCIÓN DE LA EXPOSICIÓN AMBIENTAL**

- Mantener todos los alimentos expuestos en la temperatura fuera del rango de peligro (4 a 60 grados centígrados).
- Los alimentos que se encuentren expuestos en todo momento deberán estar protegidos con tapas o en su caso con plástico adherente grado alimenticio (egapack).

## **DISTRIBUCIÓN DE SALÓN COMEDOR**

- El Tribunal Electoral cuenta dentro de las instalaciones en los comedores institucionales con mesas y sillas para el servicio de alimentos y bebidas.
- La distribución de mesas será conforme al aforo de sillas que se puedan incorporar.
- El participante adjudicado asignará a una persona encargada del mantenimiento higiénico del salón comedor, cuya labor será la limpieza de mesas y sillas antes de ser ocupadas por un nuevo comensal.

## **DISTANCIAMIENTO SOCIAL**

- En los casos que así considere el Tribunal Electoral, el licitante adjudicado deberá implementar el distanciamiento sanitario, de conformidad con las medidas de seguridad necesarias en los inmuebles del Tribunal Electoral y se aplicará de acuerdo con las instalaciones de cada comedor institucional, para lo cual se deberá cumplir con lo siguiente:
  - Garantizar el distanciamiento social dentro del salón comedor.
  - Favorecer la circulación segura, evitando el contraflujo.
  - Instalar mesas en el comedor con separadores de acrílico, para guardar la distancia sanitaria.
  - Distancia aproximada entre mesas de 2.00 metros.
  - Distancia aproximada entre comensales de 1.70 a 1.79 metros.
  - Distancia aproximada de charola a charola de 0.76 metros.

## **7 SERVICIOS DE LUZ, AGUA, TELÉFONO Y GAS.**

- El Tribunal Electoral asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz, agua, teléfono y gas, sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del licitante adjudicado, quien deberá observar las políticas que al respecto establezca el Tribunal Electoral.
- **Lo anterior con la finalidad de que los participantes no los contemplen en la presentación de su oferta económica.**
- En el supuesto de presentarse imponderables en el suministro del servicio de agua, luz o gas, el participante adjudicado deberá preparar alimentos que, por su naturaleza, puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo equivalente a los menús desarrollados, por lo que tal eventualidad, en ningún caso justificará la suspensión de los servicios.

## **8 CONSUMOS HISTÓRICOS**

### **PRECISIÓN PARA LOS LICITANTES:**

El Tribunal Electoral lleva un registro de los consumos históricos del servicio de alimentos y bebidas de cada uno de los comedores institucionales.

A continuación, se presentan cifras con carácter estrictamente referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los licitantes para calcular sus costos y formular sus respectivas propuestas económicas.

Los datos históricos presentados corresponden al **número de tickets** registrados en el período respectivo. En este sentido, podrá verse, por ejemplo, que para el año 2019 se emitieron 35,783 tickets con el concepto de desayunos en la Sala Superior. Dentro de ese universo de tickets, están comprendidos tanto desayunos completos (*integrados por diversas bebidas y alimentos*) como productos aislados (*por ejemplo: café, jugo o plato de fruta*).

Como una obligación específica, el licitante adjudicado deberá reportar mensualmente en el archivo de Excel que contenga el formato que proporcione la Dirección General de Recursos Humanos, los datos que permitan hacer el análisis de los tickets cobrados en desayuno, identificando los productos y precios contenidos en ellos, para su posterior análisis por parte del TEPJF. La información reportada deberá acompañarse por el respaldo documental que la sustente (reimpresión de tickets o listados de registros emitidos por el sistema correspondiente, entre otros).

Por otra parte, en el caso de las comidas, al ser esta identificada como comida completa (*integrada por diversas bebidas y alimentos*), las cifras que se exponen en las siguientes tablas sí se aproximan al número de comidas cobradas durante el período señalado.

Se precisa que, si bien las cifras que se presentan a continuación tienen como propósito servir de referencia por si resultaran útiles para la planeación y diseño de las ofertas de los licitantes, no habrá consumos mínimos garantizados por el TEPJF. Lo anterior, sin perjuicio de que existe un presupuesto mínimo y máximo considerado para la contratación de este servicio.

Historial de consumos promedio:

DESAYUNOS				
INMUEBLES	NO. DE SERVICIOS			
	2020	2019	2018	2017
SALA SUPERIOR	7,330	35,783	66,004	55,225
CIUDAD DE MÉXICO	972	4,903	10,581	7,919
ESPECIALIZADA	782	3,972	11,891	9,216
GUADALAJARA	1,170	5,399	7,755	0
MONTERREY	920	2,968	6,515	5,478
TOLUCA	985	4,267	9,557	7,684
XALAPA	1,381	4,561	9,566	9,288
<b>TOTAL</b>	<b>13,540</b>	<b>61,853</b>	<b>121,869</b>	<b>94,810</b>

COMIDA				
INMUEBLES	NO. DE SERVICIOS			
	2020	2019	2018	2017
SALA SUPERIOR	17,444	73,693	116,824	94,965
CIUDAD DE MÉXICO	2,307	10,730	18,568	13,234
ESPECIALIZADA	1,711	8,282	16,193	12,660
GUADALAJARA	1,621	7,788	8,532	0
MONTERREY	2,075	8,886	13,755	9,830
TOLUCA	1,529	6,912	12,831	9,856
XALAPA	1,258	5,751	9,831	9,159
<b>TOTAL</b>	<b>27,945</b>	<b>122,042</b>	<b>196,534</b>	<b>149,704</b>



CENAS		
INMUEBLES	NO. DE SERVICIOS	
	2018	2016
SALA SUPERIOR	13,853	12,496
CIUDAD DE MÉXICO	405	0
ESPECIALIZADA	2,067	1,333
GUADALAJARA	1,293	1,624
MONTERREY	2,328	3,531
TOLUCA	1,388	2,543
XALAPA	2,551	2,571
<b>TOTAL</b>	<b>23,885</b>	<b>24,098</b>

Al respecto, se precisa que:

- Derivado de la pandemia SARS COV-2 (COVID-19) en el ejercicio 2020, la prestación del servicio de comedor se proporcionó a partir del 2 de enero, y finalizó el 20 de marzo del citado ejercicio. Asimismo, la ocupación y proporción del personal que realizó sus funciones de las oficinas era considerablemente inferior derivado de las medidas aplicadas para salvaguardar la sana distancia.

## EJERCICIO 2022

Cifras acumuladas del servicio del comedor (DESAYUNO y COMIDA), durante el periodo del 10 de junio al 16 de diciembre de 2022:

- **DESAYUNO**  
Números de servicios: 35,541
- **COMIDA**  
Números de servicios: 47,674

DESAYUNOS	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
Inmueble	Servicios	Servicios	Servicios	Servicios	Servicios	Servicios	Servicios	
CARLOTA ARMERO	1,221	1,545	1,929	1,889	2,225	2,003	1,228	
VIRGINIA	307	360	579	578	642	487	253	
AVENA	945	1,315	1,574	1,315	1,111	1,311	638	
SALA SUPERIOR	<b>2,473</b>	<b>3,220</b>	<b>4,082</b>	<b>3,782</b>	<b>3,978</b>	<b>3,801</b>	<b>2,119</b>	
CIUDAD DE MÉXICO	207	290	348	413	374	377	240	
ESPECIALIZADA	0	0	0	165	504	503	242	
GUADALAJARA	160	254	297	298	368	364	215	
MONTERREY	203	253	355	314	315	292	175	
TOLUCA	259	259	316	303	282	310	152	
XALAPA	156	303	374	341	524	625	356	
<b>TOTAL</b>	<b>3,458</b>	<b>4,579</b>	<b>5,772</b>	<b>5,616</b>	<b>6,345</b>	<b>6,272</b>	<b>3,499</b>	<b>ACUMULADO</b> <b>35,541</b>

COMIDA	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	
Inmueble	Servicios	Servicios	Servicios	Servicios	Servicios	Servicios	Servicios	
CARLOTA ARMERO	2,173	2399	3,063	2,748	3,208	2,854	1,621	
VIRGINIA	580	585	860	748	891	758	438	
AVENA	1,284	1746	2,042	1,461	1,527	1,506	929	
SALA SUPERIOR	4,037	4,730	5,965	4,957	5,626	5,118	2,988	
CIUDAD DE MÉXICO	298	402	495	568	502	467	272	
ESPECIALIZADA	0	0	0	236	560	524	289	
GUADALAJARA	323	416	525	527	635	554	245	
MONTERREY	356	379	495	450	470	460	262	
TOLUCA	230	195	279	259	261	305	149	
XALAPA	186	215	235	286	344	383	216	ACUMULADO
<b>TOTAL</b>	<b>5,430</b>	<b>6,337</b>	<b>7,994</b>	<b>7,283</b>	<b>8,398</b>	<b>7,811</b>	<b>4,421</b>	<b>47,674</b>

### EJERCICIO 2023 (ÚLTIMO CONTRATO CELEBRADO)

Estadísticas de consumo a partir del inicio de operaciones 24 de abril al 31 de julio de 2023:

Servicios DESAYUNO					
Comedor	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	Acumulado
Carlota Armero	585	2,669	2,661	2,446	8,361
Virginia	168	722	770	534	2,194
Avena	271	1,212	1,276	1,264	4,023
<b>SALA SUPERIOR</b>	<b>1,024</b>	<b>4,603</b>	<b>4,707</b>	<b>4,244</b>	<b>14,578</b>
SR Guadalajara	0	564	569	608	1,741
SR Monterrey	0	382	377	304	1,063
SR Xalapa	0	609	688	600	1,897
SR Ciudad de México	98	471	539	482	1,590
SR Toluca	0	289	304	304	897
SR Especializada	136	511	568	462	1,677
<b>SALAS REGIONALES</b>	<b>234</b>	<b>2,826</b>	<b>3,045</b>	<b>2,760</b>	<b>8,865</b>
<b>TOTALES</b>	<b>1,258</b>	<b>7,429</b>	<b>7,752</b>	<b>7,004</b>	<b>23,443</b>

Servicios COMIDA					
Comedor	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	Acumulado
Carlota Armero	961	4,331	4,376	4,103	13,771
Virginia	254	1,189	1,040	820	3,303
Avena	477	2,189	2,217	2,167	7,050
<b>SALA SUPERIOR</b>	<b>1,692</b>	<b>7,709</b>	<b>7,633</b>	<b>7,090</b>	<b>24,124</b>
SR Guadalajara	0	577	683	633	1,893
SR Monterrey	0	619	513	483	1,615
SR Xalapa	0	384	415	359	1,158
SR Ciudad de México	137	588	626	529	1,880
SR Toluca	0	340	329	316	985
SR Especializada	141	498	652	554	1,845

SALAS REGIONALES	278	3,006	3,218	2,874	9,376
TOTALES	1,970	10,715	10,851	9,964	33,500

## 9 RECURSOS ECONÓMICOS

A continuación, se indica el presupuesto mínimo y máximo que se podrá ejercer durante el presente ejercicio fiscal con relación a la contratación de este servicio de comedor:

Mínimo	Máximo
\$1,000,000.00 MXN	\$29,835,944.00 MXN

## 10 ADMINISTRACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR POR PARTE DEL PERSONAL DEL TRIBUNAL ELECTORAL

### PROCESO DE DESCUENTO A COLABORADORES

- El personal designado por la Dirección General de Recursos Humanos y las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales para la supervisión del servicio del comedor en cada inmueble, se encargará de la exportación o importación de los consumos registrados en los módulos de captura, los cuales deberán estar actualizados todos los días de la operación.
- La Dirección General de Recursos Humanos y las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales, a través del personal designado por estas áreas, realizará la validación y verificación de los consumos registrados.

### PROCESO DE FACTURACIÓN

- El personal designado por la Dirección General de Recursos Humanos y por las Delegaciones Administrativas como supervisor de cada uno de los comedores institucionales será el responsable de la emisión de los reportes de consumos realizados a mes vencido, que son el soporte de la facturación, la cual se llevará a cabo de forma mensual.
- La Dirección General de Recursos Humanos y las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales, a través del personal supervisor designado por estas áreas, realizará la validación y verificación de los consumos registrados.
- Los reportes de consumos registrados deberán ser validados y firmados tanto por el personal supervisor de los comedores institucionales del Tribunal Electoral, como por el personal asignado por la prestadora de servicios. Una vez validados y firmados por ambas partes, se solicitará a la prestadora de servicios efectúe la facturación correspondiente.
- En caso de que las facturas y/o documentación anexada presente errores, se suspenderá la revisión y se devolverá a la prestadora de servicios 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.
- La Dirección General de Recursos Humanos y las Delegaciones Administrativas, a través del personal supervisor designado en cada uno de los comedores, se encargarán de

realizar las gestiones conducentes en los sistemas informáticos previstos para tal efecto para llevar a cabo el trámite de pago respectivo por lo que hace a los servicios prestados en los inmuebles de la Sala Superior y de las Salas Regionales.

- El licitante adjudicado, se compromete a emitir la facturación a nombre del Tribunal Electoral cumpliendo con los requisitos y las obligaciones fiscales establecidas por la legislación de la materia, considerando el IVA desglosado.

## **SUPERVISIÓN DEL SERVICIO**

- La Dirección General de Recursos Humanos y las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales, serán los responsables de la supervisión de la operación de los comedores por parte del prestador del servicio y de la administración del contrato, por medio del personal designado para tal función, con el propósito de garantizar que el servicio se preste de forma adecuada, acorde con lo establecido en las Bases y en el propio Contrato.
- El prestador de servicio permitirá el acceso a las instalaciones de la cocina y comedor, a los supervisores que el Tribunal Electoral designe, en horario indistinto, a efecto de degustar y verificar la calidad de alimentos, condiciones de salubridad, higiene de la prestación del servicio en los términos establecidos y de conformidad con los presentes alcances técnicos, asimismo formularán las observaciones, recomendaciones y/o correcciones que estimen pertinentes.
- La verificación del servicio será efectuada por las personas servidoras públicas del Tribunal Electoral designadas como supervisores en cada uno de los comedores institucionales, de acuerdo con los formatos siguientes y conforme a la periodicidad indicada, atendiendo las disposiciones previstas en la norma oficial NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios:
  - HOJA DE VERIFICACIÓN DEL SERVICIO (*Periodicidad: Semanal*)
  - LISTA DE VERIFICACIÓN DEL SERVICIO DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS (*Periodicidad: Semanal*)
  - HOJA DE EVALUACIÓN DE CRITERIOS DE PREPARACIÓN (*Periodicidad: Diaria*)

Dichos formatos deberán ser resguardados por los supervisores designados en cada uno de los comedores en original, enviando por correo electrónico copia digital a la Dirección de Prestaciones al Personal, adscrita a la Dirección General de Recursos Humanos.

Las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales resguardarán los formatos originales, en caso de ser requeridos, será la Dirección General de Recursos Humanos quien les solicite dicha documentación.

## **11 ESTÁNDARES DE CALIDAD**

El Tribunal Electoral, en el marco de la SUPERVISIÓN DEL SERVICIO referida en el numeral anterior, está facultado para verificar la calidad de los ingredientes y la entrega de los alimentos y bebidas en cada uno de los comedores, reservándose el derecho de rechazar aquellos que no cumplan con las especificaciones de sanidad, higiene y calidad requeridas.

- Los participantes deberán entregar el Catálogo de los Productos que se utilizarán para la prestación de los servicios requeridos, indicando al menos tres marcas reconocidas de productos que cumplan con la norma NOM-051-SCFI/SSA1/2010, Especificaciones

Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas No Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria.

- En caso de que los productos presentados en el Catálogo no sean de la satisfacción del Tribunal Electoral durante la prestación del servicio, se solicitará el cambio a una marca distinta a la establecida en el Catálogo, la cual deberá cumplir con la norma NOM-051-SCFI/SSA1/2010.
- La materia prima utilizada deberá cumplir, según corresponda, con las siguientes normas:
  - a) NMX-FF-078-SCFI-2002 Productos Pecuarios-carne de Bovino en Canal-Clasificación.
  - b) NOM-051-SCFI/SSA1/2010 Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria.
- En caso de que la materia prima y los proveedores elegidos por el participante adjudicado, incumplan con los requerimientos establecidos y no sean de la satisfacción del Tribunal Electoral, se rechazarán y se solicitará su cambio.
- El participante adjudicado se obliga a:
  - a) Adquirir y utilizar materia prima de primera calidad.
  - b) Adquirir con proveedores que cuenten certificación TIF para la carne de res, cerdo, pollo y subproductos.
  - c) Presentar análisis de clenbuterol de cárnicos y derivados, realizado por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (E.M.A.). Al respecto, el Tribunal Electoral podrá solicitar de forma aleatoria dichos análisis, cuyo costo correrá a cargo del prestador del servicio hasta en tres ocasiones durante el contrato; posterior al número de ocasiones señalado, el costo de los análisis referidos correrá a cargo del propio Tribunal Electoral, para lo cual, el prestador del servicio deberá permitir al personal de laboratorio externo designado por el Tribunal Electoral para que se realicen los análisis de clenbuterol de cárnicos y derivados.
  - d) Presentar análisis bacteriológicos y químicos de los alimentos que se sirvan en los comedores institucionales. Al respecto, el Tribunal Electoral podrá solicitar de forma aleatoria dichos análisis, cuyo costo correrá a cargo del prestador del servicio hasta en tres ocasiones durante el contrato; posterior al número de ocasiones señalado, el costo de los análisis referidos correrá a cargo del propio Tribunal Electoral, para lo cual, el prestador del servicio deberá permitir al personal de laboratorio externo designado por el Tribunal Electoral para que se realicen los análisis bacteriológicos y químicos de los alimentos que se sirvan en los comedores institucionales.

## **12 NORMA OFICIAL Y MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

El licitante adjudicado, así como su personal, deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad que se consignan en la legislación y reglamentación aplicables, así como en la normatividad que para tal efecto establezca el Tribunal Electoral, con el fin de prevenir riesgos para la salud de las y los servidores públicos usuarios del servicio.

Para lo cual, la Dirección General de Recursos Humanos, proporcionará dentro de los cinco (5) días siguientes al inicio de operaciones, los lineamientos internos, protocolos, medidas de higiene y seguridad al licitante adjudicado, para el desarrollo y desempeño de actividades.

Asimismo, el licitante adjudicado gozará de un período de 60 días naturales a partir de la firma del contrato, a efecto de acreditar el cumplimiento de las disposiciones conducentes de la NOM-251-

*SSA1-2009: Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.*

A efecto de acreditar dicho cumplimiento, el participante adjudicado deberá presentar la documentación siguiente:

- Análisis microbiológicos y físico-químicos de alimentos preparados en sus instalaciones.
- Auditoria sanitaria realizada en base a la NOM-251-SSA1-2009 en sus instalaciones.
- Análisis microbiológicos de superficie de sus instalaciones.
- Análisis ambientales efectuados a sus instalaciones.
- Estudios clínicos practicados a su personal.
- Comprobante de fumigación a sus instalaciones por empresa autorizada por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

### **13 PROPUESTA**

Para la presentación de sus propuestas los participantes deberán ajustarse estrictamente a los requisitos y especificaciones previstos en este documento y los que se deriven de la junta de aclaraciones.

La verificación y evaluación de las propuestas se realizará de acuerdo con el mecanismo de evaluación binaria, previsto en el Acuerdo General que regula los Procedimientos de Adquisición, Arrendamiento de Bienes Muebles, Prestación de Servicios, Obra Pública y los Servicios Relacionados con la misma, del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación.

#### **PROPUESTA TÉCNICA**

- Cumplir al 100% con los términos, características y especificaciones que se solicitan para el servicio que corresponde al ANEXO TÉCNICO.
- Las propuestas una vez presentadas por los participantes, no serán motivo de negociación alguna.
- Los participantes cotizarán precios fijos, vigentes hasta la conclusión de la vigencia del contrato.
- La documentación solicitada en el apartado REQUISITOS Y DOCUMENTOS DE LOS PARTICIPANTES deberá ser presentada incluyendo todos y cada uno de los puntos requeridos.
- La responsabilidad de la prestación del servicio no será transferible y en todo momento estará a cargo del concursante adjudicado.

