

BIENESTAR GASTARÁ 83 MDP EN COMIDA PARA REUNIONES

—ENRIQUE GÓMEZ nacion@eluniversal.com.mx

La Secretaría contrató los servicios de alimentos para las reuniones de trabajo del programa de pensión para adultos mayores, que incluyen desayuno bufet con huevos, hot cakes, chilaquiles, fruta, café, té y refrescos, así como hamburguesas, hot dogs, mole, enchiladas, pozole y taquiza.

El contrato abarca de junio a diciembre de este año. ● **A6**

HAMBURGUESAS Y MOLE, MENÚ DEL BIENESTAR PARA REUNIONES

En 6 meses, la secretaria que encabeza Leticia Ramírez gastará 83 mdp en alimentos para juntas de trabajo, en las que, además, habrá bocadillos y taquizas

Por Enrique Gómez
nacion@eluniversal.com.mx
Fotografía: **Archivo**
EL UNIVERSAL

En sólo seis meses, del 16 de junio al 31 de diciembre de 2026, la Secretaría de Bienestar, encabezada por Leticia Ramírez Amaya, gastará 83 millones de pesos en servicio de alimentos

para los asistentes a las reuniones de trabajo del Programa Pensión para el Bienestar de las Personas Adultas Mayores.

Dichos recursos serán tomados del Fondo 201 Unidad para la Atención de Grupos Prioritarios, que tiene el objetivo de financiar y ejecutar políticas sociales, programas de apoyo y proyectos de inclusión dirigidos a las poblaciones más vulnerables.

“Se propone la contratación del

servicio integral de suministro de alimentos para la realización de reuniones de trabajo para el Programa Pensión para el Bienestar de las Personas Adultas Mayores... la implementación de este servicio ha sido clave para alcanzar las metas programáticas y cumplir con los compromisos institucionales y fortalecer la operación del programa mediante la adecuada planeación, seguimiento, evaluación y coordinación con los actores invo-



lucrados en su implementación”, justifica el contrato”.

Mediante adjudicación directa, la Secretaría de Bienestar contrató (411.201.33903.036/2026) a las empresas Grupo Maferefun, que tiene sus oficinas en un pasillo de la Central de Abastos, y Market Foodie BR. Ninguna de las dos está en el Registro Público de Comercio, pero tienen al mismo representante legal.

Los funcionarios podrán escoger entre un servicio básico de cafetería, bocadillos y *box lunch* (básico, intermedio y ejecutivo), un desayuno, comida o cena a la carta o tipo *bufet*, o taquizas sencillas o “premium”, pero no hay platillos *gourmet* en los menús.

“Estas reuniones implican la participación de personal operativo, administrativo y, en su caso, actores estratégicos que intervienen en la ejecución de acciones orientadas a asegurar la correcta dispersión de apoyos y la atención oportuna a la población beneficiaria”, señala el documento.

Por ejemplo, en las taquizas se servirán: picadillo de res, rajas con crema y queso, frijoles charros, costilla al carbón, longaniza al carbón, verdolagas con pollo, costillitas en guajillo, papas con longaniza, milanesa con papas, bistec en alambre, tinga de pollo, carne al pastor, bistec en pasilla, cochinita pibil, mole verde con pollo, suadero en morita o rajas con crema.

Mientras que para el desayuno *bufet* contempla que se sirva café, té, refresco, fruta y alguno de los siguientes guisados: huevo revuelto con jamón, hot cakes, huevo guisado, chilaquiles verdes o rojos, puntas de res a la mexicana, chicharrón en salsa verde, bistec a la mexicana, alambre de embutidos, salchichas a la mexicana, machaca con huevo, calabazas con elote y queso.

Para los *box lunch*, la dependencia solicitó hamburguesas o hot dogs; para las comidas, mole con pollo, enchiladas, filete empanizado, chicharrón en salsa verde, sopas, pozole o tacos dorados.

La dependencia solicitó el servicio para eventos en donde se congreguen 50, 100, 200 y hasta 500 personas; y justificó que es necesario para que se tomen decisiones para fortalecer el programa.

El servicio contratado también incluirá la adecuación de los espacios donde se servirán los alimentos, ya sean cerrados o abiertos con lonas o carpas, con estacionamiento, personal de seguridad, “iluminación ambiental/decorativa”, sistema de climatización, área de recepción, guardarropa, sanitarios, etcétera.

PJ TAMBIÉN GASTA MILLONES EN COMIDAS

El pasado 18 de mayo, EL UNIVERSAL dio a conocer que el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación (TEPJF) contrató a la empresa Representaciones Profesionales Difra por hasta 22 millones 229 mil pesos, para que le suministrara platillos franceses, griegos, chinos y tailandeses y tipo *gourmet* a los magistrados y trabajadores.

El contrato inició el 1 de mayo y terminará el 31 de diciembre de 2026, para un consumo máximo mensual de 7 mil 810 desayunos y hasta 12 mil comidas para la Sala Superior del Tribunal Electoral y las cinco salas regionales: Guadalajara, Nuevo León, Veracruz, Ciudad de México y Estado de México.

El Tribunal Electoral incluyó un recetario denominado *TE-Cocinando*, recetas del Tribunal Electoral con cerca de 140 preparaciones,

entre aguas, sopas, entradas, postres y platos fuertes.

Entre los platillos franceses están el *boeuf bourguignon*, que es un estofado de carne cocinado en vino tinto de Borgoña, y *crème brûlée*, postre a base de crema con azúcar quemada.

