

# TRIBUNAL ELECTORAL TAMBIÉN TIENE COMEDOR GOURMET

**El organismo entrega una licitación por hasta 22 millones 229 mil pesos a Representaciones Profesionales Difra para contar con platillos franceses, griegos y asiáticos, entre otros**



La licitación específica que el servicio abastecerá a la Sala Superior del Tribunal Electoral y a las cinco salas regionales.

**Por Alejandra Canchola y Pedro Villa y Caña**  
[nacion@eluniversal.com.mx](mailto:nacion@eluniversal.com.mx)  
Fotografía: **Especial**

**E**l Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación (TEPJF) entregó una licitación por hasta 22 millones 229 mil pesos para llenar su comedor de platillos franceses como el boeuf bourguignon y crême brûlée; griegos, como el avgolemono y la fassolia; tailandeses, como el Tom Yum Goong; chinos como el Gong Bao Ji Ding; y hasta exquisiteces como salmón glaseado con miel, pulpo a la menier, chorba marroquí y pollo rostizado con tequila; sin dejar atrás un menú para los vegetarianos con preparaciones como la hamburguesa de portobello.

La adjudicación se dio el viernes 24 de abril a las 17:00 horas a la empresa Representaciones Profesionales Difra S.A. de C.V. por un monto mínimo de 8 millones 891 mil pesos y hasta 22 millones 229 mil pesos, por el concepto de Servicio de Comedor General para el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, para el periodo del 1 de mayo al 31 de diciembre de 2026.

En las bases de la licitación se especifica que el servicio abastecerá no sólo a la Sala Superior del Tribunal Electoral, sino a las cinco salas regionales: Guadalajara, Nuevo León, Veracruz, Ciudad de México y Estado de México. Se espera un consumo máximo mensual de 7 mil 810 desayunos y hasta 12 mil comidas para todos los trabajadores, incluyendo los magistrados.

Por lo que hace a la Sala Superior, Representaciones Profesionales Difra S.A. de C.V. deberá prestar el servicio de comedor en cuatro sedes: donde se reúnen los magistrados, el edificio administrativo Virginia, el edificio administrativo Avena y el edificio Pablo de la Llave.

Antes de otorgar el fallo, el Órgano de Administración Judicial ofreció recorridos obligatorios a los licitantes, al menos en los inmuebles ubicados en la Ciudad de México, visitar los de los estados era opcional, de acuerdo con las bases de la licitación.

Uno de los anexos de la licita-

ción OAJ/SEA/DGRM/LPN/017/2026 incluye un recetario especializado titulado *TE-Cocinando, recetas del Tribunal Electoral*, donde se detallan cerca de 140 preparaciones, entre aguas, sopas, entradas, postres y platos fuertes que deberán cocinarse con “elementos frescos y naturales”.

El recetario, si bien se ha utilizado por años en el comedor del Tribunal Electoral, esta es la primera vez que entre las más de 100 preparaciones se incluyen platillos internacionales, sin que se especifique tal cual el método de preparación, pero sí su disponibilidad.

Entre los platillos que sí incluye la receta para elaborar los platillos desde cero destacan el salmón glaseado con miel, chorba marroquí, nicuatole, ramen, udon, pollo rostizado en salsa de mango y tequila, por las especificaciones para su preparación. Por ejemplo, en el caso del nicuatole, se detalla que debe utilizarse “una manta de cielo limpia” para colar el maíz molido en agua y utilizar una cazuela de barro para su cocción.

**El servicio de comedor será del 1 de mayo al 31 de diciembre de 2026.**

En el caso de la chorba marroquí, se detalla que la carne de cordero debe suavemente estar bien cocida; además, debe prepararse con aceite de oliva y la cebada debe estar cocida al vapor. El platillo incluye ingredientes como el harissa (pimentón dulce) y garbanzos. Además, las sopas deben estar decoradas en el plato “con una ramita de perejil”.

Las preparaciones que incluyen pollo van desde el pollo al vino blanco, al vino tinto, almendrado, encahuatado, pollo Kung Pao, pollo pibil y pollo rostizado en salsa de mango y tequila. Con base en carne de res, el recetario incluye platillos como filete de arrachera, boliche de res mechado, carne a la cerveza, carne en su jugo, chimichangas, costillas de res en salsa de tequila y hasta filete miñón con champiñones.

Entre las preparaciones con cerdo se incluyen el asado de boda, carne al pastor, carnitas estilo Michoacán, un platillo con cecina enchilada con enmolada y ensalada, cochinita pibil y costillas de cerdo a la BBQ, Poc Chuc y pozole estilo Jalisco. Con pescado, se incluyen platos como atún estofado al estilo caguama, filete de pescado a la talla, a la veracruzana, al ajillo, ca-

peado y relleno de mariscos gratinado, pastel de pescado, pescado a la menier, un vuelve a la vida y tacos gobernador.

Entre el menú vegetariano se pueden encontrar recetas para preparar lasaña de verduras, tacos dorados de flor de jamaica, hamburguesa vegetariana de soya, albóndigas de avena, hamburguesa de portobello a la parrilla, rollos primavera con queso crema y papas rellenas de carne de soya y brócoli.

