Educación
Secretaría de Educación Pública

Instituto Politécnico Nacional
"La Técnica al Servicio de la Patria"

Secretaria de Administración

Folio
SAD-C-0039-2026

Asunto
Recomendaciones de carácter preventivo por parte de la SABG, relativas a la contratación de servicios de comedor o de alimentos para las dependencias y entidades de la APF.

90 Aniversario del Instituto Politécnico Nacional
90 Aniversario del CECyT 2 "Miguel Bernard"
30 Aniversario de la UPIITA
50 Aniversario del CICIMAR

TITULARES DE LAS DEPENDENCIAS POLITÉCNICAS DEL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
PRESENTE

Ciudad de México, a 28 de septiembre de 2026.

Hago referencia al oficio **UCP/230/190/2026,** de fecha 21 de septiembre del presente año, signado por la Unidad de Contrataciones Públicas de la Subsecretaría de Buen Gobierno de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, mediante el cual hace mención a los procedimientos de contratación que se llevan a cabo para la prestación de servicios de comedor o de alimentos para las dependencias y entidades de la Administración Pública Federal (APF), así como, a los contratos que tienen celebrados actualmente con ese objeto, así como, a la problemática presentada recientemente en el *Hospital General de México "Dr. Eduardo Liceaga"*, relativa a la intoxicación que sufrieron diversas personas que consumieron alimentos presuntamente en mal estado en el comedor de dicho Hospital, y en el ámbito de sus facultades emite diversas recomendaciones de carácter preventivo *(Se anexa copia del referido oficio para pronta referencia)*.

Al respecto, me permito solicitarles que, en caso de llevar a cabo procedimientos de contratación relativos al servicio de comedor o de alimentos, o que cuenten con contratos vigentes celebrados con ese objeto, se consideren puntualmente todas y cada una de las recomendaciones preventivas indicadas en el oficio de referencia.

Lo anterior, con la finalidad de que todas las contrataciones públicas garanticen las mejores condiciones de contratación para el Instituto, incluyendo las relativas a la calidad e idoneidad de los bienes o servicios que se contraten.

Sin otro particular, hago propia la ocasión para enviarles un cordial saludo.

ATENTAMENTE
"La Técnica al Servicio de la Patria"

PODER EJECUTIVO FEDERAL
ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
MÉXICO, D.F.
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN

MTRA. ANA MARÍA ARRONA GONZÁLEZ
SECRETARIA DE ADMINISTRACIÓN

c.c.p. Dr. Arturo Reyes Sandoval.- Director General del IPN.- Para su superior conocimiento.
C.P. José Alonso García Salazar.- Director de Recursos Materiales e Infraestructura del IPN.- Presente.

AMAG/JAGS/GALP

2026 año de Margarita Maza

2764

Buen Gobierno
Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno

INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL
SECRETARIA DE ADMINISTRACION
22 SEP. 2026
OFICIALIA DE PARTES
ÚNICA
HORA: 11:10 ANEXOS:

SUBSECRETARÍA DE BUEN GOBIERNO
UNIDAD DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

OFICIO No. UCP/230/ 190 /2026

Ciudad de México, a 21 de septiembre de 2026

CC. Titulares de las Unidades de Administración y Finanzas en las Dependencias, y equivalentes u homólogos en las Entidades de la Administración Pública Federal (APF)
P r e s e n t e s.

Me refiero a los procedimientos de contratación que se llevan a cabo para la prestación de servicios de comedor o de alimentos para las dependencias y entidades de la APF, así como a los contratos que tienen celebrados actualmente con ese objeto, así como a la problemática presentada recientemente en el Hospital General de México "Dr. Eduardo Liceaga", relativa a la intoxicación que sufrieron diversas personas que consumieron alimentos presuntamente en mal estado, en el comedor de dicho Hospital.

Sobre el particular, con fundamento en los artículos 2, apartado A, fracción I, inciso c), y 18, fracciones II y VI del *Reglamento Interior de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno –en adelante RISABG-*; 9, párrafo primero de la *Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público –en adelante LAASSP-*, en relación con el artículo 8, párrafo segundo del *Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público –en adelante RLAASSP-*, que facultan a esta Unidad de Contrataciones Públicas para ejercer las atribuciones que a la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno *–en adelante SABG-* le confieren la LAASSP y demás ordenamientos en materia de contrataciones públicas, así como dirigir la asesoría y acompañamiento normativo preventivo que se brinde, entre otros, a las dependencias y entidades de la APF, me permito emitir las siguientes recomendaciones con carácter preventivo:

Como es de su conocimiento, las dependencias y entidades deberán utilizar los modelos de contratos y de convenios aprobados por esta SABG de conformidad con lo establecido en el segundo párrafo del artículo 126 del RLAASSP, resultando que en dichos instrumentos podrán establecer las particularidades, especificaciones y características propias del objeto de la contratación, las cuales deben ser acordes a la LAASSP y al RLAASSP.