#### **PROPUESTAS CONJUNTAS**

- De conformidad con el artículo 60 del Acuerdo General, se podrán presentar propuestas conjuntas de dos o más participantes, para lo cual, previo a su presentación, deberán celebrar un convenio de participación conjunta en el cual se establezcan de forma clara y precisa los requisitos y las obligaciones que corresponderá cumplir a cada una de las empresas integrantes del respectivo convenio, en caso de resultar adjudicadas, así como los

documentos e información que, en su caso, deberán presentar y/o acreditar cada una.

- Se deberá observar lo siguiente:
  - I. Tendrán derecho a participar, obteniendo alguno de los integrantes del grupo, solamente un ejemplar de bases;
  - II. Las personas que integran la agrupación deberán celebrar un convenio de proposición conjunta, en los términos de la legislación aplicable, en el que se establecerán con precisión los aspectos siguientes:
    - a) Nombre, domicilio y Registro Federal de Contribuyentes de las personas integrantes, identificando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales, y de haberlas, sus reformas y modificaciones, así como el nombre de los socios que aparezcan en éstas;
    - b) Nombre y domicilio de los representantes de cada una de las personas agrupadas, señalando, en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación;
    - c) La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la propuesta y con el procedimiento de licitación, mismo que firmará la propuesta;
    - d) La descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante de la agrupación, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones, y
    - e) Estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado junto con los demás integrantes en forma solidaria o mancomunada, según se convenga, para efectos del procedimiento de contratación y del contrato, en caso de que se les adjudique el mismo.
  - III. En el acto de presentación y apertura de propuestas el representante común de la agrupación deberá señalar que la propuesta se presenta en forma conjunta. El convenio a que hace referencia la facción II de este punto se presentará con la propuesta y, en caso de que a los licitantes que la hubieren presentado se les adjudique el contrato, dicho convenio formará parte del mismo como uno de sus anexos.
  - IV. Para determinar la capacidad financiera, se podrán considerar en conjunto las correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación, tomando en cuenta si la obligación que asumirán es mancomunada o solidaria.
  - V. Las propuestas deberán ser firmadas por el representante común que para ese acto haya sido designado por el grupo de personas.
  - VI. En el acto de entrega y apertura de propuestas, se deberá presentar la documentación legal y contable de los ANEXOS L1 Y C1, señalada en el numeral 1 del Capítulo IV de estas bases, por cada uno de los integrantes que optaron por agruparse para presentar una propuesta conjunta.
- En el supuesto de que resulte adjudicada una propuesta conjunta, el contrato deberá ser firmado por todas las personas que integran la propuesta conjunta o sus apoderados, quienes, en lo individual, deberán acreditar su respectiva personalidad.

## **DOCUMENTACIÓN ADICIONAL QUE DEBE CONTENER LA PROPUESTA TÉCNICA**

Las especificaciones detalladas que forman parte integral de esta propuesta técnica, relativas al servicio que se debe prestar en las instalaciones de los comedores institucionales del Tribunal Electoral, se encuentran establecidas en los apartados siguientes:

- DESCRIPCIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- PLANTILLA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- MEDIDAS GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO
- FORMATOS DE CONTROL DEL SERVICIO

Adicional a la documentación referida en los ANEXOS T1 a T13 establecidos en los Requisitos Técnicos, los participantes deberán presentar el documento siguiente:

- CATÁLOGO DE LOS PRODUCTOS que se utilizará para la prestación de los servicios requeridos, indicando al menos tres marcas reconocidas de productos que cumplan con la norma NOM-051-SCFI/SSA1/2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas No Alcohólicas Preenvasados-Información Comercial y Sanitaria.

## **14 SUBCONTRATACIÓN DE SALAS REGIONALES**

El licitante adjudicado:

- Podrá subcontratar el servicio adjudicado, correspondiente a las Salas Regionales de Guadalajara, Monterrey, Xalapa y Toluca.
- Es el único responsable de las empresas subcontratadas ante el Tribunal Electoral, las cuales están obligadas al cumplimiento con lo establecido en el Anexo Técnico.
- En su caso, la empresa subcontratada deberá cumplir con la prestación del servicio en los términos establecidos en las Bases, conforme se enlista a continuación:
  - a. Currículum empresarial que demuestre experiencia mínima de tres (3) años en el otorgamiento del servicio, incluyendo la relación de clientes principales, mínimo tres (3), a quienes se haya suministrado servicios de comedor, dicha relación deberá señalar; su domicilio, teléfono y correo electrónico, para verificación por parte del Tribunal, en su caso.
  - b. PLANTILLA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
  - c. Mínimo un (1) contrato de prestación de servicios por cada una (1) de las referencias enlistadas en el inciso a) anterior, fechados dentro de los últimos cuatro (4) años. La entrega deberá realizarse dentro del mes siguiente a la notificación del fallo a las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales.

## **15 SUSPENSIÓN DEL SERVICIO**

- La suspensión del servicio de alimentos y bebidas solicitada por el Tribunal Electoral se comunicará al prestador del servicio con 24 horas de anticipación por conducto de la Dirección General de Recursos Humanos o en su caso, por las Delegaciones Administrativas de las Salas Regionales, lo anterior no generará costo alguno para el Tribunal Electoral.



## 16 REQUISITOS Y DOCUMENTOS DE LOS PARTICIPANTES

Los participantes deberán presentar en original o copia certificada y copia simple para cotejo (cuando sea el caso), la documentación siguiente:

- 1) Currículum empresarial, el cual acredite que el prestador de servicios cuenta con una experiencia mínima de (3) tres años en el giro de prestación del servicio de alimentos y bebidas con las siguientes características:
  - a) Relación de clientes principales, mínimo tres (3) referencias correspondientes a las empresas en las que haya suministrado el servicio, dicha relación deberá señalar su domicilio, teléfono y correo electrónico, para verificación por parte del Tribunal, en su caso.
  - b) Mínimo un (1) contrato de prestación de servicios por cada una (1) de las referencias enlistadas en el inciso anterior, fechados dentro de los últimos cuatro (4) años.
- 2) Escrito firmado donde acredite ser la única responsable como patrón en la relación laboral con su personal, del pago de salarios, retenciones, cuotas al IMSS, así como las responsabilidades por seguridad social o cualquier otro motivo que deban ser cubiertas, o cualquier otra obligación derivada de la relación de las empresas subcontratadas.
  - El licitante adjudicado, debe liberar al Tribunal Electoral de cualquier obligación al respecto, en términos de los artículos 13 y 15 de la Ley Federal del Trabajo vigente.
- 3) Escrito con firma autógrafa del Representante o Apoderado Legal del licitante, donde manifieste que cuenta con el servicio o las unidades de transporte con equipo de refrigeración requeridas.
- 4) Escrito con firma autógrafa del Representante o Apoderado Legal del participante, donde se compromete a realizar las fumigaciones y sanitizaciones de conformidad al calendario presentado.
- 5) Escrito firmado por el representante legal de la empresa, manifestando que los precios de su propuesta económica se mantendrán fijos hasta la conclusión del procedimiento de contratación y en caso de resultar adjudicado, hasta la extinción de la vigencia del contrato.
- 6) Escrito firmado por el representante legal de la empresa, manifestando que en caso de resultar adjudicado deslinda al Tribunal Electoral de cualquier responsabilidad laboral, penal, civil o de cualquier índole que por motivo del cumplimiento del contrato que se derive, se causare por o a favor del personal de su empresa.
- 7) Escrito firmado por el representante legal de la empresa, manifestando su conformidad respecto a las condiciones físicas y mecánicas en las que se encuentran las instalaciones, equipos, utensilios, filtros, marcas, modelos.
- 8) Escrito firmado por el representante legal de la empresa, manifestando su conformidad respecto a los platillos contenidos en el Recetario.
- 9) Escrito firmado por el representante legal de la empresa, manifestando que en el caso de resultar ser adjudicado y llegase a un incumplimiento de las obligaciones establecidas en el ANEXO TÉCNICO, acepta de conformidad la aplicación de las penalizaciones y deductivas establecidas en las bases.

- 10) Manifiesto de cumplimiento con las normas y lineamientos internos del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, firmado por el representante legal, declarando que, en caso de ser el participante adjudicado, cumplirá con la prestación de servicios y normas de higiene, seguridad, reglamentaciones aplicables y con los lineamientos que a tal efecto establezca el Tribunal Electoral.
- 11) Manifiesto de cumplimiento de las disposiciones previstas en la norma oficial NOM-251-SSA1-2009, la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que se deben observar en el proceso de alimentos, bebidas y sus materias primas a fin de evitar su contaminación; declarando que en caso de resultar adjudicado se compromete a acreditar el cumplimiento de tales disposiciones.
- 12) Escrito donde afirma que cuenta con el Registro de Prestadores de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) en términos del artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo.
- 13) Propuesta Económica, de conformidad con los términos, características y especificaciones previstos en el ANEXO TÉCNICO para la prestación del servicio, de acuerdo con el formato del ANEXO PROPUESTA ECONÓMICA.

## **17 OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES PARA EL LICITANTE ADJUDICADO**

### **OBLIGACIONES GENERALES**

#### **Son obligaciones del Licitante Adjudicado las siguientes:**

- Cumplir rigurosamente con las medidas de seguridad e higiene que se consignan en la legislación, la reglamentación y la normatividad aplicables en el Tribunal Electoral.

Para lo cual, la Dirección General de Recursos Humanos, proporcionará dentro de los cinco (5) días siguientes al inicio de operaciones los lineamientos internos, protocolos, medidas de higiene y seguridad al licitante adjudicado, para el desarrollo y desempeño de actividades.

- Presentar, a la firma del contrato, el Registro de Prestadores de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) en términos del artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo.
- Acreditar en un período de 60 días naturales a partir de la firma del contrato, el cumplimiento de las disposiciones previstas en la *NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*.
- Proporcionar a los encargados durante los primeros 30 días naturales del inicio de la prestación del servicio la relación del personal que prestará el servicio en cada uno de los comedores institucionales, de los inmuebles de la Sala Superior y las Salas Regionales. Los requerimientos específicos se establecen en el apartado PLANTILLA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Incluir en su plan de trabajo lo siguiente:

- Horarios, distribución y capacitación de personal.
- Protocolo para el correcto manejo de alimentos.
- Protocolos de actuación ante situaciones de emergencia.
- Protocolos de limpieza, horarios y rutas para distribución de alimentos y evaluación organoléptica de alimentos ofrecidos.

- Autoevaluación y mecanismos de monitoreo y mejora de la satisfacción de usuarios.

El plan de trabajo deberá encontrarse a disposición del personal verificador designado por la Dirección General de Recursos Humanos y/o de las Delegaciones Administrativas, según sea el caso.

- El licitante adjudicado será responsable de garantizar permanentemente las buenas condiciones de salud del personal encargado de prestar el servicio en las sedes del Tribunal Electoral. El licitante adjudicado, así como las personas que presten directamente el servicio, aceptan expresamente que el Tribunal Electoral, a su costa, podrá solicitar al licitante adjudicado la práctica de exámenes de laboratorio clínico, a personas específicas que se encuentren prestando el servicio, a efecto de lo cual se utilizará el ANEXO. CUADRO GENERAL PARA CONTROL DE RECEPCION DE ANÁLISIS CLÍNICOS, al cual deberán acompañarse los exámenes de laboratorio respectivos.

Los exámenes que el Tribunal podrá solicitar que se practiquen, serán:

- Exámenes para determinar patógenos vivos (Virus Hepatitis A, Salmonela, Ecoli y Shigella);
  - Exudado Nasal Faríngeo con antibiograma;
  - Cultivo de palmas de manos y uñas;
  - Covid-19(Prueba PCR siglas en inglés de “Reacción en Cadena de la Polimerasa”).
- Durante los primeros 30 días naturales del inicio de la prestación de servicio se compromete a entregar la documentación solicitada en el ANEXO. PLANTILLA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, en cumplimiento con lo dispuesto por el Art.15-A de la Ley del Seguro Social. Al realizarse movimientos de alta en la plantilla, también deberá presentar la documentación requerida en un término de 30 días naturales.
  - Responder ante las autoridades competentes de los accidentes o siniestros que se susciten con motivo de la prestación del servicio de alimentos y bebidas y que afecten la salud, seguridad de las personas y las instalaciones. Al respecto, en términos de la legislación y la normativa aplicable, el licitante adjudicado deslindará y liberará expresamente de cualquier responsabilidad al Tribunal Electoral.
  - Responder ante el Tribunal Electoral por los daños y perjuicios que se originen con motivo de cualquier siniestro, negligencia, o por la inadecuada operación del equipo, ocasionado por el personal a su servicio.
  - Preparar los platillos de conformidad con lo estipulado en el RECETARIO TE-COCINANDO, el cual será entregado por la Dirección General de Recursos Humanos al licitante que resulte adjudicado.

## **PLANTILLA**

- Integrar la plantilla para cada uno de los comedores institucionales con el personal que cumpla con los requisitos establecidos en el apartado PLANTILLA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
- Los movimientos que realice a su plantilla de personal, deberán ser informados cuando menos con 24 horas de anticipación por el Tribunal Electoral a través de la Dirección General de Recursos Humanos o las Delegaciones Administrativas, para los efectos administrativos conducentes.

- Ajustar de inmediato su operación, conforme a las modificaciones de horarios establecidos para brindar el servicio cuando lo comunique el Tribunal Electoral vía correo electrónico, a través de la Dirección General de Recursos Humanos o las Delegaciones Administrativas.

## **SUPERVISIÓN**

- El licitante adjudicado deberá reportar mensualmente en el archivo de Excel que contenga el formato que proporcione la Dirección General de Recursos Humanos, los datos que permitan hacer el análisis de los tickets cobrados en desayuno, identificando los productos y precios contenidos en ellos, para su posterior análisis por parte del TEPJF. La información reportada deberá acompañarse por el respaldo documental que la sustente (reimpresión de tickets o listados de registros emitidos por el sistema correspondiente, entre otros).
- En cada uno de los comedores institucionales, el Tribunal Electoral asignará a un supervisor quien será responsable de validar la higiene y calidad, documentar las incidencias ocurridas durante la prestación del servicio y llenar los siguientes formatos:
  - a) Hoja de verificación sobre el personal y el servicio.
  - b) Hoja de evaluación sobre los criterios de preparación.
  - c) Lista de verificación del servicio del comedor de seguridad e higiene en los alimentos.

Los formatos antes señalados se encuentran a manera de ejemplo en el apartado **FORMATOS DE CONTROL DEL SERVICIO**.

- El personal de la prestadora asignado a los comedores institucionales deberá acatar de forma inmediata las observaciones que se le formulen por conducto de los supervisores del Tribunal Electoral.
- El personal del licitante adjudicado deberá brindar las facilidades que requiera el personal del laboratorio de control de calidad que, en su caso, el Tribunal Electoral contrate para efectuar análisis bacteriológicos y químicos de los alimentos que se sirvan en los comedores institucionales, cuando el propio Tribunal Electoral a su costa, así lo solicite.
- El personal del licitante adjudicado deberá guardar diariamente muestras testigo de todos los alimentos, que se conservarán al menos por 48 horas. De ser necesario y a solicitud del Tribunal Electoral, deberá enviar las muestras testigo para su análisis en laboratorios, cuando a juicio del Servicio Médico, exista la probabilidad de que los alimentos servidos en el comedor pudieran ser el motivo del malestar identificado, derivado de la casuística de las consultas desahogadas.
- El licitante adjudicado deberá designar a una persona que funja como enlace de comunicación con los supervisores de los comedores institucionales por parte del Tribunal Electoral y su propio personal, para atender las necesidades, observaciones, sugerencias, así como la resolución de problemas que puedan surgir en cada uno de los comedores.

## **MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**

- Durante la visita guiada en los comedores institucionales, los participantes podrán identificar el tipo de mantenimiento que se requiere realizar a los equipos del Tribunal. En la visita guiada, podrán verificar la cantidad de equipos, utensilios, filtros, marcas, modelos y demás condiciones en las que se encuentren dichos conceptos.

- El licitante adjudicado recibirá durante los primeros 7 días naturales del inicio de operaciones el acta de entrega, en la cual se describe el inventario de los equipos y utensilios y el estado que guarden, con la finalidad del responsabilizarse de su buen uso y reposición, en su caso; dicho documento será entregado por el personal supervisor asignado a cada comedor por parte del Tribunal Electoral.
- A partir de la formalización del acta de entrega de los equipos y utensilios de los comedores institucionales y hasta la conclusión de la vigencia del contrato, el licitante adjudicado será el responsable de realizar el mantenimiento preventivo y correctivo de éstos.
- En tanto se realiza el mantenimiento respectivo, de ser necesario, para efectos de la prestación del servicio, el licitante adjudicado deberá cubrir el equipo faltante con otro equipo sin costo para el Tribunal Electoral.
- Previo a la conclusión del contrato, el participante adjudicado deberá realizar el mantenimiento final a los equipos y utensilios del comedor para su entrega.
- El licitante adjudicado deberá realizar el acto de cierre del inventario y devolver el equipo, utensilios, filtros, marcas, modelos que fueron proporcionados por el Tribunal Electoral, lo cual se efectuará durante las dos últimas semanas de diciembre de 2024, a efecto de lo cual los comedores institucionales cerrarán el servicio.

## **FUMIGACIÓN Y SANITIZACIÓN**

- Entregar durante los primeros 30 días naturales del inicio de operaciones el calendario de fumigaciones y sanitizaciones para las instalaciones del comedor institucional, las cuales deberán ser cuando menos mensualmente para todas las instalaciones de comedor institucional del Tribunal Electoral en las que se preste el servicio.

En caso de ser necesario, el Tribunal Electoral podrá solicitar por medios electrónicos a través de los supervisores de la Dirección General de Recursos Humanos o las Delegaciones Administrativas, la fumigación de dichas instalaciones a fin de erradicar la fauna nociva.

- En las instalaciones el participante adjudicado fumigará por aspersión y/o termonebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario.
- La fumigación y sanitización se realizará en la cocina, comedor y alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, etc.)
- Conforme a los protocolos aplicables, una vez realizada la fumigación, se programará el protocolo de limpieza profunda que resulte aplicable, para eliminar los restos de los químicos.

## **MANEJO, RECOLECCION Y DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS**

- El licitante adjudicado es el responsable del manejo, recolección y disposición final de los residuos sólidos generados por la prestación del servicio en los comedores institucionales.
- Deberá separar los residuos por tipo de clasificación:
  - Orgánicos aprovechables (restos de comida)

- Residuos aprovechables (plástico, cartón, vidrio, papel, metales, etc.)
- Residuos no aprovechables (servilletas, papeles y cartón contaminado por comida, papel metalizado).
- Deberá realizar la recolección de los residuos en cada uno de los comedores. La definición de los días de recolección se realizará previo acuerdo entre personal del participante adjudicado y el personal responsable de la supervisión de los comedores por parte del Tribunal Electoral, en función a la cantidad y volumen de residuos que se generen en cada uno de los comedores.

