



DICTAMEN RESOLUTIVO TÉCNICO

ADJUDICACIÓN DIRECTA SCJN/AD/DGIF-DACCI/039/2024
"DESCONTAMINACIÓN PREVENTIVA EN COMEDORES DE EDIFICIO SEDE
PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H"

19 junio 2024

NO.	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	CONSULTORES Y PROFESIONALES EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, S.A. DE C.V. CPL																		
		1																		
	<p>1.- Objeto La Suprema Corte de Justicia de la Nación en lo sucesivo La Corte, a través de la Dirección General de Infraestructura Física, requiere celebrar un contrato para el servicio de "Descontaminación preventiva en comedores del edificio Sede, para la obtención del Distintivo H", con el objeto de apoyar a la Dirección de Comedores en el procedimiento de certificación de las siguientes áreas:</p> <table border="1" data-bbox="107 506 704 659"> <thead> <tr> <th>Edificio</th> <th>Domicilio</th> <th>Área</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">SEDE</td> <td rowspan="2">Av. Pino Suárez #2 Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06060 Ciudad de México</td> <td>Comedor Institucional de Ministros "Miguel Domínguez Trujillo" 2º piso</td> </tr> <tr> <td>Comedor Institucional de Secretarios de Estudio y Cuenta "Mariano Otero" 3º piso (escalera sobre el Banco).</td> </tr> </tbody> </table>	Edificio	Domicilio	Área	SEDE	Av. Pino Suárez #2 Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06060 Ciudad de México	Comedor Institucional de Ministros "Miguel Domínguez Trujillo" 2º piso	Comedor Institucional de Secretarios de Estudio y Cuenta "Mariano Otero" 3º piso (escalera sobre el Banco).	CUMPLE											
Edificio	Domicilio	Área																		
SEDE	Av. Pino Suárez #2 Colonia Centro, Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06060 Ciudad de México	Comedor Institucional de Ministros "Miguel Domínguez Trujillo" 2º piso																		
		Comedor Institucional de Secretarios de Estudio y Cuenta "Mariano Otero" 3º piso (escalera sobre el Banco).																		
	<p>1.1. Alcance Realizar a detalle las actividades de limpieza y desinfección (con producto específico), que resulten necesarios para eliminar organismos patógenos de las cocinas y otras áreas dentro de los comedores citados (<i>cocina, barras, área de mesas, sanitarios, bodegas, lockers y cuartos de aseo</i>); así mismo, retirar cochambre, sarro y suciedad que no se puede retirar con la limpieza diaria.</p> <table border="1" data-bbox="99 770 704 940"> <thead> <tr> <th>Partida</th> <th>Nombre del comedor</th> <th>Unidad de medida</th> <th>Cantidad</th> <th>Mes</th> <th>Áreas objeto del servicio</th> <th>Cantidad/Unidad de medida de referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">1</td> <td rowspan="3">Comedor Institucional de Ministros "Miguel Domínguez Trujillo"</td> <td rowspan="3">Servicio</td> <td rowspan="3">1</td> <td rowspan="3">Julio</td> <td>Cocina</td> <td>63.26 m2</td> </tr> <tr> <td>Sanitarios privados</td> <td>12.00 m2</td> </tr> <tr> <td>Área de mesas</td> <td>No aplica por tener acceso restringido</td> </tr> </tbody> </table>	Partida	Nombre del comedor	Unidad de medida	Cantidad	Mes	Áreas objeto del servicio	Cantidad/Unidad de medida de referencia	1	Comedor Institucional de Ministros "Miguel Domínguez Trujillo"	Servicio	1	Julio	Cocina	63.26 m2	Sanitarios privados	12.00 m2	Área de mesas	No aplica por tener acceso restringido	CUMPLE
Partida	Nombre del comedor	Unidad de medida	Cantidad	Mes	Áreas objeto del servicio	Cantidad/Unidad de medida de referencia														
1	Comedor Institucional de Ministros "Miguel Domínguez Trujillo"	Servicio	1	Julio	Cocina	63.26 m2														
					Sanitarios privados	12.00 m2														
					Área de mesas	No aplica por tener acceso restringido														