En este sentido, dentro de las obligaciones que las dependencias y entidades establezcan, a cargo de las personas físicas o morales encargadas de prestar los servicios de comedor o de alimentos, en sus convocatorias, anexos técnicos o en los contratos se deberán incluir, en relación con la verificación de la calidad, higiene y resguardo de los alimentos, al menos, las siguientes:

1. Los anexos técnicos de las convocatorias deberán establecer las certificaciones y/o validaciones con las que deban contar los licitantes; precisando que será motivo de desechamiento de la propuesta, la no presentación del documento que las ampare.

2. Se deberá conservar por tres días una muestra de una ración de cada uno de los alimentos preparados por cada comida que se suministre, conforme al menú diario, conservándola en recipientes refrigerados diseñados para tal efecto, con el objeto de contar siempre con pruebas de los alimentos para su análisis, ante cualquier queja o desviación de la calidad.

3. En caso de presencia o sospecha de algún caso clínico que se relacione con los alimentos, las muestras deberán enviarse a un laboratorio certificado por autoridad competente en términos de la Ley de Infraestructura de la Calidad que designe la dependencia o entidad contratante, para su análisis por cuenta y costo de la persona física o moral que preste el servicio.

4. Se deberá practicar el análisis bacteriológico de toma de muestras en forma aleatoria de los alimentos preparados, dentro de los quince días naturales siguientes al inicio de la prestación de los servicios y en forma mensual dentro de la primera semana al inicio de cada mes. Los análisis deberán llevarse a cabo en un laboratorio certificado por autoridad competente en términos de la Ley de Infraestructura de la Calidad que designe la dependencia o entidad contratante, por cuenta y costo de la persona física o moral que preste el servicio.

5. Se deberán realizar acciones de limpieza y desinfección de las áreas destinadas al almacenamiento, procesamiento y consumo de alimentos, conforme al programa que al respecto se establezca;

6. Dentro de las obligaciones del Administrador del Contrato, se deberá incluir la de verificar semanalmente las condiciones de higiene y mantenimiento de los alimentos, así como de las instalaciones en donde se preste el servicio.

7. Se deberán realizar encuestas periódicas y aleatorias a los consumidores, respecto de la calidad y porciones de los alimentos proporcionados por el proveedor, así como de la atención otorgada por el personal de cocina.

8. Se deberán contemplar, como causales de rescisión: i) la afectación a la salud de las personas que consumieron los alimentos y, ii) la no conservación de las muestras de una ración de cada uno de los alimentos preparados por cada comida que suministren, conforme al menú diario.

SUBSECRETARÍA DE BUEN GOBIERNO
UNIDAD DE CONTRATACIONES PÚBLICAS

OFICIO No. UCP/230/ 190 /2026

Con las anteriores recomendaciones de carácter preventivo, la SABG, a través de esta Unidad, reitera que en toda contratación pública se deberán prever los requisitos técnicos, legales y administrativos que permitan garantizar las mejores condiciones de contratación para el Gobierno de México, incluyendo las relativas a la calidad e idoneidad de los bienes o servicios que se contraten, destacando que la omisión de dichos requisitos puede ser causa de responsabilidad administrativa para las personas servidoras públicas, o bien en caso de preverse y de incumplirse por los proveedores, derivar en la aplicación de las penas o de la imposición de las sanciones que correspondan.

A efecto de fortalecer las referidas recomendaciones, se sugiere consultar a las instancias de la APF que corresponda, respecto de la normatividad, certificaciones y/o validaciones que en materia de salubridad deben cumplir los licitantes y proveedores de los servicios en comento.

Finalmente, en caso de que los servicios materia del presente se proporcionen por personal adscrito a la dependencia o entidad contratante, se deben llevar a cabo las acciones para que la correspondiente unidad administrativa atienda la respectiva normatividad.

Sin otro particular, les envío un cordial saludo.

ATENTAMENTE
LA TITULAR DE LA UNIDAD

MARÍA GUADALUPE ARCINIEGA GARCÍA

C.c.p. **Dra. Claudia Sheinbaum Pardo.- Presidenta de los Estados Unidos Mexicanos.-** Para su superior conocimiento.- Presente.
Mtra. Raquel Buenrostro Sánchez.- Secretaria Anticorrupción y Buen Gobierno .- Para su conocimiento.- Presente .
Lic. Bertha María Elena Gómez Castro.- Subsecretaria de Egresos.- Secretaría de Hacienda y Crédito Público.- Mismo fin.- Presente.
Lic. Armando Argandoña Armas.- Coordinador de Buen Gobierno. Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno.- Idéntico fin.- Presente.
Lic. Gisela del C. Anzaldo Montalvo.- Directora General de Normatividad de Contrataciones Públicas. Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno.- Igual fin.- Presente.

GCAM

Av. de los Insurgentes Sur 1735, 01020, Guadalupe Inn, Álvaro Obregón, Ciudad de México. Tel: 55 2000 3000
www.gob.mx/buengobierno