## **18 PENAS CONVENCIONALES Y DEDUCTIVAS**

El prestador de servicios, por el incumplimiento de las obligaciones establecidas en el ANEXO TÉCNICO, para la prestación del servicio de alimentos y bebidas del Tribunal Electoral, se hará acreedor a las siguientes penas convencionales y deductivas:

1. De acuerdo con las evaluaciones realizadas por los supervisores del Tribunal Electoral designados en los comedores institucionales, el incumplimiento en los servicios de alimentos y bebidas a entera satisfacción del Tribunal Electoral respecto a: sabor de los platillos, temperatura de los alimentos, tiempo de otorgamiento del servicio, calidad de la materia prima, equipo y utensilios para brindar el servicio, siendo éstos enunciativos más no limitativos, será penalizado desde el 5% y hasta el 10% del consumo del día en el comedor de que se trate.
2. Se aplicará una deductiva por la cantidad de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N.) descontándose del pago mensual en los casos en que el personal no cuente con el equipo de protección personal y/o el uniforme para desempeñar el trabajo conforme a los requerimientos establecidos en el presente ANEXO TÉCNICO.
3. La falta de presentación de la documentación solicitada en el apartado denominado PLANTILLA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS durante los primeros 30 días naturales del inicio de la prestación de servicio o bien durante los primeros 10 días naturales al realizarse movimientos de alta en la plantilla, será motivo de una penalización con la cantidad de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N.) por cada día de retraso.
4. La negativa o el retraso a practicarse los exámenes de laboratorio por parte del personal que indique el Tribunal Electoral a través de los canales establecidos, se penalizará con la cantidad de \$200.00 (Doscientos pesos 00/100 M.N.) por cada día, por persona.
5. La negativa a poner a disposición el PLAN DE TRABAJO después de transcurridos los primeros 30 días naturales del inicio de la prestación del servicio, así como la omisión a presentar la relación del personal que deberá prestar el servicio en cada uno de los comedores institucionales, se penalizará con la cantidad de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N.) por cada día de retraso.
6. A falta de fumigación y desinfección patógena por el prestador del servicio en la fecha señalada en el calendario presentado, el Tribunal Electoral podrá contratar los servicios con el proveedor de su elección y descontar el monto erogado de la facturación correspondiente.
7. En caso de intoxicación alimentaria del 10% de los comensales del día en alguno de los comedores institucionales, provocada por alimentos contaminados preparados en

dicho comedor, será penalizado con el monto equivalente al 50% del consumo total del día en dicho comedor, cuando los exámenes de laboratorio de las muestras testigo solicitados por el Tribunal Electoral resulten positivos a la patología observada por el Servicio Médico del propio Tribunal Electoral, debiendo absorber los gastos para el tratamiento médico que resulte necesario.

8. La falta de reposición de equipo, utensilios, charolas, vajillas, cubiertos, vasos y demás enseres de mesa del inventario, será motivo de penalización por la cantidad de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N) por cada día hasta cubrir el costo del faltante.
9. Una vez que alguna de las personas servidoras públicas supervisoras de los comedores institucionales del Tribunal Electoral notifique por escrito o correo electrónico al participante adjudicado una falla en cualquier equipo, éste deberá realizar el mantenimiento correctivo o, en su caso, proceder a su reemplazo, en un plazo máximo de 72 horas; vencido este plazo, se penalizará con la cantidad de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N.) por cada día de retraso.
10. En caso de que el participante adjudicado incumpla con los requisitos establecidos en las normas, lineamientos y protocolos internos del Tribunal Electoral, se penalizará con la cantidad de \$1,000.00 (Mil pesos 00/100 M.N) por día, hasta subsanar dicho incumplimiento.
11. En caso de que el participante adjudicado no brinde el servicio de desayuno o comida en alguno de los comedores institucionales por causas ajenas al Tribunal Electoral, será penalizado por el equivalente al consumo registrado en el día hábil anterior en dicho servicio (desayuno o comida).
12. En caso de que el participante adjudicado no brinde de forma adecuada el servicio de desayuno o comida en alguno de los comedores institucionales, se penalizará con la cantidad de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N) por día. Lo anterior, tomando como base la evaluación realizada por la persona servidora pública responsable de la supervisión de comedor institucional, contenida en los distintos FORMATOS DE CONTROL DEL SERVICIO.
13. En caso de que el participante adjudicado no entregue la materia prima requerida en los días y horarios previstos en el presente ANEXO (lunes a viernes de 06:00 a 18:00 horas), se penalizará con la cantidad de \$500.00 (Quinientos pesos 00/100 M.N) por evento. Cabe precisar que la entrega de materia prima se deberá realizar durante la semana previa (en los días y horarios señalados referidos) a la semana en que se prestará el servicio.

Las penalizaciones y deductivas se aplicarán sobre el pago que el Tribunal Electoral realice de forma periódica al licitante adjudicado por los servicios prestados.

## **19 RESPONSABILIDAD CIVIL**

El participante adjudicado deberá presentar una póliza de responsabilidad civil, en un término de 15 días naturales contados a partir de la firma del contrato, expedida por una compañía aseguradora mexicana debidamente autorizada, nombrando beneficiario al Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, por un monto equivalente al 10% (diez por ciento), del monto total del contrato sin incluir el impuesto al valor agregado, la cual deberá cubrir los riesgos por responsabilidad civil, considerando los posibles daños y perjuicios que pudiesen causar el personal del prestador de servicios, así como por eventos a causa de infecciones o enfermedades del personal tanto interno como externo que hagan uso del servicio de comedor institucional del Tribunal Electoral, imputables al participante adjudicado por cualquier actividad que desarrolle durante el tiempo de vigencia del contrato, y hasta que concluyan las obligaciones que se deriven del mismo.

Esta póliza no exime al participante adjudicado, de cubrir aquellos daños causados al Tribunal Electoral y/o terceros en sus bienes o personas, cuyo costo sobrepase el monto asegurado y en ningún momento constituirá un límite de responsabilidad.

La póliza de responsabilidad civil estará en custodia de la Dirección General de Asuntos Jurídicos, de la cual tendrá copia la Dirección General de Recursos Humanos; la presentación de esta póliza será requisito indispensable.

En dicha póliza se deberá mencionar los hospitales que cubre la misma o, en su caso, especificar que podrá ser a elección del comensal afectado.

Dicha responsabilidad se hará efectiva:

- a) En todos los casos en que los resultados de laboratorio de las muestras testigo resulten positivos por arriba de la desviación permitida de conformidad con las normas o protocolos aplicables, respecto del padecimiento que haya sido detectado por el servicio médico y que dio origen a la realización del estudio y se actualice el inciso b) siguiente;
- b) Cuando al menos el 5% del personal que haya hecho uso del comedor de Sala Superior (Carlota Armero, Virginia y Avena por separado) y 10% para el resto de los comedores, el mismo día, desarrolle una Gastroenteritis de Posible Origen Infeccioso aguda, por consumo de alimentos en el comedor institucional.

Dicha póliza deberá cubrir las erogaciones que se requieran por los posibles daños físicos a las instalaciones de los comedores institucionales del Tribunal Electoral, accidentes o siniestros, lesiones al personal, así como la atención, medicación e incluso hospitalizaciones derivadas del padecimiento detectado.

En caso de que se suscite algún siniestro ocasionado por personal prestador de servicios en donde se vean involucrados las y los servidores públicos y éstos hagan uso de su servicio médico particular, el prestador de servicio deberá realizar el trámite correspondiente ante su aseguradora para realizar el respectivo reembolso a las y los servidores públicos afectados.

## **SERVICIO. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

El servicio de alimentos y bebidas para los comedores institucionales del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación se prestará conforme a las medidas de seguridad e higiene para la prevención de contaminantes biológicos, considerando dos modalidades para la prestación del servicio proporcionado:

- De manera de auto servicio
- Alimentos para llevar

El Tribunal Electoral podrá solicitar en el servicio de comida y crea tu combo, que los alimentos y bebidas se sirvan en utensilios propios de los comensales o en desechables descritos en el apartado MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO.

## **HORARIOS**

- De manera de autoservicio, se prestará en los siguientes en los horarios:
  - Desayuno 7:30 a 9:30 horas.



- Comida 13:15 a 16.45 horas
- Cena 20:00 a 23:00 horas

- En alimentos Crea tu combo, se prestará en los siguientes en los horarios:

- Desayuno 8:00 a 11:00 horas.
- Comida 13:00 a 17:00 horas.
- Cena 19:00 a 23:00 horas.

(El servicio de crea tu combo se prestará cuando lo solicite el Tribunal Electoral, de lunes a viernes, así como los fines de semana y días festivos en los comedores institucionales)

El Tribunal Electoral podrá modificar los horarios, notificando al participante adjudicado por medios electrónicos.

El Tribunal Electoral también podrá solicitar al participante adjudicado:

- a) Alimentos para llevar requeridos por diferentes áreas.
- b) Servicios extraordinarios para diversos, eventos, reuniones de trabajo y convenciones (comidas, desayunos, servicio de canapés, mesas, sillas, mantelería, meseros, carpas, tarimas, sombrillas, cristalería, loza, plaqué, desechables biodegradables, etc.).

A través de la Dirección General de Recursos Humanos, se solicitará una cotización al participante adjudicado, dicha cotización se turnará a la Dirección General de Adquisiciones, Servicios y Obra Pública con el objeto de que se evalúe la viabilidad para que el participante adjudicado preste el servicio requerido; de lo contrario, la Dirección General de Adquisiciones, Servicios y Obra Pública, realizará el procedimiento de adjudicación correspondiente.

Cabe precisar que, en virtud de que no se conocen las necesidades de cada área, por lo que hace a los servicios extraordinarios, no es posible incorporar en el presente documento un catálogo de requerimientos.

En caso de una contingencia sanitaria decretada por las autoridades federales, locales y por el Tribunal Electoral, la prestación del servicio de alimentos será de acuerdo con las disposiciones sanitarias.

## **EL MENÚ**

La composición de las diferentes ofertas gastronómicas, sean menú, combos u otras similares, se realizará con alimentos que cumplan como mínimo, con los requisitos de variedad y calidad que se establecen a continuación:

- El participante adjudicado se compromete a cumplir con el menú cíclico elaborado por el Tribunal Electoral a través de la Dirección General de Recursos Humanos, enviado por medios electrónicos, de conformidad con las recetas y los alimentos establecidos en el Recetario TE-COCINANDO.
- El menú de desayuno se ofrecerá con alimentos y bebidas, de primera calidad, del día y temporada.
- El menú de la comida está conformado por cuatro tiempos:
  - Primer tiempo consomé o sopa aguada (A base de caldo)
  - Segundo tiempo o sopa seca (Base de arroz, pasta o verduras)

- Tercer tiempo a base de proteína animal como carne, ave o pescado
- Cuarto tiempo postre

Asimismo, el menú de la comida deberá incluir barra de ensaladas, dos tipos de agua de frutas naturales de temporada, pan, tortillas. De manera opcional huevo cocido o estrellado y a manera de guarnición un cuarto de aguacate.

- El menú de opciones considerado para la comida agrupa diferentes propuestas en platillos preparados al momento que se solicitan, los cuales pueden incluir carne, ave, pescado o queso, ensaladas, tacos abiertos, los comensales pueden solicitar que la preparación sea modificada.
- El menú de cenas está conformado por dos tiempos:
  - Primer tiempo: Plato de fruta
  - Segundo tiempo: Platillo del día u Opciones o Ensalada del Chef.

Asimismo, el menú de la cena deberá incluir agua de fruta natural, café y té. De manera adicional cereal y pan dulce.

- El menú de Crea tu Combo y manténTE sano, se servirá:
  - En el desayuno los comensales elegirán cualquiera de las opciones contempladas en los paquetes.
  - En la comida se incluirá tres propuestas a elegir:
    - Platillos cotidianos (Ricos en valor nutritivo de consumo habitual).
    - Platillos digestibles (Ricos en valor nutritivo favoreciendo el tránsito intestinal)
    - Platillos más ligeros.

Los alimentos y bebidas se entregarán en empaques desechables, para su fácil traslado.

En días festivos, conmemorativos (nacionales e internacionales) y jornadas gastronómicas se ofrecerán menús alusivos a las fechas.

El Tribunal Electoral podrá solicitar, en el modo y tiempo que requiera, además de los menús, los siguientes servicios de alimentos:

#### **ALIMENTOS PARA LLEVAR REQUERIDOS POR DIFERENTES ÁREAS.**

- Se ofrecerán bocadillos durante los días de Sesiones Públicas a solicitud de la Dirección General de Comunicación Social de acuerdo con los horarios del servicio del comedor.
- Se ofrecerán a solicitud de las diferentes áreas y con previa autorización de la Secretaría Administrativa.
- Podrán ser solicitados por las personas servidoras públicas de los inmuebles que cuenten con el servicio del comedor, en un horario intermedio entre el desayuno y la comida,

precisando que su costo deberá ser cubierto por completo por las propias personas servidoras públicas.

## **TIPOS DE SERVICIOS**

El servicio de alimentos y bebidas para los comedores institucionales del Tribunal Electoral durante la vigencia del contrato deberá cumplir con la calidad conforme a las normas del manejo higiénico en alimentos y bebidas.

Se deberán ofrecer los servicios de conformidad con lo dispuesto a continuación:

### **DESAYUNO**

- La preparación de los alimentos se realizará conforme al paquete seleccionado u opción individual elegida y al orden en que lo soliciten los comensales.

Las personas servidoras públicas podrán optar por elegir alguno de los 4 paquetes de desayuno o en su defecto la elección individual de alguno de los alimentos y bebidas contenidos en cualquiera de los 4 paquetes.

- Preparar todos los días un platillo del día a base de proteínas de origen animal, siendo uno diferente cada día.
- En la línea de servicio se montarán diferentes preparaciones las cuales se servirán de acuerdo con el paquete u opción seleccionado, tales como:
  - Huevo en diferentes preparaciones o al gusto.
  - Chilaquiles verdes y/o rojos.
  - Frijoles refritos.
  - Jugos de fruta y licuados del día a base de leche.
  - Café y/o té a libre consumo, pan de mesa.
- La porción de la avena será de 60 gramos, para cocción será en agua o leche, con canela, se presentará con porción de 50 gramos de manzana, plátano, frutos rojos, arándanos, nuez o pasas.
- Para acompañar los hot cakes, se contará con mantequilla, cajeta, leche condensada, mermelada y miel de maple.
- Se deberá contar con distintas variedades de pan dulce, incluyendo cincuenta por ciento de opciones de harinas no refinadas (integrales).
- Las guarniciones por servir con el huevo revuelto o estrellado o con el guiso del día deberán ser frijoles, pico de gallo y chilaquiles.
- Los complementos para los platos de fruta consisten en limones, yogurt natural, queso cottage, miel y granola a libre consumo.
- Los comensales para tener derecho al servicio de desayuno registrarán por medios electrónicos su clave de empleado y seleccionarán los alimentos a consumir.
- Al terminar sus alimentos los comensales colocarán las charolas en los carros racks.

## COMIDA

- Todos los días se preparará una comida que cumpla con los estándares de calidad de las normas oficiales (NOMs) y demás normatividad aplicable, caliente, en cuatro tiempos conformada por dos opciones sopas aguadas, dos opciones de sopas secas, dos opciones guisados u opciones con su guarnición, frijoles, postre, dos opciones aguas de sabor (con azúcar y sin azúcar).
- Se montará una barra fría a libre consumo con las medidas sanitarias aplicables, presentación adecuada, variedad en los ingredientes, tres opciones de ensaladas y tres opciones de fruta, conforme a lo siguiente:
  1. **Inserto:** Base de diferentes lechugas y espinacas con variedad de ingredientes como verduras crudas, jitomate cherry, cereales.
  2. **Inserto:** Mezcla de verduras por lo menos tres variedades.
  3. **Inserto:** Ensalada a base cereales, tubérculos y verduras.
- Para complementar las ensaladas se utilizarán frutos secos. como cacahuates, cacahuates japoneses, semillas de girasol, nueces, pepita, y/o garapiñados, avena, arándano, ciruela pasa.
- Deberá contar con limones, huevo duro y totopos fritos con aceite, croûtones al ajo o a las finas hierbas.
- Las opciones de fruta serán de temporada y variadas que contengan: uvas, duraznos, plátanos, tuna, toronja, pera, manzana, mango, mandarina, papaya, melón, piña, guayaba, sandía, kiwi, fresas, ciruelas etc.
- La preparación de las opciones de fruta podrá ser con crema, yogurt, leche evaporada, leche condensada, crema para batir.
- En la barra fría a libre consumo se incluirán distintos tipos de aderezos, salsas, vinagres y aceite industrializados, y además salsa de mesa a base de chiles frescos y/o secos.
- Durante el servicio, en la barra de ensaladas se mantendrán tapados los alimentos cuando no se estén manipulando.
- Se ofrecerán dos tipos de agua de frutas naturales de temporada preparadas con suficiente fruta, una con azúcar y la otra sin azúcar,
- Se ofrecerá a libre consumo pan de mesa (pan blanco, integral y de centeno), tortillas empaquetadas.
- De manera opcional se podrá incluir para la sopa seca un huevo estrellado y a manera de guarnición un cuarto de aguacate.
- Para el postre se presentarán dos opciones:
  1. Repostería y pastelería.
  2. Gelatina de agua, leche y/o combinadas con rompopé.
- Todo lo anterior sin costo adicional, al menú descrito a continuación:

Primer Tiempo	Segundo Tiempo	Tercer Tiempo	Cuarto tiempo	Bebidas
Consomé o Sopa aguada  <b>300 ml. Más 50 gr con carne y verduras.</b>	Sopa seca (arroz o pasta)  <b>110 gr.</b>	Dos guisados para elegir (con guarnición) u Opciones para elegir  <b>200 gr. de proteína animal cruda sin hueso, sin piel.</b>	Dos postres para elegir o Gelatina  <b>80 a 120 gr.</b>	Agua Fresca y Café  <b>Libre consumo</b>
Complemento a <b>Libre consumo</b>				
Frijoles y Sala				
Barra de ensaladas				
Pan y totillas				

En los comedores de las Salas Regionales, a solicitud expresa de la Delegación Administrativa, se podrán preparar menús típicos de la región.

- El comensal podrá elegir mitad de un guisado y mitad de otro, siempre y cuando estos se puedan fraccionar.
- Los comensales, en vez del guiso del día, podrán elegir:

1. Una de las siguientes opciones:

- Carne asada
- Pechuga asada
- Queso a la plancha
- Pescado a la plancha
- Milanesa de pollo o res

La proteína de origen animal será de por lo menos 220 gramos cruda, en virtud de que es proteína magra y al realizar la cocción pierde densidad.

Estos platillos podrán ir acompañados con queso panela, manchego o quesillo el gramaje es de 50 gramos y con guarnición de un cuarto de aguacate y cuatro rebanadas de jitomate.

2. También podrán elegir guiso:

- Quesadillas de queso Oaxaca o panela (tres piezas de tortillas de harina cada quesadilla) y de guarnición pico de gallo.
- Ensalada de atún a la mexicana con aguacate, lechuga, cebolla jitomate.
- Ensalada de atún hawaiana con aguacate, queso panela, apio pepino, piña o manzana.
- Ensalada de pollo con aguacate, lechuga y jitomate.
- Ensalada del chef, cada día se ofrecerá una ensalada diferente a base de lechuga o espinacas con proteína de origen animal como jamón, jamón serrano, queso de cabra, queso azul, pechuga de pavo, 3 quesos (manchego, queso crema, cheddar), ensalada tampico...etc.

- Ensalada caprese, servido en cama de espinaca con rodajas de queso panela, jitomate, aceite de olivo y vinagre balsámico.
- Tacos abiertos de res, pollo o mixto con tres tortillas, con cebolla, chiles toreados y un cuarto de aguacate.
- Cuando las servidoras y los servidores no puedan consumir sus alimentos en el comedor, podrán solicitar la preparación de: una torta (jamón, salchicha, huevo, pollo, milanesa res o pollo, cubana) equivalente en porción a la comida que incluya por lo menos 250 gramos de carne (cocida) la base será: Baguette de (25 cm x 10 cm), frijoles, lechuga, 2 rebanadas de queso (manchego, gouda, quesillo y/o panela) que cubran la torta, o dos sándwiches (atún, jamón, salchicha, huevo o pollo, ambos contendrán 4 rebanadas de jitomate, 4 rebanadas de aguacate y mayonesa.
- Durante el servicio de comida, se asignará una persona de la empresa prestadora, para que suministre los alimentos de la barra de ensaladas, las bebidas frías y calientes.
- Se surtirá la barra de ensaladas frecuentemente, antes de que el inserto llegue a vaciarse por completo.
- Al terminar sus alimentos, los servidores públicos colocaran las charolas en los carros racks.
- Los comensales entregarán el ticket en la línea de servicio para su preparación y la entrega de sus alimentos.
- El pago de la comida se realizará por descuento vía nómina a la servidora o servidor público.
- La barra de ensaladas es adicional a las guarniciones de los platillos por lo que su contenido no las sustituye.
- Los limones deberán ser frescos, limpios y cortados a la mitad, con suficiente jugo.
- Los despachadores de agua deberán reabastecerse constantemente.
- La loza y cristalería deberán estar siempre limpias y secas para evitar contaminación; y siempre debe haber suficientes para los comensales, por lo que se reabastecerán.
- Los sobrantes no podrán ser reutilizados.
- En los casos en que se llegue a rebasar el cálculo de comidas, para cumplir con el servicio, el concesionario deberá tener dispuesta materia prima para preparar una cantidad adicional de guisados programados, y en cantidades suficientes, queso panela para asar, pescado, carne de res para asar y pechugas de pollo aplanadas.