	<table border="1" data-bbox="99 970 704 1104"> <tbody> <tr> <td rowspan="3">2</td> <td rowspan="3">Comedor Institucional de Secretarios de Estudio y Cuenta "Mariano Otero"</td> <td rowspan="3">Servicio</td> <td rowspan="3">1</td> <td rowspan="3">Noviembre</td> <td>Cocina</td> <td>143.35 m2</td> </tr> <tr> <td>Núcleos sanitarios y cuarto de aseo</td> <td>33.70 m2</td> </tr> <tr> <td>Área de mesas</td> <td>146.52 m2</td> </tr> </tbody> </table>	2	Comedor Institucional de Secretarios de Estudio y Cuenta "Mariano Otero"	Servicio	1	Noviembre	Cocina	143.35 m2	Núcleos sanitarios y cuarto de aseo	33.70 m2	Área de mesas	146.52 m2	CUMPLE							
2	Comedor Institucional de Secretarios de Estudio y Cuenta "Mariano Otero"						Servicio	1	Noviembre	Cocina	143.35 m2									
										Núcleos sanitarios y cuarto de aseo	33.70 m2									
		Área de mesas	146.52 m2																	
	<p>1.2. Vigencia El contrato tendrá vigencia a partir de la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2024.</p>	CUMPLE																		
	<p>1.3. Tipo de Contrato El servicio se realizará de conformidad con las características que se establecen en el presente anexo técnico y sus apéndices, incluyendo por lo menos lo siguiente:</p>	CUMPLE																		
	<p>2. Descripción del servicio El servicio se realizará de conformidad con las características que se establecen en el presente anexo técnico y sus apéndices, incluyendo por lo menos lo siguiente:</p> <p>° En cocina y área de mesas: Mobiliario de acero inoxidable, mesas de trabajo, barra para tarjas, área de preparación de alimentos, área de refrigeración, área de cocción incluyendo equipos, área de lavado de trastos y ollas, recepción de alimentos, área de mesas (mesas de comensales, barra de ensaladas, mesa de vasos y agua,), bodegas, estufón, estufas y plancha de freír, hornos, campanas, máquina de hielo, lavalozas, estantes de trastos, racks, carros charoleros y charolas, contenedores y botes de basura (incluir puertas, la parte inferior y superior de cada mueble, tuberías, plafón, piso, muros, puertas, rejillas, ventanas, marcos, manijas, molduras, botoneras, etc.).</p> <p>° Núcleos sanitarios y área de lockers: WC, mingitorios, lavabos, planchas, mamparas, despachadores, ventanas, espejos, puertas, muros, plafón (incluye muebles debajo de lavabo, base de muebles, llaves, válvulas, tuberías, manchas de sarro, señalizaciones, zoclos, manijas, lámparas.</p> <p>Las actividades se deberán realizar en los meses de julio y noviembre en los horarios que se acuerden con la Dirección de Comedores, aunque posiblemente se ajuste dependiendo de la fecha exacta que establezca la <i>Secretaría de Turismo</i> .</p> <p>El prestador del servicio deberá ser una empresa especializada del ramo de limpieza-descontaminación. No se aceptarán empresas de limpieza común.</p> <p>El servicio deberá incluir todo el equipo, herramienta y productos necesarios, para la correcta y completa realización del servicio, según el presente anexo técnico. Cualquier equipo de limpieza o implemento a utilizar, debe estar en estado óptimo para asegurar calidad de los trabajos y no arriesgar la seguridad del personal ni del inmueble (muy importante revisar los equipos de limpieza que requieran ser conectados a la electricidad).</p> <p>El servicio debe llevarse a cabo con la cantidad de personal suficiente para cumplir con las fechas y horarios que se acuerden con el representante de la SCJN; no obstante, esta plantilla deberá ser integrada con un mínimo de seis operativos y un coordinador responsable que permanezca en el lugar por parte del prestador de servicio.</p>	CUMPLE																		
	<p>2.1. Procedimiento para la realización del servicio 1. Preparativos: El responsable de la supervisión por parte de la SCJN se encargará de gestionar con los usuarios la liberación del área (retiro de trastos, alimentos, trapos, papeles, cubiertos, vaciado de los despachadores de jabón, toallamatic y papel sanitario; asimismo, de los botes de basura y retiro de implementos de limpieza ahí resguardados).</p>	CUMPLE																		

