

Poder Judicial ahora pagará 331 mdp para alimentos en 2026

El dispendio es por la contratación del servicio de comedor para el Órgano de Administración y coordinaciones en cinco estados

**ALEJANDRA CANCHOLA
Y PEDRO VILLA Y CAÑA**

—nacion@eluniversal.com.mx

Después de que se conoció que la Suprema Corte erogó más de 23 millones de pesos en la compra de camionetas blindadas, togas fífis y la ceremonia indígena con la que rindieron protesta, ahora el Poder Judicial también pagará 331 millones de pesos por el servicio de comedor del Órgano de Administración Judicial (OAJ) y para las Coordinaciones de Administración Regional de Toluca, Puebla, Oaxaca, Tlaxcala y Jalisco.

La primera licitación es para el OAJ, con un pago de hasta 255 millones 102 pesos a la empresa Amazing Trade de México S.A. de C.V. para ejecutarse todo 2026.

Se especifica que la carne de res servida sea magra, el pollo debe presentarse sin piel y el pescado sin espinas.

El servicio de comedor debe cubrir entre 421 mil 901 y hasta un millón 54 mil 752 servicios.

La licitación incluyó también el servicio de comedor para las Coordinaciones de Administración Regional del Poder Judicial en cinco estados, por el cual pagarán hasta 76 millones 618 mil 184 pesos.

| NACIÓN | A6

Poder Judicial consiente a empleados y pagará 355 mdp por sus alimentos

Órgano de Administración contrata servicio de comedor de cuatro tiempos durante 2026; deberá cuidarse que la carne de res sea magra, el pollo tiene que presentarse sin piel y el pescado, sin espinas: licitación

**ALEJANDRA CANCHOLA
Y PEDRO VILLA Y CAÑA**

El Órgano de Administración Judicial (OAJ) pagará hasta 255 millones 102 pesos a la empresa Amazing Trade de México S.A. de C.V., por el servicio de comedor para 2026.

El servicio de cuatro tiempos deberá cuidar que la carne de res que se sirva sea magra, el pollo debe presentarse sin piel y el pesca-

do, sin espinas.

Pese a que la reforma judicial prometió terminar con los "excesos" que se ejercían en el Poder Judicial, ahora es el OAJ el que se suma a los dispendios millonarios que han envuelto también a los ministros de la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN), como la compra de togas, camionetas blindadas y una ceremonia millonaria.

La licitación pública OAJ/SEA/DGRM/LPN/005/2026, relativa a la contratación del "Servicio de Comedor General Institucional", se abrió para ejecutarse entre el 1 de enero de este año y hasta el 31 de diciembre. Además, especifica que el servicio de comedor de cuatro tiempos debe cubrir entre 421 mil 901 y hasta un millón 54 mil 752 servicios.



La licitación, adjudicada el pasado 30 de diciembre, incluyó también el servicio de comedor para las coordinaciones de Administración Regional del Poder Judicial en Toluca, Puebla, Oaxaca, Tlaxcala y Jalisco, por las cuales se pagarán hasta 76 millones 618 mil 184 pesos.

El servicio en esas oficinas regionales lo otorgará la empresa Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V., que recibirá por montos máximos de la siguiente manera:

Por Toluca, hasta 17 millones 993 mil pesos; por Jalisco, 22 millones 637 mil pesos; para el servicio en Puebla, 13 millones 350 mil pesos; por Oaxaca, 13 millones 930 mil pesos, y por Tlaxcala, 8 millones 706 mil pesos.

Los platillos

En el primer tiempo, a los trabajadores y miembros del OAJ se les ofrecerán dos opciones diarias de sopa caldosa: entre sopa de pasta, cremas de verduras, consomé o lentejas "con poca sal y condimentos".

"Las sopas o consomés con verdura picada deberán cumplir con un gramaje de 110 gramos de verdura drenada, en caso de no cumplir con el gramaje, se considerará como una incidencia", se especifica en el anexo técnico de la licitación.

Como segundo tiempo pueden ofrecerse pasta, chilaquiles con queso y crema, verduras al vapor, huevo en diferentes preparaciones y arroz

en diversas presentaciones, como arroz amarillo con cúrcuma y arroz verde con chile poblano.

Para el tercer tiempo, se deberán incluir cuatro diferentes opciones de plato fuerte, de las cuales una deberá ser una ensalada compuesta con proteína de 120 gramos en todas las opciones: pollo, res, cerdo y pescado, así como una opción vegana.

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

En tanto, las opciones de postre pueden ser gelatina light, ensalada de frutas, helado, flan, galletería y pastelería variada.

Entre otros complementos, las empresas adjudicadas deben ofrecer mantequilla, pan y tortillas sin límites para los comensales, además, cebolla, cilantro, chiles serranos o jalapeños, así como salsas al gusto.

Todos los menús deben tener opción para llevar y no deben repetirse en la misma semana.

"No se permite el uso de concentrados a base de colorantes, saborizantes y edulcorantes artificiales", también se especifica.

Otros comedores ///

Hace un año, EL UNIVERSAL realizó una búsqueda en la plataforma *Compranet* (hoy *Compras MX*) y encontró que, al menos, seis depen-

dencias y el Aeropuerto Internacional *Felipe Ángeles* (AIFA) habían entregado contratos por 58 millones 141 mil 710 pesos a empresas particulares para estos servicios, que se implementaron desde los primeros días de enero hasta el 31 de diciembre de 2025.

De las dependencias encontradas, el Aeropuerto Internacional *Felipe Ángeles* es la que más gastó, al desembolsar 30 millones 41 mil pe-

sos; el Centro Nacional de Inteligencia (CNI) destinó 11 millones 637 mil pesos, mientras que el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt) gastó 9 millones 418 mil pesos. ●

30

DE DICIEMBRE

fecha en la que se adjudicó la licitación para el servicio de comedor.

LICITACIÓN PÚBLICA

OAJ/SEA/DGRM/LPN/005/2026

"Las sopas o consomés (...) deberán cumplir con un gramaje de 110 gramos de verdura drenada, en caso de no cumplir (...), se considerará como una incidencia"

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



OFERTA GASTRONÓMICA

Estos son algunos de los platillos que se ofrecerán al Órgano de Administración Judicial:



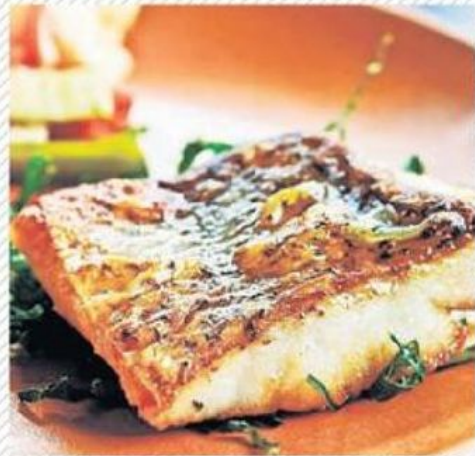
En el primer tiempo se ofrecerán dos opciones diarias de sopa caldosa.



Todos los menús deben tener opción para llevar y no deben repetirse en la misma semana.



Las opciones de postre pueden ser gelatina light, ensalada de frutas, helado, flan y pastelería.



Las porciones de proteína que se sirvan deberán ser frescas y suaves.



Como segundo tiempo pueden ofrecerse pasta o chilaquiles con queso y crema, entre otros.



Se deberán incluir cuatro diferentes opciones de plato fuerte, de las cuales una deberá ser ensalada.