## CENA

Cuando así lo requiera el Tribunal Electoral, se solicitará al participante adjudicado ofrecer el servicio de cenas.

El menú se ofrecerá con lo siguiente:

COMBO				
	Segundo tiempo	Bebidas	ADICIONAL	ADICIONAL

Primer tiempo	Platillo del día	Opciones	Ensalada del chef		1	2
Plato de fruta	Platillos realizados de acuerdo con el Recetario.	Consiste en sándwiches, cuernitos o chapatas.			A base de agua y leche  Calientes: Chocolate Atole Café Te  Frías: Chocolate Leche  Agua de fruta natural	Cereal Individual

- Los comensales podrán elegir:
  - Plato de fruta
  - Bebidas calientes o frías. (Hasta tres en total)
  - Pan dulce o cereal.
  - Café, té y agua de fruta.

Así mismo en caso de no apetecer el plato fuerte, o la ensalada, el comensal podrá escoger tres opciones en total.

- Las bebidas se servirán en contenedores de 280 ml.
- Plato de fruta con 300 gramos de contenido con yogurt, granola, queso cottage y miel.
- El gramaje total de los guisados preparados será de 200 gramos.
- Ensalada del chef, cada día se ofrecerá una ensalada diferente a base de lechuga o espinacas con proteína de origen animal como jamón, jamón serrano, queso de cabra, queso azul, pechuga de pavo, 3 quesos (manchego, queso crema, cheddar), ensalada tampico, etc.
- Los complementos descritos en la COMIDA. serán los mismos para las cenas.

## CREA TU COMBO

### DESAYUNO

- Los combos de desayuno se integrarán conforme a los paquetes establecidos.
- En la línea de servicio se mantendrán los alimentos preparados para armar los combos.
- Para acompañar los hot cakes, se contará con mantequilla, cajeta, leche condensada, mermelada y miel de maple (no jarabe saborizado).
- Las guarniciones por servir con el huevo revuelto o estrellado o con el guiso del día deberán ser frijoles, pico de gallo y chilaquiles.
- Los complementos para los platos de fruta consisten en limones, yogurt natural, queso cottage, miel y granola a libre consumo.
- Los comensales mostrarán el registro para que la prestadora del servicio entregue el combo, de forma individual respetando la distancia social y el horario establecido.

- Se asignará personal de la empresa prestadora, durante el servicio para que elaboren los combos de las y los servidores públicos.
- Se prohibirá la entrada a las áreas de manipulación de alimentos a cualquier persona externa durante la operación del servicio.

## COMIDA

- En la preparación de los combos de comida, será de acuerdo con lo establecido y a la descripción en el menú cíclico.
- Todos los días se preparará una comida de primera calidad, caliente, en cuatro tiempos conformada por dos opciones de sopas aguadas, dos opciones de sopas secas, dos opciones guisados u opciones con su guarnición, frijoles, postre, dos opciones de aguas de sabor (con azúcar y sin azúcar).
- Deberá contar con limones, huevo duro y croûtones al ajo o a las finas hierbas.
- Las opciones de fruta serán de temporada y variadas que contengan: uvas, duraznos, plátanos, tuna, toronja, pera, manzana, mango, mandarina, papaya, melón, piña, guayaba, sandía, kiwi, fresas, ciruelas etc.
- La preparación de las opciones de fruta podrá ser con crema, yogurt, leche evaporada, leche condensada, crema para batir.
- Se ofrecerán agua de frutas naturales de temporada preparadas con suficiente fruta, una con azúcar y la otra sin azúcar.
- Se ofrecerá pan de mesa (pan blanco, integral y de centeno), tortillas empaquetadas, empaquetados de manera individual.
- Para el postre se presentarán dos opciones:
  3. Repostería y pastelería.
  4. Gelatina de agua, leche y/o combinadas con rompope.
- Todo lo anterior sin costo adicional, al menú descrito a continuación:

COMBO		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
Platillos sustanciosos y cotidianos	Platillos sustanciosos y digestibles	Platillos más ligeros
Consomé o Sopa aguada	Consomé o Sopa aguada	Consomé o Sopa aguada
Sopa seca (arroz o pasta)	Sopa seca (arroz o pasta)	Sopa seca (arroz o pasta)
Guisado a base de res o cerdo	Guisado a base de pollo o pescado	Ensalada con proteína de origen animal
Ensalada	Ensalada	
Guarnición	Guarnición	
Postre o Gelatina	Postre o Gelatina	Gelatina sin azúcar

En los comedores de las Salas Regionales, a solicitud expresa de las Delegaciones Administrativas, se podrán preparar menús típicos de la región.

- Los comensales entregarán el ticket en la línea de servicio para la elaboración de los combos y su entrega.



- Los limones deberán ser frescos, limpios y cortados a la mitad, con suficiente jugo.
- Los despachadores de agua se deberán reabastecer constantemente.
- Los sobrantes no podrán ser reutilizados.
- En los casos en que se llegue a rebasar el cálculo de consumos, para cumplir con el servicio, el concesionario deberá tener dispuesta materia prima para preparar una cantidad adicional de guisados programados, y en cantidades suficientes.

## **CENA**

- La preparación de los combos de cena será de acuerdo con lo establecido en la descripción en el apartado de cenas.

## **ALIMENTOS PARA LLEVAR REQUERIDOS POR DIFERENTES ÁREAS.**

- Podrá conformarse por:
  - una pieza de: sándwich, marina, cuernito, chapata, u hojaldra, o platillos fríos como wraps de pollo, rollos de pollo y queso, rollo de pollo en pasta hojaldre o ensalada de chef,
  - un refresco o jugo en envase de 355 ml,
  - fruta de mano, y
  - postre por lo menos 80 gramos.

La fruta de mano se presentará en recipientes para su fácil traslado lavada y desinfectada, conformada por plátano, guayaba, manzana, pera, mandarina, ciruelas...etc. las porciones serán de acuerdo con el tamaño de la fruta, dos porciones en fruta grande, tres porciones en fruta mediana y hasta cinco porciones en presentación chica.

Los ingredientes para los bocadillos son: pan de molde blanco, multigrano o centeno, tres rebanadas de jamón o 80 gramos de pollo, dos rebanadas de queso manchego y/o gouda, cuatro rebanadas de jitomate, cuatro rebanadas de aguacate, lechuga y mayonesa.

## **MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO.**

El participante adjudicado, de acuerdo con lo solicitado por los responsables de los comedores institucionales del Tribunal Electoral, deberá apegarse a lo dispuesto en el menú y Recetario TE-Cocinando, en lo referente a la adquisición de materia prima, ingredientes y productos para el servicio.

El participante deberá utilizar los ingredientes, materia prima y el Catálogo de Producto para la preparación de los alimentos; dicha preparación deberá realizarse conforme a las normas, requisitos, marca, calidad, temperatura, gramaje, etc., así como a lo establecido en el ANEXO RECETARIO.

Especificaciones:

### **1. Gramaje: los productos de origen animal; res, cerdo, ave, pescado y queso:**

- Naturales:
  - Carne magra 200 gramos cruda.
  - Carne con huesos 320 gramos en crudo.

- Ahumados:
  - Carne magra 200 gramos.
  - Carne con huesos 320 gramos.

La tolerancia en los gramajes es de +10 gramos y no menor a lo estipulado.

## **2. Productos embutidos:**

- El jamón y salchicha de pavo, empaquetados de origen, sin adición de soya, ni fécula, con un promedio de 16 a 18 % de proteína.
- El chorizo, empaquetado de origen, sin adición de soya con 80% de carne y un 20% de grasa.
- Se verificará en la entrega de estos productos:
  - Empaque original del fabricante.
  - Valor nutrimental.
  - Fecha de caducidad.

## **3. Productos lácteos:**

- Se incluye leche, yogurt, crema y queso, con las siguientes categorías:
  - Enteros.
  - Deslactosados o deslactosados light.
  - Bajos en grasa.

## **4. Productos light:**

- Alimentos a los que se ha reducido el contenido de uno o más nutrientes, (azúcares, sodio, grasa o energía –calorías-) como mínimo en un 30% en comparación con su producto de referencia.

## **5. Productos preelaborados:**

- Deberá utilizar este tipo de productos para elaborar otros platillos, deberán ser empacados, industrializados y congelados, para asegurar que estén libres de plagas. Por ejemplo:
  - Brócoli, coliflor.
  - Frutas y verduras.

## **6. Carne de res:**

- Deberá ser de calidad suprema conforme a la norma NMX-FF-078-SCFI-2002 y cumplir con los siguientes requisitos:
  - Factura o ticket del producto en donde se indique el lugar de compra.
  - El empaque debe indicar la calidad.
  - Sello TIF.

La consistencia de la carne en la preparación de platillos y opciones deberá ser: suave, con buen sabor en cualquier término, en las pruebas sensoriales que se le apliquen.

Cuando los supervisores del TE determinen que la carne proporcionada no cumple con las especificaciones sensoriales, estos podrán sugerir el establecimiento para adquirir el producto el cual deberá cumplir con las especificaciones de la norma y las características sensoriales.

#### **7. Filete de pescado:**

- La variedad del filete será la sugerida por el Tribunal Electoral, acorde con los estudios de calidad y precio realizados por la Procuraduría Federal del Consumidor, se deberá considerar para la preparación de los platillos y opciones que la porción servida sea mayor a 200 gramos.

#### **8. Pan:**

- De mesa: Deberá ser fresco (del día) con variedad de pan de molde blanco, multigrano y centeno, disponible todo el servicio.
- Dulce: Deberá ser fresco (del día) con variedad y embolsado individualmente.

#### **9. Aderezos industrializados:**

- Utilizar distintos tipos como aceite de oliva, mil islas, ranch, italiano, francesa y roquefort, mostaza con miel, vinagre balsámico, considerando productos reducidos en grasas o light.

#### **10. Empaques:**

- Durante, el servicio para el desayuno, considerar productos contenidos en los distintos paquetes en empaques individuales como:
  - Yogurt natural o de sabor.
  - Sustituto de azúcar.
  - Sustituto de crema.
  - Té.

Se entregarán en empaques desechables, para su fácil traslado con las siguientes especificaciones:

- **Desayuno:**
  - Café. Vaso térmico de cartón desechable de 12 oz. con tapa.
  - Jugo. Vaso plástico desechable de 12 oz. con tapa.
  - Fruta. Contenedores de cartón de 12 oz. con tapa.
  - Condimentos y complementos. Recipiente de plástico transparente de 2 oz. con tapa.
  - Para las opciones de guisado y sus guarniciones. Contenedor de plástico transparente con 3 compartimientos.
  - Juego de cubiertos acero inoxidable o de plástico desechables de alta resistencia, envueltos para su protección.
  - Bolsas de papel con asas para su traslado.

- Servilletas, envueltas para su protección.
- **Comida**
  - Sopa seca (Arroz o Pasta). Contenedores de cartón de 16 oz. con tapa.
  - Para las opciones de guisado y sus guarniciones. Contenedor de plástico transparente con 3 compartimientos.
  - Café. Vaso térmico de cartón desechable de 12 oz. con tapa.
  - Agua de Fruta. Vaso plástico desechable de 12 oz. con tapa.
  - Postre. Contenedores de cartón de 12 oz. con tapa.
  - Condimentos y complementos. Recipiente de plástico transparente de 2 oz. con tapa.
  - Juego de cubiertos acero inoxidable o de plástico desechables de alta resistencia, envueltos para su protección.
  - Bolsas de papel con asas para su traslado.
  - Servilletas, envueltas para su protección.
- **Cenas**
  - Para las opciones de guisado y sus guarniciones. Contenedor de plástico transparente con 3 compartimientos.
  - Café. Vaso térmico de cartón desechable de 12 oz. con tapa.
  - Agua de Fruta. Vaso plástico desechable de 12 oz. con tapa.
  - Condimentos y complementos. Recipiente de plástico transparente de 2 oz. con tapa.
  - Juego de cubiertos acero inoxidable o de plástico desechables de alta resistencia, envueltos para su protección.
  - Bolsas de papel con asas para su traslado.
  - Servilletas, envueltas para su protección.

Los cuales deberán promover la adquisición y uso de objetos desechables elaborados a partir de materia orgánica, biodegradable o de bajo impacto ecológico dando cumplimiento con las disposiciones generales de las autoridades federales en la Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos y con la autoridad del Gobierno de la Ciudad de México en la Ley de Residuos Sólidos del Distrito Federal.

#### **11. Complementos:**

- Los complementos y condimentos se entregarán de acuerdo con las siguientes especificaciones:
  - Contenedores individuales para salsas, aderezos, condimentos y especias, así evitar la manipulación con las manos en los envases e ingredientes.
  - Utilizar sobres individuales de complementos (azúcar, sal, miel, mermelada, mayonesa, mostaza, cátsup, etc.).

#### **12. Comandas:**

- En el servicio de alimentos, se privilegiará el uso de medios electrónicos para las comandas.

## ANEXO. RECETARIO

### INTRODUCCIÓN

La creación del recetario del Tribunal Electoral tiene como objetivos promover alimentos y bebidas saludables, variar los platillos al gusto del consumidor, utilizar materia prima de primera calidad y garantizar su sanidad con la aplicación de las normas mexicanas en el manejo higiénico de su elaboración y presentación.

### DESAYUNO

Las y los servidores armaran sus platillos de acuerdo con; los siguientes alimentos y bebidas; en las cantidades que se mencionan a continuación:

ALIMENTO/BEBIDA	CANTIDAD
Jugo de naranja, toronja y mandarina (en temporada).	240 ml.
Jugo de zanahoria	240 ml.
Jugo verde	240 ml.
Licuada de frutas (según existencia)	240 ml.
Vaso de leche	240 ml.
Plato de frutas (melón, papaya, sandía o piña)	300 grs.
Yogurt (natural o de sabor)	150 grs.
Cereal (de diferentes tipos) con leche	Cereal 40 grs. más el vaso de 250 ml de leche.
Avena en agua o leche con canela y se agregara una porción de 50 gramos de manzana, plátano, frutos rojos, arándanos, nuez o pasas.	110 grs.
Huevo (tamaño grande) al gusto o preparados con 100 gramos de cualquiera de las siguientes opciones: jamón, chorizo, salchicha, tocino, vegetales y queso.	2 piezas
Claras de huevo al gusto o preparadas con 100 gramos de cualquiera de las siguientes opciones: jamón, chorizo, salchicha, tocino, vegetales y queso.	3 piezas
Sincronizadas Tres tortillas de harina, dos rebanadas de jamón, dos rebanadas de queso y servir con guacamole, pico de gallo o frijoles refritos.	1 pieza
Molletes Dos rebanadas de pan de 25 cm. x 10 cm. con frijoles y queso manchego gratinado, como opcional agregar chorizo, jamón o tocino y servir con pico de gallo.	2 piezas
Sándwich de jamón de pavo Dos rebanadas de pan integral, dos rebanadas de jamón, una rebanada de queso manchego o panela, mayonesa, dos rebanadas de jitomate y tres rebanadas de aguacate.	1 pieza aproximadamente de 200 grs.

<b>Sándwich de pollo</b> Dos rebanadas de pan integral, 100 gramos de pollo, una rebanada de queso manchego o panela, mayonesa, dos rebanadas de jitomate y tres rebanadas de aguacate.	1 pieza con peso de por lo menos 200 grs.
<b>Cuernito</b> Cuerno, dos rebanadas de jamón, una rebanada de queso manchego o panela, mayonesa, dos rebanadas de jitomate y tres rebanadas de aguacate.	1 pieza con peso de por lo menos 200 grs.
<b>Hot cakes, sencillos o acompañados con cuatro rebanadas de tocino o tres rebanadas de jamón.</b>	3 piezas con peso de por lo menos 250 grs.
<b>Chilaquiles con pollo, dos piezas de huevos estrellados o revueltos o carne asada.</b>	Peso de por lo menos 250 grs
<b>Guiso del día para la línea caliente.</b>	Por lo menos 200 grs. de producto de origen animal
<b>TORTAS</b>	
<b>CUBANA</b> (Milanesa de res, salchicha, pierna de cerdo y jamón de pavo)	1 pieza pan con 200 grs de producto de origen animal
<b>Milanesa de res o pollo.</b>	
<b>Con huevo o claras (Dos piezas preparadas con 60 gramos de jamón, chorizo, salchicha o tocino).</b>	
<b>La base de las tortas es: Baguette (25 cm. x 10 cm.), frijoles, tres rebanadas de queso manchego, panela o quesillo, cuatro rebanadas de jitomate, cuatro rebanadas de aguacate y mayonesa.</b>	
<b>OPCIONES DE PLATILLOS DE ASADOS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de res</li> <li>• Pechuga de pollo</li> <li>• Queso asado</li> </ul>	200 grs de producto de origen animal.
<b>ADICIONALES</b>	
<b>Pan dulce</b>	1 pieza
<b>Café o té</b>	Sin costo

## **MENÚ CÍCLICO**

- Los menús son planificados cada diez semanas, concluido este ciclo el proceso se reinicia por el primer ítem, los supervisores del Tribunal Electoral incorporan cambios, de acuerdo con las evaluaciones de satisfacción de los comensales.
- Se presenta el menú de una semana como ejemplo, al inicio de operaciones se hará llegar al participante adjudicado por medios electrónicos el menú cíclico de diez semanas.
- En las Salas Regionales, a solicitud expresa de la Delegación Administrativa, será posible adecuar el menú cíclico con el propósito de incorporar platillos de la región.

**Notas:**

- En preparación de los alimentos y bebidas deberá considerar especias, condimentos y sazónadores.
- A todas las pastas se les pondrá queso parmesano.
- El aceite para cocinar las opciones podrá ser tipo PAM (de aerosol).
- En sopas y consomés, se servirá con 50 gramos de carne, pollo y verduras, según corresponda, en cada tazón.
- La lista de platillos es enunciativa más no limitativa ya que el Tribunal Electoral, a través de los responsables de los comedores institucionales, podrá solicitar la elaboración de alimentos distintos a los contenidos en dicha lista.