I2IoW5Z5et57DGJx4X43kcFSXaTrDwFCKcvb4WxAelF



DICTAMEN RESOLUTIVO TÉCNICO

ADJUDICACIÓN DIRECTA SCJN/AD/DGIF-DACCI/039/2024 "DESCONTAMINACIÓN PREVENTIVA EN COMEDORES DE EDIFICIO SEDE PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H"

19 junio 2024

NO.	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	CONSULTORES Y PROFESIONALES EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, S.A. DE C.V. CPL
		1
	<p>2. Limpieza exhaustiva: Se limpiará a detalle el área y cada uno de los elementos a descontaminar a fin de prepararlos para la aplicación del producto descontaminante (quitar sarro de llaves, W.C. y planchas; mugre pegada en juntas de loseta o azulejo, orillas y esquinas, orilla de muebles en piso); Para limpiar tinta en pizarrones u otras manchas, se requiere utilizar líquidos quita graffiti o similar.</p>	CUMPLE
	<p>3. Descontaminación exhaustiva: Los elementos móviles como botes de basura se retirarán para liberar el área; posteriormente se realizará la irrigación de las superficies con el producto descontaminante, evitando mojar cables, contactos, despachadores y otros elementos que puedan dañarse; una vez que haya trabajado el producto se enjuagará con agua corriente, tallando las áreas que lo requieran y se secará; los despachadores y demás elementos no irrigados se descontaminarán individualmente con trapo humedecido en el producto descontaminante.</p>	CUMPLE
	<p>4. Entrega, visto bueno y carta garantía: Los trabajos deberán ser entregados a entera satisfacción de la SCJN y para ello el supervisor firmará al prestador del servicio un documento de conformidad (Vo.Bo.). El prestador de servicios entregará un documento en el que garantice que el área descontaminada queda libre de hongos y bacterias.</p>	CUMPLE
	<p>En todos los casos debe incluirse la limpieza de la parte inferior y superior de los equipos, puertas, manijas o llaves, chapetones, orillas y bordes; quitar manchas de sarro o de restos de alimentos, lavar contenedores de basura de diferentes tamaños, incluyendo tapa, manijas, ruedas, bases; placas de acero inoxidable y canaletas del plafón así como lámparas, losetas, zoclo, esquinas y rincones.</p>	CUMPLE
	<p>Si por causas justificadas, La Corte requiere cancelar alguno de los servicios, se informará al prestador de servicio y se realizará la deductiva o cancelación correspondiente; en caso de que los períodos del calendario así lo permitan, se pospondrá la fecha del servicio, previo acuerdo con el supervisor representante de La Corte.</p>	CUMPLE
	<p>2.2. Previsiones complementarias Considerando que en todo momento debe prevalecer la seguridad de las personas y del inmueble, el prestador del servicio se obliga a tomar cualquier precaución adicional que considere necesaria siendo lo mínimo indispensable los siguiente:</p>	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • El material de limpieza de baños se debe manejar por separado, cuidando que no tenga contacto con los implementos utilizados en cocina para evitar contaminación. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • Los desperdicios, incluso de alimentos, serán trasladados por el prestador del servicio al depósito del inmueble tan pronto sea posible. No se usarán los botes o contenedores de basura del comedor. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • Usar señalizaciones para delimitar el área de trabajo respecto a la circulación de usuarios de oficinas. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • Si hay computadoras, los trabajos deben realizarse una vez que dichos equipos y accesorios se hayan retirado; la desconexión y resguardo debe gestionarse previamente al inicio del servicio por el supervisor representante de la Corte. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • La Corte proporcionará energía eléctrica y agua, debiendo observar en todo momento un uso racional de ambas. 	CUMPLE
	<ul style="list-style-type: none"> • Se prohíbe fumar, beber o comer dentro de las áreas descritas; igualmente se prohíbe realizar cualquier otra actividad que no corresponda a las limpiezas. 	CUMPLE
	<p>El personal de parte del prestador del servicio deberá atender todos los requerimientos de seguridad y control establecidos por La Corte, tanto al ingresar como al salir del edificio.</p>	CUMPLE
	<p>2.3. Materiales de limpieza, equipo de seguridad y herramienta Los materiales de limpieza necesarios para la correcta realización del trabajo serán proporcionados por el prestador del servicio, quien es responsable de elegir aquellos adecuados a cada tipo de superficie sin rayarla, biodegradables y no dañinos al ambiente.</p>	CUMPLE
	<p>En cuanto a equipos de seguridad y herramienta, igualmente serán proporcionados por el prestador del servicio conforme a la normatividad aplicable y deberán encontrarse en condiciones óptimas (dar mantenimiento permanente) y ser de alta calidad para garantizar la seguridad del inmueble y de los operativos.</p>	CUMPLE
	<p>2.4. Calidad del servicio El prestador del servicio deberá contar con la infraestructura necesaria, personal técnico capacitado en el ramo, herramientas, refacciones, técnicas, procedimientos y equipos suficientes y adecuados para el tipo de servicio requerido, a fin de garantizar que lo descrito en el presente anexo técnico y sus apéndices sean proporcionados con la calidad, oportunidad y eficiencia requerida para tal efecto.</p>	CUMPLE
	<p>El prestador del servicio es responsable de la efectividad de los productos aplicados; asimismo, que sean adecuados a cada tipo de superficie, sin rayar, manchar, corroer o alterar de ninguna manera las superficies de vidrio, sus estructuras y protecciones, debiendo ser biodegradables e inoocuos al medio ambiente.</p>	CUMPLE
	<p>2.5. Conducta del personal La Corte podrá solicitar mediante correo electrónico o por escrito al prestador del servicio, la sustitución y/o cambio del personal técnico, en caso de incumplir las acciones de disciplina, orden y seguridad, o bien por la deficiente realización de las actividades.</p>	CUMPLE

II2IoW5Z5et57DGJx43kcFSXaTrDwFCkcyb4WxAelF=