También incluye platillos griegos, como el *avgolemono* que es una sopa con caldo de pollo y arroz, con una emulsión de limón y huevo, y la *fasolia*, un guiso tradicional de frijoles o alubias.

Los magistrados y trabajadores del TEPJF comerán guisos tailandeses, como el *tom yum goong*, que es una sopa agri dulce de camarones; o el platillo chino llamado *gong bao ji ding*, que son cubos de pollo salteados, chiles secos, pimienta de Sichuan y cacahuates.

Y entre las preparaciones *gourmet* están el salmón glaseado con miel, pulpo a la menier (bañado en salsa de mantequilla), chorba marroquí (sopa con verduras y carne de cordero), pollo rostizado con tequila y hamburguesas vegetARIANAS de hongos portobello.

El 17 de febrero este rotativo también publicó que el año pasado, la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) gastó 3 millones 170 mil pesos para que su comedor institucional sirviera pulpa de jaiba, lomo de marlín, mejillones, bacalao, almejas, entre otros alimentos.

Y el pasado 30 de enero, EL UNIVERSAL dio a conocer el contenido de un contrato del Órgano de Administración Judicial (OAJ) por 255 millones de pesos con la empresa Amazing Trade de México por el servicio de comedor para 2026.

“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 documento.

Cabe recordar que EL UNIVERSAL ha reportado contratos millonarios de comedores institucionales en el sector judicial, destacando que el Tribunal Electoral (TEPJF) asignó una licitación por 22 millones de pesos para un menú *gourmet*, mientras que el Órgano de Administración Judicial destinó 331 millones de pesos para alimentos de cuatro tiempos.

Por ejemplo, el pasado 18 de mayo, esta casa editorial dio a conocer que el TEPJF entregó una licitación por hasta 22 millones 229 mil pesos para llenar su comedor de platillos franceses como el *boeuf bourguignon* y *crème brûlée*, entre otros. ●



● Características del servicio

Incluye todo lo necesario para su correcto desempeño, como insumos desechables y personal.

● **Cafetería básico.** Servicio de bebidas frías y calientes más complementos, como café, té, agua, variedad de galletas.

● **Entremeses.** Variedad de entremeses y botanas empaquetados de manera individual: barras energéticas, fruta deshidratada, galletas dulces y saladas, fruta fresca, vegetales con aderezo, fruta fresca en pieza, gelatina y/o yogurt.

● **Bocadillos.** Variedad de bocadillos de diversas proteínas, de diferentes presentaciones, minitortitas, canapés, minibrochetas, minisándwiches, hojaldras, etcétera.

● **Box lunch básico.** Elaborado de emparedado de diversos panes, con variedad de rellenos, incluye una fruta en pieza de mano de 120 gramos, botella de agua 330 mililitros, servilleta y empaque.

● **Emparedados.** Hamburguesa de molida de res; hot dog de salchicha de pavo; rellenos; mole con pollo, ensalada rusa, carnes frías, picadillo, cochinita pibil, deshebrada de res, rajas con queso, jamón con queso, pierna española con queso amarillo, salchicha con queso, queso de puerco, pollo deshebrado, milanesa de pollo o res.

Fuente: Contrato



CONTRATO DE LA SECRETARÍA DE BIENESTAR

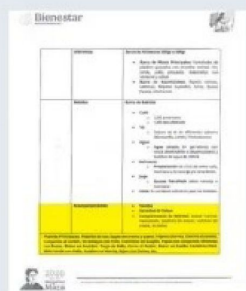
Se propone la contratación del servicio integral de suministro de alimentos para la realización de reuniones de trabajo...”



Estas reuniones implican la participación de personal operativo, administrativo y, en su caso, actores estratégicos que intervienen en la ejecución de acciones”



●● Adjudicación directa



La Secretaría de Bienestar
contrató a las empresas
Grupo Maferefun y Market
Foodie BR.

03 de febrero de 2016, se hace de su conocimiento que se adjudica la contratación del **SERVICIO INTEGRAL DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA REALIZACIÓN DE REUNIONES DE TRABAJO PARA EL PROGRAMA PENSIÓN PARA EL BIENESTAR DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES.**, en virtud de que su proposición cumple con los requisitos técnicos, legales-administrativos y económicos, por lo tanto, ofrece las mejores condiciones de contratación disponibles en cuanto a precio, calidad, financiamiento, oportunidad y demás circunstancias pertinentes.

Asimismo, se hace de su conocimiento que la vigencia del contrato será **a partir del día natural siguiente de la notificación de adjudicación y hasta el 31 de diciembre de 2026;** por un monto mínimo de **\$33,228,362.31 (treinta y tres millones doscientos veintiocho mil trecientos sesenta y dos pesos 31/100 M.N.)** y monto máximo de **\$83,070,905.78 (ochenta y tres millones setenta mil novecientos cinco pesos 78/100 M.N.)** ambos montos con el Impuesto al Valor Agregado incluido.

Acompañamientos	• Tortilla • Variedad de Salsas • Complementos de Bebidas: azúcar normal, mascabado, Sustituto de azúcar, sustituto de crema, en sobre,
- Platos Principales; Picadillo de Res, Rajas con crema y queso, Frijoles Charros, Costilla al carbón, Longaniza al carbón, Verdolagas con Pollo, Costillitas en Guajillo, Papas con Longaniza, Milanese con Papas, Bistec en Alambre, Tinga de Pollo, Carne al Pastor, Bistec en Pasilla, Cochinita Pibil, Mole Verde con Pollo, Suadero en Morita, Rajas con Crema, etc.	



El servicio de taquiza será para eventos en los que asistan de 50 a 500 personas.