Platillo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Consomé</b>	Res	Pollo	Res	Pollo	Pollo
<b>Sopa aguada</b>	Crema de zanahoria	Sopa de fideo	Sopa de habas con nopales	Caldo tlalpeño	Sopa de ejotes
<b>Sopa seca</b>	Blanco con zanahoria	Tipo paella	Rojo	Moros cristianos y	Arroz japonés
<b>Sopa seca 2</b>	Coditos a la crema	Brócoli al vapor	Papas al orégano	Ratatouille	Ravioles
<b>Guisado 1 C/guarnición</b>	Entomatado de cerdo con verdolagas	Pechuga cordón blue	Plato ranchero (bistec, longaniza, queso panela, enfrijolada)	Enchiladas de pollo de mole poblano	Tacos dorados de papa
<b>Guisado 2 C/guarnición</b>	Pescado a la diablo	Puntas de res al chipotle	Tacos villa melón	Carnitas estilo Michoacán.	Puntas de pollo en salsa bechamel con tocino y pimiento
<b>Postre 1</b>	Pastel de cajeta	Pastas secas mixtas	Paste mil hojas	Tartas de chocolate blanco con frutas	Pay de queso crema
<b>Postre 2</b>	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina
<b>Agua fresca</b>	Tamarindo	Jamaica	Fresa	Pepino con limón	Sandia
<b>Salsa</b>	Habanero	Árbol	Ranchera	Cascabel	Maya
<b>Frijoles</b>	Olla	Olla	Olla	Olla	Olla

## **PLATILLOS CONTENIDOS EN EL RECETARIO**

### **CONSOMÉS**

1. Consomé de pollo
2. Consomé de res

### **SOPAS AGUADAS**

1. Caldillo de res
2. Caldillo duranguense
3. Caldo a la jardinera
4. Caldo de camarón (con camarones frescos)
5. Caldo tlalpeño
6. Chilpachole de pescado y camarón
7. Chorba Marroquí (sopa árabe)
8. Cocido chiapaneco
9. Consomé de barbacoa con garbanzos
10. Crema de apio
11. Crema de camarón
12. Crema de champiñones
13. Crema de chile poblano
14. Crema de elote amarillo
15. Crema de espinaca
16. Crema de maíz dulce
17. Crema de nuez
18. Crema de ostión
19. Crema de poro y papa
20. Crema de queso
21. Crema Tlaxcalteca
22. Fabada
23. Jugo de carne
24. Pancita
25. Potaje
26. Puchero Tabasqueño



27. Sopa azteca
28. Sopa azteca con habas y nopales
29. Sopa campesina con chile pasilla
30. Sopa de acelga con garbanzo
31. Sopa de avena
32. Sopa de betabel
33. Sopa de calabaza guerrerense
34. Sopa de cebolla
35. Sopa de col con salchichas
36. Sopa de elote
37. Sopa de espinazo al estilo Oaxaca (caldo de gato)
38. Sopa de frijol
39. Sopa de frijol con fideo
40. Sopa de gallina pinta
41. Sopa de garbanzo con nopales
42. Sopa de habas
43. Sopa de habas con queso
44. Sopa de hongos
45. Sopa de Jalisco
46. Sopa de jitomate
47. Sopa de lenteja
48. Sopa de lima
49. Sopa de mariscos
50. Sopa de médula
51. Sopa de milpa
52. Sopa de nopal
53. Sopa de Ossobucco
54. Sopa de papa y poro
55. Sopa de pasta
56. Sopa de pescado
57. Sopa de pescado peruano
58. Sopa de tortilla
59. Sopa de verduras

- 60.Sopa de verduras al estilo hindú
- 61.Sopa Gulash
- 62.Sopa malinche
- 63.Sopa minnestrone
- 64.Sopa Nayarit de camarón
- 65.Sopa oaxaqueña
- 66.Sopa poblana con aguacate
- 67.Sopa queretana
- 68.Sopa Ramen con res
- 69.Sopa Udon con verduras

### **SOPAS SECAS**

1. Arroz en sus diferentes preparaciones (mexicana, árabe, tipo paella, chino, con verduras...etc.).
2. Acelgas con papas
3. Albóndigas de chaya
4. Aros de cebolla
5. Berenjenas a la parmesana
6. Brócoli a la mantequilla
7. Budín de frijol
8. Budín de milpa
9. Calabazas a la mexicana
- 10.Calabazas a las finas hierbas
- 11.Champiñones con epazote
- 12.Champiñones guisados
- 13.Chayotes a las finas hierbas
- 14.Chilacayotes a la mexicana
- 15.Chilapita Guerrerense
- 16.Chow Mein
- 17.Coctel de champiñones
- 18.Coditos a la americana con jamón y queso amarillo
- 19.Coditos a la crema con jamón y apio
- 20.Colache de calabaza

21. Coliflor al gratín
22. Coliflor con zanahoria al gratín
23. Coliflor y brócoli al gratín
24. Croquetas de jamón con queso manchego
25. Croquetas de zanahoria
26. Ejotes con pimiento morrón
27. Enfrijoladas con crema y queso rallado
28. Ensalada de nopal “el riego”
29. Ensalada de pico de gallo estilo jalisco
30. Ensalada Rusa
31. Esquites
32. Falafel de garbanzo
33. Fetuchinni a la Arrabiata
34. Fideo seco en chipotle
35. Formaggio italiano
36. Frijoles puercos
37. Hongo xoletes
38. Macarrones a la italiana
39. Macarrones con queso cheddar
40. Minigorditas de requesón
41. Molotes de plátanos machos con frijol y queso
42. Nopales a la mexicana
43. Nopales con jitomate
44. Nopales guisados
45. Nopales rellenos
46. Ostiones a la roquefeller
47. Papas a la brasileña
48. Papas a la crema con chile
49. Papas a la hierbabuena
50. Papas a la naranja
51. Papas a la paprika
52. Papas al romero
53. Papas alemanas

- 54.Papas bombay
- 55.Papas en salsa alioli
- 56.Papas verdes
- 57.Pasta con ensalada
- 58.Patatas bravas
- 59.Picadas
- 60.Puré de manzana con arándanos
- 61.Puré de papa
- 62.Rajas con crema
- 63.Ratatouille
- 64.Ravioles
- 65.Sopa de pan
- 66.Soufflé de verduras
- 67.Spaghetti a la boloñesa
- 68.Spaghetti a la carbonara
- 69.Spaghetti a la puttanesca
- 70.Spaghetti al pomodoro
- 71.Tabulé
- 72.Tallarines verdes con queso parmesano
- 73.Tempura de verduras
- 74.Teppanyaki de verduras
- 75.Tornillo a la crema de pimiento con queso americano
- 76.Tortas de calabazas con queso
- 77.Tortas de espinacas con queso
- 78.Tortas de huachal nayaritense
- 79.Tortas de papas
- 80.Tortilla española
- 81.Verduras en mole amarillo
- 82.Verduras mixtas a la plancha
- 83.Zanahorias a la mantequilla

#### **GUISADOS**

- Los guisados se servirán con guarnición de por lo menos 100 gramos.

## **A BASE DE POLLO**

1. Albóndigas de pollo en salsa
2. Cacerola de pollo
3. Carne polaca de Tabasco
4. Chiles rellenos de pollo y elotes con crema gratinados
5. Chiles rellenos de pollo y frutos secos
6. Crepas de pollo con champiñones bañadas con salsa bechamel
7. Enchiladas de mole don pancho
8. Enchiladas Suizas
9. Estofado de pollo
10. Fajitas a la plancheta (pollo)
11. Fricassé de pollo
12. Hojaldras de mole rojo con pollo
13. Lasaña poblana con pollo
14. Medallones de pollo en salsa de champiñones
15. Medallones de pollo en salsa de queso
16. Nuggets de pollo con ensalada rusa
17. Pastel Azteca
18. Pechuga cordón blue
19. Pechuga de pollo empanizada a la hawaiana
20. Pechuga empanizada con queso parmesano
21. Pechuga rellena de espinacas y queso crema en salsa poblana
22. Pollo a la Cantonesea
23. Pollo a la naranja
24. Pollo a la Parmigiana
25. Pollo al curry
26. Pollo al limón
27. Pollo al tocino
28. Pollo al vino blanco
29. Pollo al vino tinto
30. Pollo almendrado
31. Pollo con elotes y crema
32. Pollo con mole don pancho

33. Pollo desmenuzado con mole verde
34. Pollo en salsa de hígado
35. Pollo encacahuatado
36. Pollo frito
37. Pollo Kung Pao
38. Pollo pibil
39. Pollo rostizado en salsa de mango y tequila
40. Pozole verde
41. Puntas de pollo a la crema de chipotle
42. Sabanas de pollo nevadas
43. Salpicón de pollo
44. Sopos con pollo o chorizo
45. Tacos dorados de pollo
46. Tortas de pollo

#### **A BASE DE RES**

1. Alambre de res
2. Albóndigas de res
3. Albondigón de res en salsa de chipotle
4. Arrachera
5. Birria (pierna y espadilla sin hueso ni gordos)
6. Bistec de res a la mexicana
7. Boliche de res mechado
8. Burritos de carne de res
9. Carne a la cerveza
10. Carne en su jugo
11. Chambarete en salsa morita con verduras
12. Chambarete en salsa pasilla con cebolla cambray
13. Chile estilo nogada
14. Chimichangas
15. Costillas de res en salsa de tequila
16. Empanadas argentinas
17. Fajitas de arrachera encebolladas

18. Filete Miñon con champiñones
19. Flautas de res
20. Hamburguesas de carne de res (molida de sirloin) con papas
21. Huaraches con bistec y nopales
22. Lasaña a la Boloñesa
23. Lengua veracruzana
24. Milanesa de res (tapa de aguayón o superior)
25. Mole de olla
26. Pacholas
27. Papa al horno con carne molida y queso
28. Picadillo
29. Plato ranchero (bistec, chorizo, queso panela, frijoles, refritos)
30. Puntas de res a la mexicana
31. Puntas de res al albañil
32. Puntas de res al chipotle
33. Rollo de carne con avena
34. Salpicón de res
35. Steak de carne molida envuelta con tocino gratinado con puré de papa
36. Tacos de bisteck con guacamole
37. Tacos de discada
38. Tacos de suadero
39. Tártara de res
40. T-bone (calidad suprema)
41. Teppanyaki de filete de res con verduras
42. Tinga de res
43. Tortas de picadillo veracruzano

#### **A BASE DE CERDO**

1. Asado de boda
2. Carne al pastor
3. Carnitas estilo Michoacán
4. Cecina enchilada con enmolada y ensalada
5. Cerdo con verdolagas en salsa verde con papas

6. Cerdo en pipián con chilacayotes
7. Chuleta ahumada con puré de manzana con arándanos
8. Chuletas al chipotle
9. Cochinita pibil
10. Costillas de cerdo a la Bbq
11. Costillas de cerdo con huitlacoche
12. Costillas de cerdo en salsa pasilla con papas
13. Feijoadada
14. Gorditas de migajas
15. Lomo en salsa regia
16. Mancha manteles
17. Milanesa de cerdo
18. Mochomos
19. Olla podrida
20. Pierna de cerdo en adobo
21. Pipián rojo
22. Poc Chuc
23. Pozole estilo Jalisco
24. Tortas ahogadas

#### **A BASE DE PESCADO Y MARISCOS**

1. Aguacates rellenos de atún
2. Aguacates rellenos de surimi
3. Aguachile de pescado y camarón
4. Anillos de calamar al ajillo
5. Atún a la mexicana
6. Atún a la vizcaína
7. Atún estofado al estilo caguama
8. Croquetas de atún
9. Empanadas de pescado
10. Empanadas de sardina
11. Filete de pescado a la tabasqueña
12. Filete de pescado a la talla



13. Filete de pescado a la veracruzana
14. Filete de pescado al ajillo
15. Filete de pescado capeado
16. Filete de pescado relleno de mariscos gratinado
17. Medallones de atún (en cualquier presentación)
18. Pastel de pescado
19. Pescadillas
20. Pescado a la Meniere
21. Pescado a la nayaritense
22. Pescado empanizado
23. Pescado empapelado con mariscos
24. Pulpo a la Meniere
25. Salmón glaseado con miel
26. Sushi de salmón, pepino, queso crema y aguacate
27. Sushi de surimi, pepino, queso crema, aguacate.
28. Tandoori de pescado
29. Tortas de atún en salsa
30. Vuelve a la vida

**OTROS** (*A base de verduras, variedades de carnes, etc.*)

1. Alambre mar y tierra
2. Barbacoa (espaldilla sin hueso ni gordos)
3. Cabrito en chile ancho
4. Calabaza rellena
5. Chiles rellenos de queso panela
6. Enchiladas potosinas
7. Estofado de cerdo y res con verduras a las finas hierbas
8. Fajitas mixtas
9. Lasaña vegetariana
10. Mixiote de carnero
11. Mucbilpollo
12. Nopales gratinados con molcajeteado de jitomate

- 13.Paella
- 14.Panuchos
- 15.Papadzules
- 16.Pavo
- 17.Pay de espinacas
- 18.Peneques en salsa de jitomate
- 19.Pizza pepperonni
- 20.Quesadillas de queso Oaxaca con chapulines
- 21.Tacos campechanos (cecina con longaniza)
- 22.Tacos potosinos
- 23.Tacos Villamelón
- 24.Tamal chiapaneco
- 25.Ternera al ajo
- 26.Timbales
- 27.Tostadas de tinga de pollo y pata

#### **POSTRE 1**

1. Achicalado (150 grs)
2. Arroz c/leche (150 grs)
3. Ate con queso manchego (150 grs)
4. Banderillas de plátano cubiertas de chocolate (150 grs)
5. Bigotes de arroz (140 grs)
6. Blinzett (crepa con queso crema y mermelada de fresa) (150 grs)
7. Brownie de chocolate (150grs)
8. Budín de pan (150 grs)
9. Buñuelos con azúcar y canela (150 grs)
- 10.Buñuelos de manzana (150 grs)
- 11.Calabaza con piloncillo (150 grs)
- 12.Camotillo (150 grs)
- 13.Cheesecake japonés (150 grs)
- 14.Chongos zamoranos (180 grs)
- 15.Choux (150 grs)
- 16.Coyotas (150 grs)

- 17.Crema catalana (150 grs)
- 18.Crema de coco (150 grs)
- 19.Crepas con cajeta (150 grs)
- 20.Crepas con licor de naranja (crepa suzette) (150 grs)
- 21.Dulce al estilo baklava (150 grs)
- 22.Dulce de mamey (150 grs)
- 23.Dulce de mango (150 grs)
- 24.Dulce de nuez (150 grs)
- 25.Dulce de papaya (150 grs)
- 26.Dulces poblanos (150 grs)
- 27.Duraznos en almíbar con crema (180 grs)
- 28.Eclairs de crema y chocolate (150 grs)
- 29.Empanada de crema pastelera (150 grs}}
- 30.Flan de coco (150 grs)
- 31.Flan de naranja (150 grs)
- 32.Flan napolitano (150 grs)
- 33.Fresas con crema (180 grs)
- 34.Fresas cubiertas de chocolate (180grs)
- 35.Galleta tlaxcateca (125 grs)
- 36.Galletas de almendras y chocolate blanco (150 grs)
- 37.Galletas de azahar con naranja (150 grs)
- 38.Helados individuales (130 grs)
- 39.Jericalla (150 grs)
- 40.Lече quemada (130 grs)
- 41.Manzanas a la canela (180 grs)
- 42.Manzanas al tequila (180 grs)
- 43.Melcocha de plátano (180 grs)
- 44.Merengues rellenos (150 grs)
- 45.Mil hojas (150 grs)
- 46.Mousse (fresa, limón, guayaba, mango) (150 grs)
- 47.Mousse de tres chocolates (150 grs)
- 48.Natilla de vainilla (150grs)
- 49.Nicuatole (150 grs)

50. Paleta de leche cubiertas de chocolate (120 grs)
51. Pan de elote (150 grs)
52. Pan de manzana (150 grs)
53. Pan de plátano (150 grs)
54. Pan de zanahoria (150 grs)
55. Pannacotta de fresas (159 grs)
56. Panqué de limón con blueberry relleno de queso crema
57. Panque de limón glaseado (150 grs)
58. Panque de naranja (150 grs)
59. Panque de nuez (150 grs)
60. Pastas secas (120 grs)
61. Pastel de almendras (150 grs)
62. Pastel de brandy y vainilla (150 grs)
63. Pastel de cajeta (150 grs)
64. Pastel de chocolate (150 grs)
65. Pastel de zanahoria con queso crema (150 grs)
66. Pastel imposible (150 grs)
67. Pastel tres leches (150 grs)
68. Pay de queso crema (150 grs)
69. Pay helado de limón (150grs)
70. Pepitorias y palanquetas de nuez (100 grs)
71. Peras al vino tinto (150 grs)
72. Plátanos con crema (180 grs)
73. Plátanos machos con lechera (180 grs)
74. Polvorones de crema de cacahuete (120 grs)
75. Rollo de guayaba (150 grs)
76. Rollo de helado (150 grs)
77. Soufflé de elote (150grs)
78. Strudell (pasta de hojaldre) de manzana y nuez (150 grs)
79. Strudell (pasta de hojaldre) de piña (150 grs)
80. Tapioca (150 grs)
81. Tartas de chocolate blanco con frutas exóticas (150 grs)
82. Tiramisú (150 grs)

83. Torreja (125 grs)
84. Volovanes con cajeta (150 grs)
85. Volteado de fresa (150 grs)
86. Volteado de piña (150 grs)
87. Gelatinas de agua con fruta picada (120 grs de gelatina y 30 grs de fruta)
88. Gelatina combinada o mosaico (150 grs)
89. Gelatina con rompopo (150 grs)
90. Gelatina de leche (150 grs)
91. Flan de vainilla (150 grs)
92. Gelatina light todos los días (150 grs.)

## **POSTRE 2**

- Deberá proveerse un porcentaje con sustituto de azúcar

## **AGUAS DE SABORES**

- Serán elaboradas con pulpa natural, no se podrá usar saborizantes artificiales.

1. Amaranto (a base de leche)
2. Avena (a base de leche)
3. Cacao
4. Café (a base de leche)
5. Cítricos (limón, naranja, toronja)
6. Fresa
7. Fresa colada (a base de leche con calahua)
8. Guanábana
9. Guayaba
10. Guayaba con naranja
11. Horchata de arroz (a base de leche)
12. Horchata de fresa (a base de leche)
13. Jamaica
14. Jamaica con anís
15. Limón con mora azul
16. Limón con chía

- 17.Limón con frutos rojos
- 18.Limón con hierbabuena
- 19.Mandarina (solo en temporada)
- 20.Mango con fresa
- 21.Mango con naranja
- 22.Maracuyá
- 23.Maracuyá con naranja
- 24.Melón
- 25.Naranja
- 26.Nuez
- 27.Papaya con naranja
- 28.Pepino con hierbabuena
- 29.Pepino con limón
- 30.Piña colada (a base de leche con calahua)
- 31.Piña con apio
- 32.Piña con fresa
- 33.Ponche de frutas (guayaba, manzana, tejocotes, caña, piloncillo, tamarindo, Jamaica, canela, solo en temporada)
- 34.Rompope (a base de leche)
- 35.Sandía
- 36.Tamarindo
- 37.Té de limón
- 38.Zanahoria con naranja

## **OPCIONES**

- Estos platillos serán proporcionados en caso de que algún empleado no apeteciera los guisados del día, en su lugar podrá seleccionar cualquiera de las siguientes opciones:

1. Carne asada
2. Pechuga asada
3. Quesadillas con queso Oaxaca o panela
4. Ensalada de atún
5. Ensalada de pollo

6. Ensalada sugerida por el chef (cada semana será una diferente)
7. Queso a la plancha
8. Pescado a la plancha o empapelado
9. Milanesa de pollo o res
10. Ensalada caprese

## **FRIJOLES**

1. De la olla
2. Charros
3. Puercos

## **CENAS**

- El gramaje total de los guisados preparados será de 200 grs.
- La preparación será de acuerdo con el siguiente listado;
  1. Pepitos de arrachera o pollo a la plancha
  2. Hot dogs
  3. Tamales de pollo estilo oaxaqueño (mole, verde y rojo)
  4. Quesadillas surtidas (champiñón, tinga de pollo y queso Oaxaca)
  5. Tacos de bistec con guacamole
  6. Queso panela en salsa de jitomate.
  7. Pizza hawaiana, vegetariana o pepperoni.
  8. Chapata de jamón serrano con queso de brie (caliente)
  9. Burritos de arrachera con frijoles refritos y guacamole
  10. Tostadas de ensalada rusa con pollo
  11. Panuchos con pollo pibil
  12. Enchiladas suizas de pollo
  13. Pechuga empanizada rellena de espinaca y queso doble crema
  14. Lasaña vegetariana con tres quesos (cabra, manchego y parmesano)
  15. Muslos de pollo deshuesados a la coca cola con papas
  16. Tlacoyos surtidos (requesón, chicharrón prensado y frijol) servidos con queso crema y lechuga con ensalada de nopales.
  17. Costillas de puerco en salsa verde
  18. Costillas de puerco en salsa BBQ

19. Hojaldras surtidas (ensalada de atún o de pollo con mole)
20. Tacos dorados de pollo o res
21. Camelias (pan árabe, queso de cabra, queso manchego y pechuga de pavo)
22. Club sándwich (pollo, tocino, jamón, lechuga, jitomate y queso) con papas chips
23. Pambazos (de papa con chorizo)
24. Puntas de pollo en salsa de chipotle con puré de papa
25. Sushi (surimi con aguacate, queso crema y pepino)
26. Boneless surtidos acompañados con papas a la francesa (red hot, bbq, lemon pepper).
27. Ensalada del Chef

### **OPCIONES**

1. Sándwich (dos rebanadas de pan integral, dos rebanadas de jamón o 100 gramos de pollo, lechuga, germen de trigo, tres rebanadas de jitomate, 4 rebanadas de aguacate y queso panela)
2. Sincronizada (Tres tortillas de harina, dos rebanadas de jamón, dos rebanadas de queso y servir con guacamole o pico de gallo)
3. Cuernito (dos rebanadas de jamón, una rebanada de queso manchego o panela, dos rebanadas de jitomate y tres rebanadas de aguacate y servir con pico de gallo o guacamole).
4. Una chapata de pan integral o de centeno pan que no sea de caja, con espinacas y queso panela



## **MENÚ COMBO MANTEN *TE SANO***

El menú se realizará a solicitud del Tribunal Electoral cuando está señalada en diversas etapas, la preparación de alimentos será de la siguiente manera.