“El participante adjudicado se compromete a cumplir con el menú cíclico elaborado por el TEPJF, a través de la Dirección General de Recursos Humanos, el cual será remitido por medios electrónicos. Dicho menú deberá elaborarse conforme a las recetas y especificaciones del recetario institucional *TE-Cocinando*”.

en el primer tiempo ofrecer consomé o sopa aguada; en el segundo tiempo, sopa seca, arroz o pasta; en el tercer tiempo, dos guisados diarios a elegir con una guarnición a elegir entre tres; en el cuarto tiempo, dos postres a elegir.

Además, en todas las comidas deberá ofrecerse café y dos variaciones de agua de frutas natural, que sean “de temporada y con suficiente fruta; una con azúcar y otra sin azúcar”. Las bases especifican que si un trabajador detecta que a las aguas “les hace falta sabor, se podrá solicitar que le pongan más pulpa al agua”.

También se ofrecerá a libre consumo sobre la mesa pan blanco, integral y de centeno, además de tortillas. Para el arroz y la pasta seca se deberá contemplar a libre gusto incluirles un huevo estrellado o plátano macho o aguacate. Los menús deben mantener siempre “lineamientos nutricionales, de calidad, higiene y balance alimenticio establecidos por el Tribunal Electoral”.

En cada Sala Regional se pueden incorporar platillos típicos de cada región, según se considere en

las evaluaciones y lo soliciten las autoridades de cada sala.

“Cuando las servidoras y servidores públicos no puedan consumir sus alimentos en el comedor, podrán solicitar la preparación de: una torta (jamón, salchicha, huevo, pollo, milanesa o cubana) equivalente a la porción de comida que incluya al menos 250 gramos de carne. La base será pan tipo baguette (no bolillo), frijoles, lechuga, dos rebanadas de queso que cubran toda la torta. O dos sándwiches”, señalan también las bases.

Para los paquetes para llevar debe utilizarse empaque sustentable, además, al final del día deben desecharse todos los restos de comida que pudieran no funcionar para el día siguiente, ya que pueden generar descomposición, el aceite también debe tirarse adecuadamente para evitar tapar las cañerías de cada cocina, detalla el documento de las bases.

De manera extraordinaria, las autoridades del Tribunal Electoral podrán solicitar al comedor que extienda su turno hasta la cena. ●

11

## 7,810

**DESAYUNOS** como máximo de consumo mensual es lo que se espera en el Tribunal Electoral.

## 12

**MIL COMIDAS** al mes para todos los trabajadores, incluidos los magistrados, es lo que se espera consumir.

### MENÚ DE CUATRO TIEMPOS Y PARA LLEVAR

De acuerdo con las bases de la licitación, los menús deben planificarse en ciclos para que no se repitan al menos en 10 semanas. Deben tener cuatro tiempos; por ejemplo,

#### AVGOLEMONO



● **Sopa griega elaborada con yemas de huevo, limón, pollo y arroz. Este platillo mediterráneo es tradicional desde la Inquisición.**



#### CRÈME BRÛLÉE

● **Postre francés gourmet, caramelizado y aromatizado con vainilla. Se prepara con una base de nata, azúcar y yemas.**

#### FASOLIA



● **Platillo griego que consiste en alubias cocinadas a fuego lento en un caldo de jitomate, sazonado con especias árabes, ejotes y ajo.**

#### BOEUF BOURGUIGNON



● **Platillo francés clásico, con cortes de ternera tiernos, vino tinto (Borgoña), tocino, hierbas aromáticas, champiñones y verduras.**

#### NICUATOLE



● **Postre ancestral oaxaqueño elaborado a partir de maíz criollo, piloncillo, grana cochinilla, canela y azúcar. Puede llevar tejocote, guayaba y hasta chocolate.**



**CHORBA MARROQUÍ**



● **Platillo con carne de cordero, aceite de oliva y cebada. Incluye ingredientes como el harissa (pimentón dulce) y garbanzos.**

**POLLO KUNG PAO**



● **Platillo tradicional oriental (China) a base de pollo, chiles secos, pimienta de Sichuan. También lleva jengibre y cacahuete.**

**ASADO DE BODA**



● **Guisado tradicional de Zacatecas, es a base de carne de cerdo frita, bañada en adobo rojo y cocinada con especias, chocolate y pan.**

**SALMÓN GLASEADO CON MIEL**



● **Platillo que fusiona la cocina asiática con ingredientes occidentales: con lomos de salmón, aceite de oliva, salsa de soja, condimentos, jugo de limón.**

**PULPO A LA MENIER**



● **Platillo francés con mariscos, salsa clásica de mantequilla, avellana, perejil, alcaparras, vino blanco, ajo y caldo de pescado.**

**ROLLOS PRIMAVERA**



● **También conocidos como empanadas chinas o Chun Kun; es un rollo cocinado con una pasta rellena de diferentes verduras picadas estilo julianas.**



**RAMEN**

● **Platillo japonés también conocido como Shina soba. Es preparado con fideos. Puede ser de res, pollo, cerdo, se acompaña de verduras y huevo.**

**POLLO ROSTIZADO EN SALSA DE MANGO**



● **Sazonado con jugo de limón, aceite de oliva, ajo, especias como paprika y chile pasilla en polvo, tequila reposado y mango.**