- Se prepararán y servirán alimentos para el desayuno, la comida y la cena en combos individuales y empaques desechables
- La presentación debe procurar su fácil traslado.

### **DESAYUNO**

- La preparación de los platillos será conforme a las recetas establecidas y de acuerdo con lo dispuesto en las opciones contenidas en los distintos paquetes.

### **COMIDA**

- La preparación de los platillos será conforme a las recetas establecidas y de acuerdo con lo dispuesto en este ANEXO TÉCNICO.

### **CENA**

- La preparación de los platillos será conforme a las recetas establecidas y de acuerdo con lo dispuesto en este ANEXO TÉCNICO.

## **PLANTILLA PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

### **OBLIGACIONES DEL PERSONAL**

El participante adjudicado durante los primeros 30 días naturales del inicio de operaciones deberá proporcionar, la relación de personal para cada uno de comedores en los inmuebles del Tribunal Electoral, debiendo contener lo siguiente:

- Nombre completo.
- Número de afiliación al Instituto Mexicano del Seguro Social.
- Número telefónico personal y de contacto de emergencia, entre otros.

Con la finalidad de acreditar la identificación, la relación y la afiliación a la seguridad social contractual de los trabajadores con la empresa, el participante adjudicado deberá presentar durante los primeros 30 días naturales del inicio de operaciones los siguientes documentos:

- Copia de Identificación oficial vigente.
- CURP.
- Copia del Contrato Individual de Trabajo debidamente firmado por el personal.
- Comprobante de afiliación al Instituto Mexicano del Seguro Social.
- Aviso de protección de datos personales.

El participante adjudicado deberá:

- Manifiestar bajo protesta de decir verdad, que entregará durante los primeros 30 días naturales del inicio de operaciones los documentos antes señalados.
- Durante los primeros 30 días naturales del inicio de operaciones presentará al Tribunal Electoral la documentación del personal designado en la plantilla correspondiente.

Derivado de lo anterior, considerando ingresos posteriores de personal que permitan cubrir las eventualidades por bajas, inasistencias y/o incapacidades del personal asignado para el cumplimiento del servicio; se deberá entregar de forma adicional a la documentación solicitada en el párrafo anterior, la correspondiente a cada persona que cubra dichas eventualidades.

### **DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES**

Los supervisores y/o encargados del participante adjudicado, de mutuo acuerdo con los supervisores del Tribunal Electoral, coordinarán sus actividades para la adecuada operación y acordarán la forma en que ejercerán sus labores para garantizar la eficaz y eficiente prestación del servicio de alimentos y bebidas en los comedores institucionales.

### **UNIFORME**

El personal que prestará el servicio por parte del participante adjudicado deberá contar con uniforme de las siguientes características:

- Cofia, gorro o escafandra con red para el cabello
- Equipo de protección personal (EPP): cubrebocas, mascarilla y/o protección ocular, guantes.
- Cubrebocas grado quirúrgico o autorizados por la COFEPRIS.
- Filipina en perfectas condiciones para el personal de la línea caliente.

- Pantalón negro de algodón en buenas condiciones.
  - Delantal o Mandil de algodón para chef en perfectas condiciones.
  - Zapatos negros antiderrapantes.
- El personal deberá portar desde el inicio y hasta concluir su jornada laboral el uniforme completo.
  - El uniforme se portará todos los días completo y perfectamente limpio.
  - El uniforme de trabajo se deberá utilizar exclusivamente en el lugar de trabajo, por lo cual el personal se tendrá que cambiar al inicio y al final de su jornada laboral dentro de las instalaciones del Tribunal Electoral.
  - Se contemplará el uso de cofia o red o escafandra para cubrir el cabello totalmente hasta la altura de los hombros.
  - Uso obligatorio de zapatos 100% antiderrapantes.

## CUIDADO PERSONAL

CONCEPTO	OBSERVACIONES
<b>Uñas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las uñas siempre deberán permanecer cortas y limpias. Las uñas no deberán rebasar la yema del dedo y se limpiarán continuamente con un cepillo especial, diseñado para el aseo de éstas.</li> <li>• No se aceptará portar uñas postizas en ningún momento, así como esmalte o barniz.</li> </ul>
<b>Cabello</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En los hombres y mujeres el cabello deberá permanecer lo más corto posible y bien sujeto por la cofia o red o escafandra. Sin importar su longitud, deberá estar cubierto totalmente por la cofia o red o escafandra.</li> <li>• No se permite el uso de barba y bigote.</li> </ul>
<b>Maquillaje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las mujeres se presentarán a trabajar sin maquillaje.</li> </ul>
<b>Aseo personal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El personal deberá presentarse a trabajar aseado.</li> <li>• Higiene bucal.</li> </ul>
<b>Otros</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Queda estrictamente restringido comer, masticar chicle y el uso de celulares, dentro de las instalaciones del comedor.</li> </ul>

## PLANTILLA

El participante adjudicado deberá designar la plantilla indispensable para cubrir los servicios en cada uno de los comedores institucionales, de acuerdo con los horarios establecidos y la demanda de comensales. Es su responsabilidad garantizar que la prestación del servicio de comedor institucional se otorgue de conformidad con las normas de aplicables y en los términos de las presentes bases, asegurando su calidad, así como la inocuidad de los alimentos y bebidas que se proporcionen.

Para tal efecto, por cada uno de los comedores institucionales, la plantilla designada por el participante adjudicado deberá contar con los perfiles siguientes:

- Chef Supervisor

- Cocinero / Repostero
- Ayudante General

No obstante, a partir del monitoreo y revisiones realizadas por las personas servidoras públicas designadas como supervisoras de los comedores institucionales del Tribunal Electoral; de considerarlo necesario, se podrá solicitar al participante adjudicado el incremento de personal a efecto de garantizar que el servicio de comedor institucional se otorgue en los términos establecidos en las presentes bases.

### **PRÁCTICAS PROHIBIDAS**

- Fumar, comer o jugar en la cocina y sus alrededores.
- Lavarse las manos en la tarja de lavado de alimento y utensilios de cocina o en la tarja de lavado de trapeadores; éstas se deben lavar en la estación exclusiva para ello dentro del área de trabajo.
- Usar las manos desnudas para tomar el pan, bollos y mantequilla; se deberán utilizar pinzas, cucharas, tenedores u otros utensilios.
- Probar la comida utilizando las manos o los dedos; para corroborar la sazón de los alimentos se deberá utilizar una cuchara limpia cada vez que se pruebe.
- Dejar los alimentos descubiertos; éstos se deberán cubrir para evitar que se contaminen.
- Usar joyas u otros accesorios personales, pues además de contaminar los alimentos, tales joyas o accesorios pueden provocar un accidente.
- Comer o fumar, beber o masticar chicle durante la preparación de los alimentos; si alguna persona lo hizo durante su descanso, se deberá lavar las manos antes de reiniciar tus labores.
- Utilizar el mandil como trapo para el secado de manos o limpiar cualquier superficie con éste.
- Manipular los platos y vasos con las manos desnudas
- Deambular por los alrededores del comedor y la cocina.

### **MEDIDAS GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO**

#### **MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE:**

- Contar con dispensadores de gel antibacterial (con base de 70% de alcohol) disponibles en puntos estratégicos al entrar al comedor institucional para comensales.
- Asegurar, con la participación correspondiente al personal de supervisión designado por la Dirección General de Recursos Humanos o de las Delegaciones Administrativas, que los sistemas de ventilación funcionen correctamente y aumente la circulación del aire exterior tanto como sea posible.
- Establecer el acceso de entrada y salida del comedor para evitar el contraflujo entre los comensales.

- Delimitar un área para la entrega de alimentos y evitar el contraflujo entre los comensales.
- Usar ventilación natural abriendo ventanas y puertas en el espacio de cocina, cuando las instalaciones lo permitan.
- Fumigar y sanitizar conforme al calendario anual presentado.
- La distribución de las mesas se mantendrá para salvaguardar la distancia entre los comensales, por lo que no se podrá modificar su posición.
- Asignar a una persona de la prestadora del servicio, durante el desayuno y la comida, para que proporcione los alimentos de la barra de ensaladas, los complementos, las bebidas frías y calientes.
- Realizar una limpieza profunda en el salón comedor y en la cocina dos veces por semana. En caso de ser necesario, el Tribunal Electoral a través del personal designado, podrá solicitarla en cualquier tiempo. Ésta implica limpiar de manera exhaustiva cada comedor institucional, equipos, utensilios, mobiliario e instalaciones, para realizarla se deberán desarmar los equipos, vaciar anaqueles, unidades de refrigeración y de congelación. (Referencia: NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).

## SEGURIDAD E HIGIENE PERSONAL

CONCEPTO	OBSERVACIONES
Lavado de manos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al iniciar y concluir labores. Antes y después de ir al baño. Después de toser o estornudar. Después de tocar la cara cuerpo, heridas, barros, quemaduras o cortadas. Después de tocar alimentos crudos. Después de cualquier interrupción en el manejo de los alimentos. Después de tocar basura, cajas, trapos, dinero, etc.</li> <li>• Activa y desactiva el flujo de agua mediante pedales, o en su caso, al colocar las manos debajo del grifo, evita tocar las llaves; cierra la llave con el papel con el que te seques las manos.</li> <li>• Toma jabón líquido antibacteriano en cantidad suficiente del despachador.</li> <li>• Distribuye el jabón desde la punta de tus dedos hasta tus codos frotando vigorosamente por lo menos durante 40 segundos.</li> <li>• Toma cuidadosamente el cepillo de la solución desinfectante para no dejar residuos de jabón. Comienza a cepillar tus uñas, cutículas, el borde de los dedos y pliegues, el dorso y la palma de la mano, y el antebrazo.</li> <li>• Abre la llave del agua y enjuaga perfectamente el cepillo. Deposítalo en la solución desinfectante. Enjuaga ahora desde tus dedos hasta tus codos, sin frotarte. Cierra la llave del agua con una toalla desechable o con tus codos, no con tus manos desnudas.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seca tus manos con toallas desechables. Tira las toallas en el bote correspondiente.</li> <li>• Desinfecta por medio de gel hidroalcohólico frotando tus manos enérgicamente para evaporar el alcohol.</li> </ul>
<b>Enfermedades respiratorias (tos, catarro, gripe, diarrea, etc.), del estómago o infecciones en la piel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal enfermo o con síntomas de enfermedades respiratorias no debe trabajar para evitar la contaminación de comestibles o superficies que están en contacto con los alimentos.</li> </ul>
<b>Cortadas o raspaduras</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las cortadas, heridas o raspaduras contienen microorganismos que pueden contaminar la comida o bien, se pueden contaminar, por lo tanto, deberán estar protegidas con vendas antisépticas, protecciones impermeables y utilizar guantes desechables sobre las vendas.</li> <li>• Designar al trabajador una labor en donde no maneje alimentos hasta que sane la herida.</li> </ul>

## **PROTOCOLO EN COMEDORES INSTITUCIONALES**

- Los supervisores del Tribunal Electoral y el personal del participante adjudicado que llegasen a presentar síntomas respiratorios o fiebre deben permanecer en casa y no acudir al puesto de trabajo, asimismo reportar su estado de salud a su jefe inmediato.
- Cumplir con el protocolo de ingreso a las instalaciones del Tribunal conforme a lo establecido en el Protocolo General de Actuación para la Reactivación de Actividades del Tribunal Electoral.
- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se garantice la distancia social establecida por las autoridades sanitarias.
- Limpiar y desinfectar los elementos susceptibles de ser utilizados con mayor frecuencia.
- El personal deberá depositar, de forma inmediata, cualquier desecho de higiene personal, así como equipo de protección personal en las papeleras o contenedores habilitados y con accionamiento no manual y bolsa interior.
- Utilizar de manera rigurosa y permanente el equipo de protección personal.
- El Tribunal Electoral habilitará un espacio para que el personal del participante adjudicado se cambie de ropa y calzado, antes del inicio de sus actividades y al finalizar su turno antes de salir de las instalaciones.

## **RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, TRASLADO, ENTREGA, MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE MATERIA PRIMA**

El participante adjudicado deberá:

- Garantizar la calidad en la recepción de materia prima y el almacenamiento, ya que son factores esenciales para el servicio de alimentos y bebidas, debiendo optimizar los procedimientos para la prevención de contaminantes biológicos.
- Garantizar la seguridad del traslado de productos cárnicos y derivados, lácteos conforme a las normas de manejo higiénico de los alimentos.
- Realizar las entregas en vehículos con equipo de refrigeración, limpio, en buen estado y fumigado.

La recepción de la materia prima deberá programarse de lunes a viernes de 06:00 a 18:00 horas, entregando de la siguiente modalidad:

- Alimentos perecederos 1 a 2 veces por semana.
- Alimentos no perecederos 1 a 2 veces por semana.

El supervisor responsable por parte del Tribunal Electoral verificará la recepción de materia prima, regresando aquellos que no cumplan con la normatividad de manejo higiénico de los alimentos (NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).

### **FILTRO DE INGRESO PARA EL LICITANTE ADJUDICADO, VISITAS Y PROVEEDORES A LOS COMEDORES INSTITUCIONALES EN CASO DE CONTINGENCIA SANITARIA POR COVID-19, A SOLICITUD DEL TRIBUNAL ELECTORAL**

En caso de contingencia sanitaria por COVID-19, a solicitud del Tribunal Electoral, el licitante adjudicado deberá:

- Designar a una persona cuya función será realizar un filtro sanitario:
  - El cuestionario para el acceso, que incluya la determinación de la temperatura corporal al ingreso y egreso de las instalaciones. En caso de no ser posible determinar la temperatura corporal al egreso de las instalaciones, ésta deberá tomarse antes de que concluya el turno en las estaciones de trabajo donde se ubica el personal
  - Aplicar el cuestionario a los proveedores para llevar un control de visitas, en materia de higiene, sana distancia, uso obligado de cubrebocas que debe seguirse al ingreso, permanencia y salida del lugar.
  - Deberá entregar a los supervisores del Tribunal Electoral los cuestionarios realizados de ingresos y salidas aplicados al personal, visitas y proveedores que ingresen a las instalaciones de los comedores institucionales. El cuestionario se encuentra en el apartado **FORMATOS DE CONTROL DEL SERVICIO**. La periodicidad de entrega será los viernes.
- Al personal que presente los siguientes síntomas: fiebre, tos, cansancio, dolor muscular y/o de articulaciones, dolor de garganta, diarrea, conjuntivitis (secreción ocular) o irritación, dolor de cabeza (cefalea), pérdida del sentido del olfato o del gusto o escurrimiento nasal; o temperatura superior a 37.5° no se le permitirá el acceso a las instalaciones en cualquiera de estos casos o ante la sintomatología mencionada.
- De ser identificado un caso sospechoso, se le deberá realizar la prueba PCR COVID-19 en términos de la sección aplicable; en caso de que el resultado sea positivo, deberá estar en resguardo por siete días. Para estar en condiciones de reincorporarse, deberá presentar la Prueba PCR COVID-19, en la que haga constar que el resultado es negativo.

- Las pruebas PCR COVID-19 realizadas al personal del licitante adjudicado que sean identificados como caso sospechoso, serán a costa del licitante adjudicado.
- Los resultados deberán ser entregados a los supervisores responsables de los comedores institucionales del Tribunal Electoral.

## **CONTROL Y PREVENCIÓN DE FAUNA NOCIVA**

El participante adjudicado deberá cumplir con las condiciones en las áreas indicadas para evitar la proliferación de la fauna nociva en las instalaciones de los comedores del Tribunal Electoral.

- **ÁREA DE RECEPCIÓN:** Inspeccionar los transportes y cajas antes de ingresar a las instalaciones, no introducir cartones, costales de yute o nylon, huacales, etc. Cambiar los empaques en los que venga la materia prima y conténgalos en taras de plástico, provistas por el proveedor, limpias y desinfectadas.
- **ÁREA DE ALMACENAMIENTO:** Se deberá implementar un control de primeras entradas y salidas. En caso de identificar grietas o cuarteaduras, deberán informar a la Dirección General de Recursos Humanos para que éste a su vez coordine con la Dirección General de Mantenimiento y Servicios Generales para su restauración. Se deberán mantener las coladeras tapadas, colocar los alimentos en las repisas limpias y separadas de la pared a una distancia de 15 cm del piso para facilitar la limpieza de derrames inmediatamente después que ocurran, mantener todos los alimentos cubiertos. Asimismo, se tendrán que desechar empaques rasgados o con agujeros. Respecto a los plaguicidas y productos químicos, éstos se deberán guardar bajo llave debidamente etiquetados y alejados de los alimentos.
- **ÁREA DE PREPARACIÓN:** Barrer inmediatamente los restos de comida que caen al suelo, limpiar de inmediato los derrames cuando ocurran, no dejar comida ni restos de alimentos rezagados, mantener puertas y ventanas cerradas, llevar a cabo una limpieza profunda de todas las instalaciones por lo menos dos veces por semana.
- **FUMIGACIÓN Y/O SANITIZACIÓN:** Las instalaciones se fumigarán por aspersión y/o termonebulización contra insectos, se debe verificar y acreditar que los productos químicos que se utilizarán son inocuos para la salud del personal usuario y de operación.

La fumigación y sanitización se realizará en la cocina, comedor y área de lockers, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, etc.)


Una vez realizada la fumigación, se programará conforme a los protocolos aplicables, una limpieza profunda para eliminar los restos de los químicos.

- **ÁREA DE LOCKERS:** Esta área deberá estar limpia, no se deberán almacenar cartones, cajas de madera o huacales, ni costales de nylon o yute, queda prohibida la introducción de cualquier tipo de alimento.



A continuación, se detallan **FORMATOS DE CONTROL DEL SERVICIO**, elaborados por la convocante para la supervisión del servicio de alimentos y bebidas.

## HOJA DE VERIFICACIÓN DEL SERVICIO

<b>TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN</b> <b>HOJA DE VERIFICACIÓN DEL SERVICIO</b> <b>CONTROL DEL COMEDOR INSTITUCIONAL (INDICAR EL INMBLE)</b>				 <b>TRIBUNAL ELECTORAL</b> <small>del Poder Judicial de la Federación</small>	
				<b>FECHA:</b> DD    MM    AAAA	
HORA DE VERIFICACIÓN DE ALIMENTOS :					
HORARIO DE INICIO DE SERVICIO:					
HORARIO DE CIERRE DE SERVICIO:					
SUPERVISIÓN DE SERVICIO					
COCINA Y SALON COMEDOR			SI	NO	OBSERVACIONES
1	Cocina (Limpieza y desinfección)				
2	Mesas y sillas (Limpieza, desinfección, ordenadas, etc..)				
3	Servicios en Mesas (salsera, saleros, servilleteros y agua) completos				
4	Limpieza general del salón				
BARRA CALIENTE, FRÍA Y DISPLAY			SI	NO	OBSERVACIONES
1	Montaje y estructura de los platos (Porcentaje equilibrado, colores y armonía en el acomodo de alimentos-BUFF-)				
2	Variedad en los inserto de conformidad con lo establecido en el Anexo Técnico de la Licitación				
3	Insertos (Los alimentos deberán estar listos para servirse, libre de agentes contaminantes)				
4	Los complementos y condimentos cumplen con las especificaciones establecidas en el Anexo Técnico de la Licitación				
PERSONAL			SI	NO	OBSERVACIONES
1	Todo el personal debe estar enterado de las buenas prácticas de manipulación, así como en la parte del proceso que le toca realizar.				
2	"El Chef o Cocinero Supervisor debe observar rigurosamente: -La higiene personal en especial en manos (uñas cortas y limpias) y el cabello (corto en los caballeros y recogido en las damas). -No se debe tocar los alimentos directamente con las manos.				
3	El personal encargado del salón comedor deberá mantener abastecidos los complementos y condimentos.				
4	El personal deberá cumplir con las normas de higiene y seguridad previstas en la legislación y reglamentación interna aplicable.				
<p><b>*Nota</b></p> <p>- En el servicio se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos se caigan al suelo, no se usarán nuevamente hasta que hayan sido lavados y desinfectados.</p> <p>- Por ningún motivo se utilizarán las manos para decorar un plato, se recomienda el uso de pinzas.</p>					
_____ <b>Nombre y Firma del Representante del TEPJF</b>			_____ <b>Nombre y Firma del Representante de la Empresa</b>		

# HOJA DE EVALUACIÓN DE CRITERIOS DE PREPARACIÓN

TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN <b>HOJA DE EVALUACIÓN DE CRITERIOS DE PREPARACIÓN</b> MENÚ DE DÍA CONTROL DEL COMEDOR INSTITUCIONAL (INDICAR EL INMUEBLE)											
FECHA:    DD    MM    AAAA											
Tiempo		Preparación conforme a menú desarrollado		Sazón		Consistencia		Temp.		Porción Conforme a contrato	Observación
		Si	No	Adecuada	Inadecuado	Adecuada	Inadecuado	Adecuada	Inadecuado		
Primer tiempo (A base de caldo)	Consomé										
	Sopa aguada										
Segundo tiempo (Base de arroz, pasta o verduras)	Sopa seca 1										
	Sopa seca 2										
Tercer tiempo Base de proteína animal como carne, ave o pescado)	Guisado 1 para elegir (con guarnición)										
	Guisado 2 para elegir (con guarnición)										
	Opciones para elegir										
Cuarto tiempo	Postre 1										
	Postre2 (Sin azúcar)										
	Gelatina										
Agua Fresca	Sabor 1										
	Sabor 2										
Complementos a libre consumo											

Comentarios: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nombre y Firma del Representante del TEPJF
Nombre y Firma del Representante de la Empresa

# LISTA DE VERIFICACIÓN DEL SERVICIO DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

## TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

### LISTA DE VERIFICACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR



TRIBUNAL ELECTORAL  
del Poder Judicial de la Federación

FECHA: DD MM AAAA

1. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
b) Coladeras y rejillas en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.			
c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de la materias primas.			
d) Focos o fuentes de luz con protección.			
e) Báscula completa, limpia y sin presencia de oxidación en la parte de contacto con los alimentos. Se desinfecta antes y después de su uso.			
f) Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña, con fecha de caducidad o consumo preferente vigente.			
g) Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días por descongelación del agua, cuando se caen o cuando se cambian brúscamente de temperatura (se verifica su funcionamiento y se limpian y desinfectan antes de su uso).			
h) La entrega de productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas.			
i) Verificar las temperaturas para cada producto (llevan registros). Refrigerador máximo a 4°C / Congelador a -18°C o inferior.			
j) No hay alimentos o recipientes con alimentos colocados sobre el piso.			
k) El área del vehículo del proveedor que está en contacto con los alimentos se mantiene limpia.			
l) Los alimentos congelados se reciben sin signos de descongelación o recongelación.			
m) Los productos perecederos que se reciban enhielados, no están en contacto directo con el hielo.			

OBSERVACIONES:


2. ALMACENAMIENTO	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
b) Coladeras y rejillas en buen estado y sin estancamientos. Ausencia de malos olores.			
c) Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de la materias primas.			
d) Cuenta con ventilación. En caso de ser natural cuenta con mallas de protección en buen estado.			
e) Focos o Fuentes de luz con protección.			
f) Sin materias primas, alimentos o recipientes colocados sobre el piso.			
g) Anaqueles de superficie inerte, limpios y en buen estado.			
h) Se aplica el procedimiento PEPS (Alimentos fechados e identificados).			
i) Recipientes y envases limpios de superficie inerte, en buen estado, cubiertos y en orden.			
j) Latas y/o empaques sin abombamiento, abolladuras o corrosión y cerrados.			
k) Alimentos sin presencia o rastro de plaga o mohos.			
l) Los alimentos rechazados están marcados y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica e identificada.			
OBSERVACIONES:			
3. MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Área limpia, seca y en orden.			
b) Almacenamiento de productos de limpieza, desinfectados y otros productos químicos en un lugar delimitado debidamente identificado y separado de cualquier área de manejo o almacenamiento de alimentos.			
c) Manejo adecuado de los productos de limpieza, conforme a las instrucciones del proveedor			
OBSERVACIONES:			
4. REFRIGERACIÓN	CUMPLE		
4.1 Refrigeradores	SI	NO	NA
a) Temperatura interna de los alimentos máxima a 4°C.			
b) Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días por descongelación del agua, cuando se caen o cuando se cambian bruscamente de temperatura (se verifica su funcionamiento y se limpian y desinfectan antes de su uso).			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Equipo limpio y en buen estado (puertas, empaques, anaqueles y componentes).			
e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, no se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
f) Se aplica el procedimiento PEPS (Alimentos fechados e identificados).			
g) Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador.			
h) Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
i) Registros de temperaturas de la unidad.			
j) Los focos o fuentes de la luz cuentan con protección o son de material que impida astillamiento.			
k) Se lleva a cabo limpieza y desinfección (interior y exterior).			
OBSERVACIONES			
4.2 Cámaras de Refrigeración	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Temperatura interna de los alimentos máxima a 4°C.			
b) Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días por descongelación del agua, cuando se caen o cuando se cambian bruscamente de temperatura (se verifica su funcionamiento y se limpian y desinfectan antes de su uso).			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
e) Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.			
f) Los focos o fuentes de la luz cuentan con protección.			
g) Puertas, empaques, anaqueles y componentes en buen estado.			
h) Se aplica el procedimiento PEPS (Alimentos fechados e identificados).			
i) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, no se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
k) Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso.			
l) Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.			
m) En caso de tener producto alimenticio rechazado debe estar claramente identificado como tal y separado del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área específica y eliminarse lo antes posible.			
n) Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
o) Registros de temperaturas de la unidad.			
p) Se lleva a cabo limpieza y desinfección (interior y exterior).			
OBSERVACIONES:			

5. CONGELACIÓN	CUMPLE		
	SI	NO	NA
5.1 Congeladores			
a) Temperatura interna de los alimentos máxima a -18°C.			
b) Los termómetros para medir la temperatura interna de los alimentos se ajustan todos los días por descongelación del agua, cuando se caen o cuando se cambian bruscamente de temperatura (se verifica su funcionamiento y se limpian y desinfectan antes de su uso).			
c) Termómetro de la unidad limpio, visible, funcionando y en buen estado.			
d) Equipo limpio y en buen estado.			
e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados, no se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente.			
f) Se aplica el procedimiento PEPS (Alimentos fechados e identificados).			
g) Alimentos crudos colocados en la parte inferior o separados.			
h) Registros de temperaturas internas de los alimentos.			
i) Registros de temperaturas de la unidad.			
j) Se lleva a cabo limpieza y desinfección (interior y exterior).			
k) Se guardan las muestras testigos conforme a las bases de licitación.			
OBSERVACIONES:			
6. ÁREA DE COCINA	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Pisos, paredes y techos de fácil limpieza y en buen estado.			
b) Coladeras en buen estado y sin estancamiento. Ausencia de malos olores.			
c) Los focos o fuentes de la luz cuentan con protección			
d) Superficies de contacto con los alimentos como: licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos, se lavan y desinfectan después de su uso. Se desarmen, lavan y desinfectan por lo menos cada 24 horas ( cuando aplique) o al final de cada jornada.			
e) Estufas, hornos planchas, salamandras, freidoras, marmitas, vaporeras, mesas calientes, etc., limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado.			
f) Campanas y/o extractores sin cochambre y en buen estado.			
g) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto deberán estar libre de goteos.			
h) Cuenta con ventilación que evita el calor excesivo y la condensación del vapor. En caso de ser natural, cuenta con mallas de protección.			
i) Instalaciones exclusivas para el lavado de artículos de limpieza.			
j) Lavado de manos: Cuentan por lo menos con una estación para el lavado de manos que está equipada con agua, jabón antibacterial liquido, cepillo en solución desinfectante, toallas desechables o secadora de aire de paro automático. En caso de usar toallas desechables cuenta con un bote para basura con bolsa de plástico y cualquier dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos con el bote de basura.			
k) Tablas para picar de acuerdo a la normatividad.			
l) Solo se emplean utensilios de superficie inerte.			
m) Las tablas, cuchillos y utensilios se lavan y desinfectan después de su uso.			
n) Utilizan trapos exclusivos para la limpieza de mesas, superficies de trabajo e instalaciones			
o) Los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos se lavan y desinfectan después de su uso.			
p) Carros de servicio, entrepaños, gavetas y repisas limpios y en buen estado.			
q) Limpian y desinfectan mesas de trabajo antes y después de su uso. En procesos continuos no exceden las dos horas.			
r) El lavado manual de loza, cubiertos y utensilios se realiza según el procedimiento 5.7.9 al 5.7.9.5 de la norma.			
s) Lavan y desinfectan utensilios.			
t) Las temperaturas de la máquina lava loza son las especificadas por el fabricante y del proveedor de producto químico.			
u) Escamochan y enjuagan los utensilios antes de introducirlos a la maquina.			
v) La carga de utensilios es adecuada a la capacidad de la maquina.			
w) El sistema de secado de utensilios se realiza como lo indican los puntos 5.7.9.5.			
x) Los botes de basura están identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico cuentan con bolsa de platico y están tapados mientras no están en uso continuo.			
y) Realizan la limpieza conforme al programa establecido.			
OBSERVACIONES:			

7. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Los alimentos de origen vegetal se lavan en forma individual o en manojos pequeños con agua potable, estropajos o cepillo, jabón o detergente, se enjuagan con agua potable y desinfectan.			
b) Se planea de antemano la descongelación por medio de: refrigeración, microondas, como parte del proceso de cocción o en caso excepcional a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C. evitando estancamiento.			
c) No se sirven pescados, mariscos, huevo ni carne cruda.			
d) Temperaturas mínimas internas de cocción: Cerdo y carne molida 69°C por 15 segundos mínimo. Aves, embutidos y carnes rellenas a 74°C por 15 segundo mínimo. El resto de alimentos arriba de 63°C por 15 segundos mínimo.			
e) Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74°C por 15 segundos mínimo.			
f) Los alimentos preparados, que no se van a servir de inmediato, se someten a un proceso de enfriamiento rápido, máximo 4 horas.			
g) Los alimentos descongelados, no se vuelven a congelar.			
h) Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharas, pinzas, tenedores, etc.			
i) El personal se lava las manos antes de manipular alimentos, vajilla limpia y después de cualquier situación que implique contaminación.			
j) En caso de usar guantes, se exige el lavado de manos antes de colocárselos. Estos son desechados y se cambian después de cada interrupción.			
k) Prevención de contaminación cruzada.			
OBSERVACIONES			
8. ÁREA DE SERVICIO	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C.			
b) Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C.			
c) Los alimentos calientes preparados y listos para servirse están tapados antes de iniciar el servicio.			
d) Los utensilios de servicio no se tocan por la parte que entra en contacto con los alimentos o con la boca del comensal.			
e) Los alimentos envasados en porción individual cumplen con la instrucciones del fabricante para su conservación y una vez utilizadas se desechan.			
f) Área y estaciones de servicio limpias y funcionando.			
g) El área del vehículo que este en contacto con los alimentos está limpia.			
h) Los alimentos listos para servirse, se transportan cerrados o envases desechables.			
i) Los alimentos preparados que se transportan, no se exponen a la zona de peligro de temperaturas por mas de dos horas.			
j) Limpieza y desinfección en el área del comedor (mesas , sillas y barras).			
OBSERVACIONES			
9. AGUA Y HIELO	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Agua potable con un rango de 0.2 a 1.5 mg/L ppm de cloro residual.			
b) Registros de control de cloro residual en agua de suministro.			
c) Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y/o potable.			
d) <u>Uso de pala, pinzas o cucharón exclusivo, limpio y desinfectado.</u>			
e) Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua cumplen con las características descritas en los numerales 5.1.11 y 5.1.12.			
OBSERVACIONES:			
10. MANEJO DE LA BASURA	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Área general de basura limpia y lejos de zona de los alimentos.			
b) Los botes de basura están identificados por tipo de desecho orgánico e inorgánico cuentan con bolsas de plástico y están tapados mientras no están en uso continuo.			
c) Se evita la acumulación excesiva de basura en las áreas de manejo de alimentos. Los depósitos se lavan y desinfectan al final de la jornada.			
d) Limpieza y desinfección de los botes de basura.			
OBSERVACIONES:			
11. CONTROL DE PLAGAS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Ausencia de plagas.			
b) Ausencia de trampas con cebos y eliminador de insectos de choque eléctrico, en el área de manejo de alimentos.			
OBSERVACIONES:			

12. PERSONAL	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Apariencia pulcra.			
b) Uniforme limpio y completo.			
c) Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante.			
d) Manos limpias, uñas cortadas y sin esmalte.			
e) El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.			
f) El personal no utiliza celulares, joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc.) u otro objeto ornamental en cara, orejas, cuello, manos, ni brazos.			
g) El personal cuenta con capacitación impartida por un consultor con registro vigente ante la SECTUR.			
h) El personal demuestra la competencia en el manejo higiénico de alimentos.			
i) El personal no fuma, come, masca o bebe en el área de preparación de alimentos.			
OBSERVACIONES:			
13. LAVADO DE MANOS	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Se lavan las manos conforme a la NMX-F-605-NORMEX-2018 (se talla con un cepillo que se encuentre en solución desinfectante iniciando por debajo de las ungas, entre los dedos, palmas y dorso de las manos hasta la altura de los codos y se enjuaga con suficiente agua y se seca con toalla papel o aire).			
OBSERVACIONES:			
14. SEGURIDAD	CUMPLE		
	SI	NO	NA
a) Pisos, vías peatonales, pasillos, entradas y salidas se encuentran libres de obstáculos y no generan riesgos al personal.			
b) Se cuenta un botiquín.			
c) Se cuenta con extintores en su lugares correspondientes.			
d) Las llaves de agua y gas se encuentran visibles e identificadas.			
OBSERVACIONES:			
_____ Nombre y Firma del Representante del TEPJF		_____ Nombre y Firma del Representante de la Empresa	

Parte final. Lista de verificación del servicio de seguridad e higiene de los alimentos.

# BITÁCORA DE ASISTENCIA

TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN

SERVICIO DE COMEDOR

BITACORA DE ASISTENCIA DEL COMEDOR INSTITUCIONAL (INDICAR EL INMBLE)



TRIBUNAL ELECTORAL  
del Poder Judicial de la Federación

FECHA: DD MM AAAA

No.	Cargo	Nombre	Hora de entrada	Firma	Hora de salida	Firma
1	Chef					
2	Cocinero					
3	Cocinero					
4	Cocinero					
5	Cocinero					
6	Cocinero					
7	Cocinero					
8	Repostero					
9	Almacenista					
10	Ayudante General					
11	Ayudante General					
12	Ayudante General					
13	Ayudante General					
14	Ayudante General					
15	Ayudante General					
16	Ayudante General					
17	Ayudante General					
18	Ayudante General					

**\*Nota**

**El Chef o Cocinero Supervisor deberán verificar:**


- EL personal que cubra la inasistencia, deberá ser con personal del mismo perfil o superior.
- EL uniforme completo con las características establecidas en el Anexo Técnico de la Licitación Pública
- Responsable de realizar el monitoreo diario de su personal e informar sobre cualquier condición de salud.

Nombre y Firma del Representante del TEPJF

Nombre y Firma del Representante de la Empresa



# HOJA DE EVALUACIÓN DE EVENTOS

 <p><b>TRIBUNAL ELECTORAL</b> del Poder Judicial de la Federación</p>	<p>TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN</p> <h2 style="background-color: #003366; color: white; padding: 5px;">Check list</h2>																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>No. De Invitados Programados</b></td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td><b>No. De Asistentes</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>% Asistencia</b></td> <td style="text-align: center;">#¡DIV/0!</td> </tr> </table>	<b>No. De Invitados Programados</b>		<b>No. De Asistentes</b>		<b>% Asistencia</b>	#¡DIV/0!	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #003366; color: white;">Datos Generales</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 80%;">Nombre del evento</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sede</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tiempo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Coordinador</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Datos Generales		Nombre del evento		Sede		Tiempo		Coordinador	
<b>No. De Invitados Programados</b>																	
<b>No. De Asistentes</b>																	
<b>% Asistencia</b>	#¡DIV/0!																
Datos Generales																	
Nombre del evento																	
Sede																	
Tiempo																	
Coordinador																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Actividad</th> <th style="width: 33%;">Responsable</th> <th style="width: 33%;">Tiempo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Actividad	Responsable	Tiempo													
Actividad	Responsable	Tiempo															
<b>Evaluación</b>																	
<b>Organización</b>																	
	<b>Estado</b>																
	Cumple    No cumple	<b>Observación</b>															
Montaje y distribución del salón																	
Adornos florales																	
La coordinación logística del evento en el desarrollo de la jornada fue apropiada																	
Hora de inicio del evento en general																	
<b>Servicio</b>																	
Presentación del personal																	
Amabilidad y disposición del personal																	
Hora de inicio de servicio de alimentos (aperitivo, comida, desayuno, etc.)																	
Rapidez entre la solicitud y la entrega del pedido o servicio solicitado																	
Concordancia entre la solicitud y la entrega de la orden																	
Limpieza oportuna de las mesas																	
Tipo de servicio	Buffet	A la mesa    Otros															
<b>Producto</b>																	
Presentación de alimentos (emplatados, chafing dish, etc.)																	
Tamaño de las porciones																	
Sabor de los alimentos																	
Frescura de los alimentos																	
Acompañamientos (mantequilla, pan, totopos, mermeladas, etc.)																	
Temperatura de los alimentos																	
Bebidas calientes (café, te, infusiones, chocolates, etc.)																	
Bebidas frías (refresco, jugos, agua)																	
<b>Equipamiento</b>																	
Decoración y ambientación																	
Mobiliario y equipo de cocina																	
<hr style="width: 100%;"/> <b>Nombre y Firma del Representante del TEPJF</b>		<hr style="width: 100%;"/> <b>Nombre y Firma del Representante de la Empresa</b>															

# CUADRO GENERAL PARA CONTROL DE RECEPCION DE ANÁLISIS CLÍNICOS

NOMBRE		PUESTO		EXUDADO FARÍNGEO		SUPERFICIES VIVAS (CULTIVO DE PALMAS Y UNAS)		COPROCULTIVO		COPROPARASITOSCOPICO		COVID-19 PRUEBA DIAGNOSTICO PCR		FIRMA
				SE TOMA MUESTRA		SE TOMA MUESTRA		SE TOMA MUESTRA		SE TOMA MUESTRA		SE TOMA MUESTRA		
				SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
Observaciones: _____														
_____ Nombre y Firma del Funcionario				_____ Nombre y Firma del Representante del TEPJF				_____ Nombre y Firma del Representante del Laboratorio						

TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
CUADRO GENERAL PARA CONTROL DE RECEPCIÓN DE ANÁLISIS CLÍNICOS  
CONTROL DEL COMEDOR INSTITUCIONAL (INDICAR EL INMBLE)



FECHA: DD MM AAAA

**ANEXO T2**

**CURRICULUM EMPRESARIAL DEL PARTICIPANTE INCLUYENDO LA RELACIÓN  
DE SUS PRINCIPALES CLIENTES VIGENTES**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Declaro que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, presentará en papel membretado el Currículum empresarial del participante, donde demuestre que tiene experiencia mínima de (3) tres años en el otorgamiento del servicio de alimentos y bebidas, con las siguientes características;

a) Relación de clientes principales mínimo (3) tres, a quienes se haya suministrado servicios de comedor; deberá señalar su domicilio, teléfono y correo electrónico, indicando nombre de la persona con quién corroborar la información.

b) Contratos de servicios de los clientes referidos en el inciso anterior.

Al respecto, los documentos deberán ser en original o copia certificada y copia simple para cotejo.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

### ANEXO T3

## **MANIFIESTO DE SER LA ÚNICA RESPONSABLE COMO PATRÓN EN LA RELACIÓN LABORAL**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Declaro que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, de resultar adjudicado, será el único responsable como patrón en la relación laboral con todos los recursos humanos que utilice para la prestación de los servicios contratados, del pago de salarios, retenciones, cuotas al I.M.S.S. o cualquier otra que derive de la relación contractual con los trabajadores de la empresa, o que por seguridad social o cualquier otro motivo deba ser pagada.

Al respecto, se deberá presentar la última hoja del SUA (Sistema Único de Autodeterminación) que emite el sistema al bimestre correspondiente, acompañado del recibo de pago. con firma autógrafa del Representante o Apoderado Legal del participante en la última hoja.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T4**

**MANIFIESTO CONTAR CON UNIDADES DE TRANSPORTE CON EQUIPO DE REFRIGERACIÓN**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Manifiesto que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, cuenta con el servicio contratado y/o las unidades de transporte con equipos de refrigeración requeridas para la prestación del servicio.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T5**

**MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE FUMIGACIÓN Y SANITIZACIÓN**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Manifiesto que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, cumplirá con las fumigaciones y sanitizaciones calendarizadas, durante la vigencia del contrato.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T6**

**MANIFIESTO DE MANTENER LOS PRECIOS FIJOS, HASTA LA EXTINCIÓN DE LA  
VIGENCIA DEL CONTRATO**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Manifiesto que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, confirma que los precios contenidos en su propuesta económica se cotizan en moneda nacional y se mantendrán fijos hasta el total cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T7**

**MANIFIESTO DE RESPONSABILIDAD, LABORAL, PENAL, CIVIL O DE CUALQUIER  
ÍNDOLE**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Manifiesto que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento que, de resultar adjudicado, deslinda al Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación de cualquier responsabilidad laboral, penal, civil o de cualquier índole que por motivo del cumplimiento del contrato que se derive, se causare por o a favor del personal de su empresa.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**



**ANEXO T8**

**MANIFIESTO DE ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES FÍSICAS Y MECÁNICAS DE  
LAS INSTALACIONES**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Mediante la presente comunicación, el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, manifiesta su conformidad respecto a las condiciones físicas y mecánicas en las que se encuentran las instalaciones, equipos, utensilios, filtros, marcas y modelos. Por lo cual, los desperfectos que pudieran presentarse con posterioridad no darán lugar a reclamo alguno, por lo que, a partir de la fecha de inicio de operaciones será el único responsable del buen uso y, en su caso, reposición.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T9**

**MANIFIESTO DE CONFORMIDAD CON LOS PLATILLOS CONTENIDOS EN EL  
RECETARIO**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Manifiesto que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, confirma que la preparación de los alimentos y bebidas será de conformidad con el Anexo RECETARIO y el RECETARIO *TE- COCINANDO*, que son la base para la elaboración de los menús de cada uno de los platillos.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T10**

**MANIFIESTO DE CONFORMIDAD CON EL ANEXO TÉCNICO, CON LA ACEPTACIÓN  
DE SANCIONES**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Declaro que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, de resultar adjudicado, si llegase a incumplir lo dispuesto en el "ANEXO TÉCNICO" de acuerdo con la descripción, cantidades y requerimientos que son parte integral de este procedimiento de contratación, acepta la aplicación de lo establecido en el apartado denominado SANCIONES.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T11**

**MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO CON LAS NORMAS Y LINEAMIENTOS  
INTERNOS**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Declaro que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, en caso de resultar adjudicado, cumplirá con la prestación de servicios y normas de higiene, seguridad, reglamentaciones aplicables y con los lineamientos que a tal efecto establezca el Tribunal Electoral.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T12**

**MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES PREVISTAS EN LA NORMA OFICIAL  
NOM-251-SSA1-2009: PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS  
O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Declaro que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, en caso de resultar adjudicado, acreditará en un período de 60 días naturales a partir de la firma del contrato, el cumplimiento de las disposiciones previstas en la siguiente norma, la cual establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que se deben observar en el proceso de alimentos, bebidas y sus materias primas a fin de evitar su contaminación.

- a) NOM-251-SSA1-2009: Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**A T E N T A M E N T E**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

**ANEXO T13**

**MANIFIESTO CONTAR EL REGISTRO DE PRESTADORES DE SERVICIOS  
ESPECIALIZADOS U OBRAS ESPECIALIZADAS (REPSE)**

LUGAR Y FECHA

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

En cumplimiento con los requisitos establecidos en las Bases del Procedimiento de Contratación \_\_\_\_\_, relativo a la Contratación del SERVICIO DE COMEDOR INSTITUCIONAL 2024 por el período del \_\_\_\_\_ al 31 de diciembre de 2024.

Declaro que el participante \_\_\_\_\_ a quien represento, cuenta con el Registro de Prestadores de Servicios Especializados u Obras Especializadas (REPSE) en términos del artículo 15 de la Ley Federal del Trabajo.

**A T E N T A M E N T E**

---

**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**

## **ANEXO E1**

### **PROPUESTA ECONOMICA**

- La oferta económica deberá presentarse de conformidad con los términos, características y especificaciones contenidas en el presente ANEXO E1 denominado PROPUESTA ECONOMICA, el cual se compone de las siguientes secciones:
  - SECCIÓN 1: COMIDA
  - SECCIÓN 2: DESAYUNO (PAQUETES 1, 2, 3 y 4)
  - SECCIÓN 3: COMBOS
  - SECCIÓN 4: CENAS
  - SECCIÓN 5: ALIMENTOS PARA LLEVAR REQUERIDOS POR DIFERENTES ÁREAS.
- Las SECCIONES 1, 3, 4 y 5 deberán cotizarse de manera individual. Asimismo, por lo que hace a los PAQUETES 1, 2, 3 y 4 contemplados en la SECCIÓN 2, de igual forma, deberán cotizarse de manera individual.
- En el caso de los conceptos de alimentos y bebidas que se repiten en los PAQUETES 1, 2, 3 y 4 contemplados en la SECCIÓN 2, sus precios unitarios deberán ser los mismos en cada uno de los paquetes. Al respecto, resulta conveniente precisar que las personas servidoras públicas podrán optar por elegir alguno de los 4 paquetes de desayuno o en su defecto la elección individual de alguno de los alimentos y bebidas contenidos en cualquiera de los 4 paquetes.

Las opciones a libre demanda, como café o té deberán estar incluidos en los paquetes, sin costo para los comensales.

- Para determinar al participante que haya presentado la mejor propuesta económica, se considerarán las secciones siguientes de conformidad con los valores de ponderación asignados a cada una:

<b>Sección</b>	<b>Valor de ponderación asignado</b>
SECCIÓN 1: COMIDA	75%
SECCIÓN 2: DESAYUNO (PROMEDIO DE LOS PAQUETES 1, 2, 3 y 4)	25%
<b>Sumatoria</b>	<b>100%</b>

- Los precios ofertados de las SECCIONES 1 y 2, son los que participarán para la determinación del prestador de servicios adjudicado en función de lo siguiente:
  - a. Al TOTAL de los precios ofertados (impuesto incluido) de la SECCIÓN 1: COMIDA, se aplicará el factor .7500 para la determinación del "Valor Ponderado" de la SECCIÓN 1: COMIDA.
  - b. Al PROMEDIO de los TOTALES de cada uno de los PAQUETES 1, 2, 3 y 4 que componen la SECCIÓN 2: DESAYUNO, se aplicará el factor .2500 para la determinación del "Valor Ponderado" de la SECCIÓN 2: DESAYUNO.

El participante que haya presentado la mejor propuesta económica será aquel cuya propuesta resulte en el menor "Valor Ponderado Total", que corresponde a la suma del

“Valor Ponderado” de la SECCIÓN 1: COMIDA y el “Valor Ponderado” la SECCIÓN 2: DESAYUNO.

- Las propuestas económicas presentadas por los participantes para las Secciones COMIDA y DESAYUNO deberán garantizar las mejores condiciones para el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes que exige el artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos. Por consiguiente, la SUMA TOTAL de los precios ofertados para la SECCIÓN 1: COMIDA y la SUMA TOTAL de los precios ofertados para la SECCIÓN 2: DESAYUNO, no deberán exceder el 20% del Presupuesto Base establecido para cada Sección por la Dirección General de Adquisiciones, Servicios y Obra Pública para el presente procedimiento de contratación.

LUGAR Y FECHA

SECCIÓN 1		
COMIDA		
ALIMENTO/BEBIDA	CANTIDAD (menú del día)	PRECIO UNITARIO POR PAQUETE (Moneda Nacional)
<i>Conformado por (4) cuatro tiempos:</i>		
Primer tiempo: Sopa aguada	1 paquete	
Segundo tiempo: Sopa seca		
Tercer tiempo: Base de proteína animal como carne, ave o pescado		
Cuarto tiempo: Postre.		
Complemento a libre consumo (Frijoles, salsas, barra de ensaladas, pan y totillas, café, agua de dos sabores)		
		Subtotal
		IVA
		<b>Total (z)</b>

SECCIÓN 2		
DESAYUNO – PAQUETE 1		
ALIMENTO/BEBIDA		PRECIO UNITARIO (Moneda Nacional)
<i>Conformado por:</i>		
Jugo de 240ml (de naranja, toronja, mandarina (en temporada), zanahoria o verde) o Licuado de frutas (según existencia) de 240ml o Plato de frutas de 300 grs. (melón, papaya, sandía o piña) o Yogurt (natural o de frutas) de 150grs		<i>Precio unitario aplicable para cualquiera de las opciones:</i>
Hot cakes (3 piezas sencillas o acompañadas con jamón o tocino) o Cereal (envasado 40 grs (de diferentes tipos) con 250 ml de leche) o Avena preparada (fría y caliente) con fruta o Pan dulce		<i>Precio unitario aplicable para cualquiera de las opciones:</i>
Café o té (a libre consumo)		Sin costo
		Subtotal



IVA	
<b>Total (a)</b>	

SECCIÓN 2	
DESAYUNO – PAQUETE 2	
ALIMENTO/BEBIDA	PRECIO UNITARIO (Moneda Nacional)
<i>Conformado por:</i>	
Jugo de 240ml (de naranja, toronja, mandarina (en temporada), zanahoria o verde) o Licuado de frutas (según existencia) de 240ml o Plato de frutas de 300 grs. (melón, papaya, sandía o piña) o Yogurt (natural o de frutas) de 150grs	<i>Precio unitario aplicable para cualquiera de las opciones:</i>
Huevo (2 piezas tamaño grande) o Claras de huevo al gusto o preparados (3 piezas) o Guiso del día o Chilaquiles con pollo, dos piezas de huevos estrellados o revueltos o carne asada. (verdes o rojos) u Opciones Asadas (Carne de res, pechuga de pollo o queso)	<i>Precio unitario aplicable para cualquiera de las opciones:</i>
Café o té (a libre consumo)	Sin costo
	Subtotal
	IVA
	<b>Total (b)</b>

SECCIÓN 2	
DESAYUNO – PAQUETE 3	
ALIMENTO/BEBIDA	PRECIO UNITARIO (Moneda Nacional)
<i>Conformado por:</i>	
Jugo de 240ml (de naranja, toronja, mandarina (en temporada), zanahoria o verde) o Licuado de frutas (según existencia) de 240ml o Plato de frutas de 300 grs. (melón, papaya, sandía o piña) o Yogurt (natural o de frutas) de 150grs	<i>Precio unitario aplicable para cualquiera de las opciones:</i>
Sincronizadas (de jamón con queso) o Molletes en 2 piezas (con tocino, jamón o chorizo) o Cuernito (de jamón) o Sandwich (de jamón o pollo)	<i>Precio unitario aplicable para cualquiera de las opciones:</i>
Café o té (a libre consumo)	Sin costo
	Subtotal
	IVA
	<b>Total (c)</b>

SECCIÓN 2	
DESAYUNO – PAQUETE 4	
ALIMENTO/BEBIDA	PRECIO UNITARIO (Moneda Nacional)
<i>Conformado por:</i>	
Jugo de 240ml (de naranja, toronja, mandarina (en temporada), zanahoria o verde) o Licuado de frutas (según existencia) de 240ml o Plato de frutas de 300 grs. (melón, papaya, sandía o piña) o Yogurt (natural o de frutas) de 150grs	<i>Precio unitario aplicable para cualquiera de las opciones:</i>
Torta Cubana o Torta Milanesa (res o pollo) o Torta de jamón o Torta con huevo o claras	<i>Precio unitario aplicable para cualquiera de las opciones:</i>
Café o té (a libre consumo)	Sin costo
	Subtotal
	IVA
	<b>Total (c)</b>

Determinación del “Valor Ponderado Total” de las propuestas económicas presentadas por participante:

SECCIONES	Monto	Factor	Valor ponderado
<b>SECCIÓN 1: COMIDA</b>	<b>Total (z)</b>	.7500	<i>Total (z) multiplicado por .7500</i>
<b>SECCIÓN 2: DESAYUNO</b>	<i>Promedio de los TOTALES de cada uno de los PAQUETES 1, 2, 3 y 4:</i>  <i>Fórmula aplicable:</i>  <b>[ Total (a) + Total (b) + Total (c) + Total (d) ]</b> dividido entre 4	.2500	<i>Promedio de los TOTALES de cada uno de los PAQUETES 1, 2, 3 y 4 multiplicado por .2500</i>
<b>Valor Ponderado Total</b>			<b>Suma de los Valores Ponderados de las SECCIONES 1 y 2</b>

SECCIÓN 3			
COMBOS			
No.	ALIMENTO/BEBIDA	CANTIDAD (menú del día)	PRECIO UNITARIO (Moneda Nacional)
1	Combo Comida 1 Platillos sustanciosos y cotidianos.	1 pieza	
	Combo Comida 2 Platillos sustanciosos y digestibles.		
	Combo Comida 3 Platillos más ligeros.		
		Subtotal	
		IVA	
		Total	

SECCIÓN 4			
CENAS			
No.	ALIMENTO/BEBIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO POR PAQUETE (Moneda Nacional)
1	Conformado por (4) cuatro tiempos:	1 paquete	
	Primer tiempo: Bebidas frías y calientes.		
	Segundo tiempo: Fruta, pan o cereales.		
	Tercer tiempo: Preparaciones a base de carne, ave o pescado y ensaladas.		
Complemento a Libre consumo (Té, Café, Agua de sabor)			
		Subtotal	
		IVA	
		Total	

SECCIÓN 5			
ALIMENTOS PARA LLEVAR REQUERIDOS POR DIFERENTES ÁREAS			
No.	ALIMENTO/BEBIDA	CANTIDAD (alimento)	PRECIO UNITARIO (Moneda Nacional)
1.	Una pieza de: sándwich, marina, cuernito, chapata, u hojaldra, o platillos fríos como wraps de pollo, rollos de pollo y queso, rollo de pollo en pasta hojaldre o ensalada de chef. *	1 pieza	
2.	Un refresco o jugo.	1 pieza	
3.	Fruta de mano.	1 pieza	
4.	Postre.	1 pieza	
5.	Domo de frutas, verduras y mixtos. *	500 grs.	
		Subtotal	
		IVA	
		Total	

\* Los numerales 1 y 5 de la **SECCIÓN 5** podrán ser solicitados por las personas servidoras públicas de los inmuebles que cuenten con el servicio del comedor, en un horario intermedio entre el desayuno y la comida, precisando que su costo deberá ser cubierto por completo por las propias personas servidoras públicas.

IMPORTE DE LA OFERTA ECONÓMICA EN LETRA -----

TIPO DE MONEDA EN LA QUE SE PRESENTA LA PROPUESTA ECONÓMICA: **MONEDA NACIONAL.**

**FORMA DE PAGO: ACEPTAMOS LA FORMA DE PAGO ESTABLECIDA EN LAS BASES.**

**LOS PRECIOS COTIZADOS SE MANTENDRÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, POR LO QUE NO HABRÁ AJUSTES.**

**LUGAR DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO: LOS INDICADOS EN EL ANEXO T1 DE LAS BASES.**

**PERIODO EN EL QUE SE PRESTARÁN LOS SERVICIOS: DEL 1° DE ENERO DE 2024 AL 31 DE DICIEMBRE DE 2024.**

**GARANTÍA: ACEPTAMOS OTORGAR LAS GARANTÍAS ESTABLECIDAS EN LAS BASES.**

**VIGENCIA DE LA PROPUESTA: DURANTE EL PERIODO DEL CONTRATO.**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL  
(EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA)**

## ANEXO E2

### MANIFIESTO DE AJUSTARSE AL TEXTO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

**DIRECCIÓN GENERAL DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y OBRA PÚBLICA  
DEL TRIBUNAL ELECTORAL DEL PODER JUDICIAL DE LA FEDERACIÓN  
P R E S E N T E**

Por medio de la presente el que suscribe \_\_\_\_\_, (cargo), de la empresa \_\_\_\_\_, que represento manifiesto bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar ganador del presente procedimiento de contratación, me comprometo a presentar garantía de cumplimiento del contrato por el equivalente al 10% del monto total del mismo, sin incluir el I.V.A. y en moneda nacional, misma que se ajustará al texto siguiente:

**Fecha: :(DEBERÁ ESTABLECERSE LA FECHA DEL CONTRATO)  
Importe de la Fianza: \$ \_\_\_\_\_ (Cantidad con número y letra)  
Por: \_\_\_\_\_ (Nombre del Prestador del Servicio)  
A favor de la: TESORERÍA DE LA FEDERACIÓN**

Para garantizar por: **(Nombre del Prestador del Servicio) con R.F.C. No.** \_\_\_\_\_, hasta por la cantidad de \$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ letra \_\_\_\_\_), que equivale al 10% del monto del contrato antes del I.V.A., el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones a su cargo derivadas del contrato proveniente del procedimiento de contratación \_\_\_\_\_, por un importe total de \$ \_\_\_\_\_ (cantidad con letra y número), celebrado con el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, cuyo objeto es (describir el objeto), como se precisa en el referido contrato y se detalla en la propuesta técnica de la empresa proveedora afianzada.

La Compañía Afianzadora expresamente acepta que: A) la presente fianza permanecerá en vigor desde la fecha de su expedición hasta que se cumplan a entera satisfacción del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, las obligaciones a que se refiere el contrato abierto indicado y, en su caso, durante la sustanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente; B) Esta fianza no podrá ser cancelada sin la autorización expresa y por escrito del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación y C) en caso de prórroga o espera, la vigencia de esta fianza quedará automáticamente prorrogada en concordancia con dicha prórroga o espera, sin que sea necesaria la autorización de la Afianzadora; la Afianzadora acepta expresamente lo preceptuado en los artículos 178, 279, 280, 282 Y 283 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas; D) en el supuesto de que la fianza se haga exigible se someterá al procedimiento de ejecución que establece el artículo 178 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, aún para el caso de que procediera el cobro de intereses a que se refiere el artículo 283 bis de la propia ley, con motivo del pago extemporáneo del importe de la fianza que se le requiera.

**A T E N T A M E N T E**

\_\_\_\_\_  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL**