



CONVOCATORIA PÚBLICA

DE UN RESTAURANTE CON
CONCEPTO GASTRÓNOMICO DE TAQUERÍA MEXICANA EN
CINETECA NACIONAL CHAPULTEPEC





**CONVOCATORIA PÚBLICA DE UN RESTAURANTE CON
CONCEPTO GASTRÓNOMICO DE TAQUERÍA MEXICANA EN
CINETECA NACIONAL CHAPULTEPEC**

BASES	3
PRIMERA. OBJETO DE LA CONVOCATORIA.	3
SEGUNDA. DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES DEL LOCAL.	3
I. Características del Local.	3
II. Servicios y equipo disponibles.	4
III. Especificaciones del Arrendamiento del Local.	4
a) Vigencia estimada del contrato:.....	4
b) Horario de operación	4
c) Propuesta de renta.	4
d) Mantenimiento.	4
e) Bienes muebles.	4
TERCERA. GIRO AUTORIZADO.	5
CUARTA. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN.	5
Documentación Legal.....	5
QUINTA. CONTENIDO DE LA PROPUESTA TÉCNICA.	6
I. Experiencia del operador.	6
II. Estrategia de promoción.....	7
III. Proyecto de diseño interior.	8
IV. Sustentabilidad.....	8
V. Concepto gastronómico.....	8
SEXTA. CONTENIDO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.	10
I. Inversión inicial.....	10
II. Proyección financiera	11
III. Capacidad financiera para operar el proyecto	11
SÉPTIMA. VISITAS DE VERIFICACIÓN.	11
OCTAVA. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.....	11
NOVENA. CALENDARIO.	13
DÉCIMA. CAUSALES DE DESECHAMIENTO.....	13
DÉCIMA PRIMERA. CONSIDERACIONES GENERALES.	13



CONVOCATORIA PÚBLICA

El **Fideicomiso para la Cineteca Nacional (FICINE)**, con fundamento en la Ley Federal de Cine y el Audiovisual, la Ley General de Bienes Nacionales, las Reglas de Operación del Fideicomiso para la Cineteca Nacional y las Bases para la celebración de actos jurídicos mediante los cuales se podrá otorgar el uso o aprovechamiento temporal de espacios destinados al comercio en los inmuebles que administra el Fideicomiso para la Cineteca Nacional, convoca a las personas físicas y morales interesadas en participar en el procedimiento para el otorgamiento en arrendamiento de un local comercial orientado al establecimiento de un proyecto gastronómico y destinado a la operación de un **Restaurante con el concepto gastronómico de Taquería Mexicana**, ubicado en **Avenida Vasco de Quiroga número 1401, Colonia Santa Fe, Alcaldía Álvaro Obregón, “Campo Militar número 1-F (Santa Fe) Fracción B”, Cineteca Nacional Chapultepec**, de conformidad con las siguientes:

BASES

PRIMERA. OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

Seleccionar la propuesta integral cuyas condiciones técnicas, financieras, culturales y operativas para la instalación y operación de un Restaurante con el concepto gastronómico de **Taquería Mexicana**, que ofrezca alimentos de calidad, un servicio eficiente, oportuno y orientado a la satisfacción de las personas usuarias, así como una política de precios accesibles y competitivos, acorde con la vocación pública y cultural de la Cineteca Nacional Chapultepec.

Asimismo, la propuesta deberá fortalecer la experiencia cultural de los asistentes a la **Cineteca Nacional Chapultepec**, contribuir al cumplimiento de los objetivos e intereses institucionales y consolidar una oferta gastronómica que complemente la programación cultural del recinto, privilegiando altos estándares de calidad, higiene, atención al público y eficiencia operativa.

SEGUNDA. DESCRIPCIÓN Y ESPECIFICACIONES DEL LOCAL.

I. **Características del Local.** El espacio comercial de la presente convocatoria cuenta con las siguientes:

- **Superficie:** El inmueble cuenta con una superficie de **216.85 m²**, desglosado en el siguiente cuadro:

Descripción de espacio	Superficie m ²
Cocina	56.15
Bodega de cocina	21.41
Punto de venta	17.88
Zona de comensales	92.41
TOTAL	216.85

- **Ubicación:** La descripción técnica del inmueble y plano de ubicación se adjunta en el **Anexo 1.1**.



- **Plano arquitectónico:** El plano arquitectónico detallado se adjunta en el **Anexo 1.2.**

II. Servicios y equipo disponibles. El local cuenta con los siguientes servicios, mismos que serán suministrados por el **FICINE** y que la propuesta ganadora, se comprometerá a cubrir el costo por el uso y consumo:

- **Equipo y mobiliario.** El listado de equipo y mobiliario se adjunta a detalle en el **Anexo 1.3.**
- **Consumo de energía eléctrica** del interior del local.
- **Consumo de agua potable** del interior del local.
- **Consumo de Gas L.P.** del interior del local.
- **Servicio de Voz y datos** dentro del local podrán ser contratados con un proveedor externo.

III. Especificaciones del Arrendamiento del Local.

- a) **Vigencia estimada del contrato:** Tres años con opción a renovación.
- b) **Horario de operación:** Desde las 9:00 horas hasta las 22:00 horas.
- c) **Propuesta de renta.** Para el arrendamiento del local las personas participantes podrán optar por alguna de las siguientes dos opciones:
1. La renta fija mensual equivale a **\$111,129.11 (Ciento once mil ciento veintinueve pesos 11/100 M.N.)** más el Impuesto al Valor Agregado (IVA).
 2. Esquema adaptable de renta, equivalente al **8% de las ventas brutas mensuales realizadas en el local**, cantidad que no podrá ser menor al **50% de la renta fija mensual**, es decir, la cantidad de **\$55,564.55 (Cincuenta y cinco mil quinientos sesenta y cuatro pesos 55/100 M.N.)**, más IVA, lo que resulte más alto.
- d) **Mantenimiento.** El participante deberá considerar que, de resultar seleccionado además de la renta por el uso del local, deberá realizar el pago de mantenimiento de las áreas comunes, como son baños, corredores, iluminación, vigilancia, por la cantidad mensual de **\$13,335.49 (Trece mil trescientos treinta y cinco pesos 49/100 M.N.)**, más IVA.
- e) **Bienes muebles.** El local incluye los bienes muebles descritos en el **Anexo 1.3**, por lo que el participante deberá considerar dentro de su propuesta económica el monto de la renta mensual de bienes muebles, por la cantidad de **\$37,154.00 (Treinta y siete mil ciento cincuenta y cuatro pesos 00/100)** más IVA.

Para efectos de la propuesta económica, deberá considerar dentro de la misma la totalidad de los bienes listados en el **Anexo 1.3**, no obstante, una vez que se adjudique el local la persona ganadora revisará nuevamente el listado del **Anexo**





1.3, y determinará los bienes que arrendará, con lo que se realizará el ajuste correspondiente en el monto del arrendamiento de bienes muebles.

La renta, mantenimiento y arrendamiento de bienes muebles, comenzarán a cobrarse a partir del primer día de operaciones del local, lo cual, no podrá exceder de 1 (un) mes contado a partir de la fecha de firma del contrato y entrega del local.

TERCERA. GIRO AUTORIZADO.

El espacio otorgado en arrendamiento tendrá como giro autorizado la preparación, elaboración y comercialización de alimentos y bebidas, bajo el concepto de taquería mexicana, con una propuesta gastronómica accesible, inspirada en las taquerías tradicionales de México y reinterpretada mediante procesos contemporáneos de elaboración, presentación y servicio, privilegiando la calidad, accesibilidad e higiene de los alimentos, la atención al público.

CUARTA. REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN.

Las personas interesadas deberán presentar, cuando menos:

Documentación Legal:

- I. Solicitud de participación.
- II. Acta constitutiva y poderes del representante legal, tratándose de personas morales.
- III. Identificación oficial vigente.
- IV. Constancia de Situación Fiscal.
- V. Opinión positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales prevista en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.
- VI. Declaración anual correspondiente al ejercicio fiscal 2025, y las provisionales de los meses de enero a junio de 2026.
- VII. Estados de cuenta bancarios que acrediten solvencia financiera; en los cuales se podrá testar aquella información que el participante considere sensible (número de cuenta, clabe, etc.).
- VIII. Opinión de cumplimiento de obligaciones en materia de seguridad social.
- IX. Comprobante de domicilio, con una antigüedad no mayor a tres meses a la fecha de presentación de la propuesta.
- X. Carta compromiso firmada por la persona física, o el representante o apoderado legal de la persona moral, en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que, en caso de resultar elegido, entregará dentro de los primeros 5 (cinco) días naturales posteriores a la firma del contrato, póliza de seguro correspondientes que deberán incluir toda clase de siniestros, tanto para sí como para terceros respecto del espacio físico objeto del arrendamiento.
- XI. Carta compromiso, firmada por la persona física, o el representante o apoderado legal de la persona moral, en la que manifiesta bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar elegido, entregará la garantía de cumplimiento correspondiente a la suma de tres meses de renta y mantenimiento, antes del Impuesto al Valor Agregado, a favor de Banco Nacional de Obras y Servicios Públicos, S.N.C. Fideicomiso para la Cineteca Nacional.



- XII. Carta en papel membretado en que la persona física o moral manifieste bajo protesta de decir verdad haber leído y aceptado los términos de la presente convocatoria.
- XIII. Carta en papel membretado en que la persona física o moral señale un correo electrónico para recibir todas las notificaciones derivadas de la presente convocatoria.

QUINTA. CONTENIDO DE LA PROPUESTA TÉCNICA.

I. Experiencia del operador.

Con el objeto de garantizar la correcta operación del establecimiento, las personas participantes deberán acreditar experiencia suficiente en la administración y operación de establecimientos de alimentos y bebidas. La experiencia será evaluada considerando los siguientes elementos:

a) Antigüedad del operador.

Se deberá acreditar una experiencia mínima de **cinco años** en la operación de establecimientos gastronómicos, la cual podrá demostrarse mediante:

- Contratos;
- Licencias de funcionamiento;
- Estados financieros;
- Facturación;
- Fotografías;
- Reconocimientos;
- Permisos;
- Cualquier otro documento idóneo.

b) Especialización.

Se valorará favorablemente que el participante opere o haya operado (por lo menos en los últimos **cinco años**) establecimientos especializados en:

- Taquerías;
- Antojitos mexicanos;
- Restaurante mexicano;
- Cocina regional.

c) Experiencia en recintos de alta afluencia.

Se valorará positivamente a quienes acrediten experiencia en establecimientos ubicados en:

- Centros culturales;
- Aeropuertos;
- Universidades;
- Centros comerciales.

**d) Experiencia comprobable.**

El participante podrá presentar evidencia relacionada con:

- Reconocimientos gastronómicos;
- Certificaciones;
- Premios;
- Publicaciones especializadas;
- Opiniones de clientes;
- Indicadores de satisfacción;
- Cualquier otro documento idóneo.

e) Programa de capacitación.

El participante deberá presentar un programa anual de capacitación que podrá contemplar cuando menos algunos de los siguientes temas:

- Higiene alimentaria;
- Protección civil;
- Primeros auxilios;
- Atención al cliente;
- Inclusión y no discriminación;
- Manejo higiénico de alimentos;
- Sustentabilidad;
- Manejo de residuos;
- Prevención de riesgos.

Se valorará que las capacitaciones sean impartidas por instituciones especializadas.

f) Cumplimiento sanitario.

Para acreditar estándares de limpieza y seguridad alimentaria, el participante deberá presentar una carta bajo protesta de decir verdad mediante la cual manifieste que, en caso de resultar seleccionado, tramitará ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) el Aviso de Funcionamiento, de Responsable Sanitario y de Modificación o Baja; así como que obtendrá y mantendrá vigentes todos los permisos sanitarios necesarios para la operación del establecimiento.

Asimismo, deberá comprometerse al cumplimiento permanente de las disposiciones emitidas por la autoridad sanitaria competente.

II. Estrategia de promoción

El participante deberá presentar la estrategia que utilizará para promocionar el espacio.



III. Proyecto de diseño interior.

El diseño deberá integrarse a la arquitectura de la Cineteca Nacional Chapultepec, así como una identidad visual sobria y contemporánea (*no se autorizará el uso de elementos publicitarios que afecten la imagen institucional del recinto*); el cual deberá incluir:

- a) Ruta crítica de los trabajos a desarrollar para adecuación del espacio, señalando fechas de inicio y término, considerando que no podrán realizarse trabajos de obra que alteren la estructura base del espacio, además de que las actividades que generen ruido no podrán realizarse en los horarios en que la Cineteca Nacional realice funciones de cine.
- b) Adecuaciones que se realizarán al espacio: físico (siempre que no alteren la estructura base del espacio), a la instalación hidráulica, eléctrica, de extracción, y aquellos que se consideren necesarios
- c) Inversión para la adecuación del espacio.
- d) Distribución del mobiliario.
- e) Imagen interior.
- f) Plan de operación.
- g) Cronograma de apertura.

IV. Sustentabilidad.

Las personas interesadas deberán presentar un programa de sustentabilidad, que incluya:

- a) Reducción de plásticos de un solo uso.
- b) Separación de residuos
- c) Ahorro de agua
- d) Eficiencia energética
- e) Manejo responsable de residuos orgánicos

V. Concepto gastronómico.

La propuesta del concepto gastronómico deberá alinearse conforme al giro autorizado señalado en la base tercera de la presente convocatoria, así mismo, deberá armonizar con la vocación cultural del recinto y convertirse en un punto de encuentro para visitantes, antes, durante y después de las actividades cinematográficas y culturales, por lo que:

La propuesta deberá conformarse por:

- a) Gastronomía regional mexicana.
- b) Recetas, técnicas, métodos, sabores y preparaciones tradicionales.
- c) Productos e ingredientes nacionales frescos y de temporada.
- d) Preparación y producción elaborada diariamente.
- e) Menús de temporada.



La propuesta deberá contemplar:

- a) Carta suficientemente amplia para atender distintos perfiles de consumidores, manteniendo una oferta permanente y otra estacional.
- b) Listado de complementos, bebidas y postres (en su caso).
- c) Listado de precios de cada uno de sus productos, incluyendo el consumo promedio por persona.

*En caso de pretender comercializar bebidas alcohólicas, el participante deberá manifestarlo expresamente en su propuesta y acreditar que podrá obtener los permisos y licencias correspondientes, sin que ello implique autorización automática por parte del **FICINE**.*

Oferta estándar. En su menú deberá incluir, de manera enunciativa, más no limitativa, lo siguiente:

Tacos:

- Pastor
- Suadero
- Bistec
- Arrachera
- Costilla
- Pollo
- Chorizo
- Longaniza
- Picaña
- Sirloin
- Opciones vegetarianas
- Opciones veganas
- Menú infantil

Todos deberán prepararse al momento utilizando tortillas frescas elaboradas preferentemente con maíz nixtamalizado de origen nacional.

La oferta estándar de preparaciones y platillos podrá contemplar, además:

Antojitos mexicanos:

- Quesadillas
- Gringas
- Volcanes
- Sopas
- Gorditas
- Huaraches
- Tostadas

Podrán incorporarse especialidades regionales que fortalezcan la identidad gastronómica del proyecto.

**Calidad de los alimentos.**

Los alimentos deberán elaborarse diariamente.

Queda estrictamente prohibido incumplir las disposiciones sanitarias en las instalaciones del restaurante, en la preparación de alimentos y bebidas, en el servicio y atención al comensal, así como en la gestión de desechos.

Asimismo, deberá preferirse y priorizar la utilización de:

- Productos nacionales (por ejemplo: regionales, agrícolas, etcétera);
- Productos locales (por ejemplo, de producción agrícola de la CDMX y Valle de México)
- Productos frescos;
- Proveedores legalmente establecidos.

Se valorará positivamente el abastecimiento mediante pequeños y medianos productores nacionales y cadenas locales de suministro.

Experiencia gastronómica. La propuesta deberá contemplar:

- Servicio y atención al comensal de forma profesional
- Servicio para eventos culturales

SEXTA. CONTENIDO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

La propuesta económica deberá reflejar la viabilidad financiera del proyecto y la sostenibilidad de la operación del restaurante, considerando un esquema de precios que garantice la oferta de alimentos y bebidas de calidad, con costos accesibles y competitivos para las personas usuarias de la Cineteca Nacional Chapultepec, en congruencia con su vocación pública y cultural.

La estructura de costos y precios deberá ser congruente con el concepto gastronómico propuesto y demostrar un equilibrio entre la rentabilidad del proyecto y la accesibilidad económica de la oferta, privilegiando la calidad del servicio, la eficiencia operativa y la atención al público.

I. Inversión inicial

La persona interesada, deberá desglosar la inversión destinada a:

- Proyecto ejecutivo.
- Instalaciones eléctricas, hidráulicas, sanitarias, de gas y extracción.
- Mobiliario y equipo complementario.
- Equipo de cocina.
- Sistemas informáticos y punto de venta.
- Imagen institucional.
- Capital de trabajo.
- Gastos preoperativos.
- Permisos, licencias y autorizaciones.



- Otros.

II. Proyección financiera

El participante deberá presentar una proyección financiera por un periodo mínimo de dos años, que podrá incluir, entre otros, los siguientes puntos:

- Estado de resultados proyectado.
- Flujo de efectivo.
- Punto de equilibrio.
- Tasa interna de retorno.
- Periodo estimado de recuperación de la inversión.
- Ventas proyectadas.
- Costos de operación.
- Gastos administrativos.
- Utilidad esperada.

III. Capacidad financiera para operar el proyecto

El participante deberá acreditar que cuenta con recursos suficientes para ejecutar el proyecto sin comprometer la continuidad de la operación, a través de estados financieros o cualquier documento que avale su solvencia económica.

El Grupo de Trabajo podrá solicitar información adicional para corroborar la solvencia económica.

SÉPTIMA. VISITAS DE VERIFICACIÓN.

Cuando lo estime procedente, el Grupo de Trabajo podrá realizar visitas de verificación a los restaurantes con concepto gastronómico de Taquería Mexicana, establecimientos o espacios operados por las personas participantes, con el objeto de constatar la información presentada, verificar la capacidad operativa, la organización administrativa, la calidad del servicio, el estado de las instalaciones, el menú gastronómico, la atención al público, y, en general, cualquier aspecto relacionado con la evaluación prevista en la presente convocatoria.

OCTAVA. CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Las propuestas recibidas serán evaluadas por el Grupo de Trabajo para la celebración de actos jurídicos mediante los cuales se podrá otorgar el uso o aprovechamiento temporal de espacios destinados al comercio en los inmuebles que administra el Fideicomiso para la Cineteca Nacional.

La documentación legal será evaluada bajo el criterio cumple/no cumple.

La documentación técnica, se evaluará bajo el criterio de puntaje siguiente:

Respecto a los rubros de la propuesta técnica serán evaluados, conforme a lo siguiente:



Propuesta Técnica				
I. Experiencia del operador				
Años	5	6-7	8-9	Más de 10
a) Antigüedad del operador	1	2	3	4
b) Especialización	1	2	3	4

	Cumple 1 punto	No cumple 0 puntos
c) Experiencia en recintos de alta afluencia.		
d) Experiencia comprobable		
e) Programa de capacitación		
f) Cumplimiento sanitario		
II. Estrategia de promoción		
III. Proyecto de diseño interior		
IV. Sustentabilidad		

V. Concepto Gastronómico				
a) Consumo promedio por persona				
Promedio en pesos	>\$401	\$350-\$401	\$350-\$300	<\$299.00
Puntaje asignado	1	2	3	4
b) Estandarización de recetas				
Recetas estándar	Sin recetas	Solo alimentos	Solo bebidas	Con alimentos y bebidas
Puntaje asignado	1	2	3	4
a) Flexibilidad de menú				
Variedad ofertada: Platos veganos, vegetarianos y menú infantil	Sin ninguno	Oferta uno	Oferta dos	Oferta tres
Puntaje asignado	1	2	3	4

Respecto a la propuesta económica, se elaborará un cuadro en el que se incluirán los montos de inversión inicial, proyección y capacidad financieras para operar del proyecto, lo que permitirá comparar las propuestas recibidas.

Rubro	Puntos
Inversión inicial	3
Proyección financiera	3
Capacidad financiera	4
TOTAL	10

Una vez revisadas las propuestas técnicas y económicas recibidas, el **FICINE** seleccionará aquella que ofrezca mejores condiciones para la Entidad.

**NOVENA. CALENDARIO.**

Publicación y difusión de la convocatoria	04 de septiembre de 2026
Visita a los espacios a arrendar	11 de septiembre de 2026, a las 13:00 horas, en las instalaciones de la Cineteca Nacional Chapultepec.
Junta de aclaraciones.	Las dudas relacionadas con la presente convocatoria deberán ser enviadas al correo electrónico grupolocalesficine@cinetecanacional.net , antes de las 18:00 horas del día 18 de septiembre de 2026, y deberán incluir un correo electrónico para que se les envíen las ligas de las reuniones correspondientes. La junta de aclaraciones se realizará el 21 de septiembre de 2026, a las 13:00 horas, por medios electrónicos de comunicación.
Fecha límite para presentación de las propuestas	30 de septiembre de 2026, a las 18:00 horas, a través del correo electrónico grupolocalesficine@cinetecanacional.net
Revisión y evaluación de las propuestas	Se realizará del 01 al 08 de octubre de 2026.
Notificación de los resultados	12 de octubre de 2026 a las 17:00 horas.
Formalización del contrato	Diez días hábiles posteriores a la notificación de los resultados.

DÉCIMA. CAUSALES DE DESECHAMIENTO.

Serán causales de desechamiento:

- Presentación de la documentación incompleta;
- Presentar información falsa
- Incumplimiento de los requisitos
- La presentación de una propuesta incompatible con la vocación cultural del **FICINE**
- Falta de capacidad financiera
- Incumplimiento de obligaciones fiscales
- Cualquier otra que considere el Grupo de Trabajo de Locales como motivo de descalificación.

DÉCIMA PRIMERA. CONSIDERACIONES GENERALES.

- La presentación de propuestas no genera derecho alguno para la celebración del contrato.
- Se agrega como **Anexo 2** la información referente a la asistencia en Cineteca Nacional Chapultepec.
- Se agrega como **Anexo 3** la información referente al estudio de consumo en Cineteca Nacional Chapultepec.



- Para la determinación de la renta en el esquema adaptable, el Arrendatario deberá entregar al **FIGINE**, dentro de los primeros 7 días naturales de cada mes, reporte detallado de ventas del mes inmediato anterior, mismo que deberá ir acompañado de: Reporte de sistema punto de venta (corte acumulado mensual), relación de facturación emitida, y estado de cuenta de plataformas digitales, en su caso. Por lo anterior, el **FIGINE**, tendrá el derecho de verificación por lo que, estará facultado para revisar la contabilidad, a través de un auditor externo, a cargo del Arrendatario, con la finalidad de verificar la correcta determinación de las ventas.
- El **FIGINE** podrá declarar desierta la convocatoria cuando ninguna propuesta resulte conveniente para sus intereses institucionales.
- La persona seleccionada deberá cumplir con todas las obligaciones previstas en la presente convocatoria, así como con las disposiciones legales y administrativas aplicables.
- Todos los documentos que formen parte de la propuesta deberán ser rubricados en cada una de sus hojas, y las cartas o documentos que lo requieran, así como los documentos que formen parte de propuesta económica, deberán contar con la firma autógrafa de la persona física o representante legal de la persona moral.
- Las propuestas una vez rubricadas y firmadas deberán ser enviadas en formato PDF, al correo electrónico grupolocalesficine@cinetecanacional.net, antes de las 18:00 horas del día 30 de septiembre de 2026, y los interesados deberán contar con Acuse de Recibo que se emitirá por la misma vía.
- Cualquier aspecto no considerado en la presente convocatoria será definido y resuelto por el Grupo de Trabajo de Locales.

Ciudad de México, a 01 de septiembre de 2026

El Grupo de Trabajo para la celebración de actos jurídicos mediante los cuales se podrá otorgar el uso o aprovechamiento temporal de espacios destinados al comercio en los inmuebles que administra el Fideicomiso para la Cineteca Nacional, aprobó la presente convocatoria en su Segunda Reunión Ordinaria de 2026, celebrada el 01 de septiembre de 2026, e instruye su publicación en la página web de la Cineteca Nacional www.cinetecanacional.net.



CONVOCATORIA PÚBLICA DE UN RESTAURANTE CON CONCEPTO GASTRONÓMICO DE TAQUERÍA MEXICANA EN CINETECA NACIONAL CHAPULTEPEC

ANEXO 1.

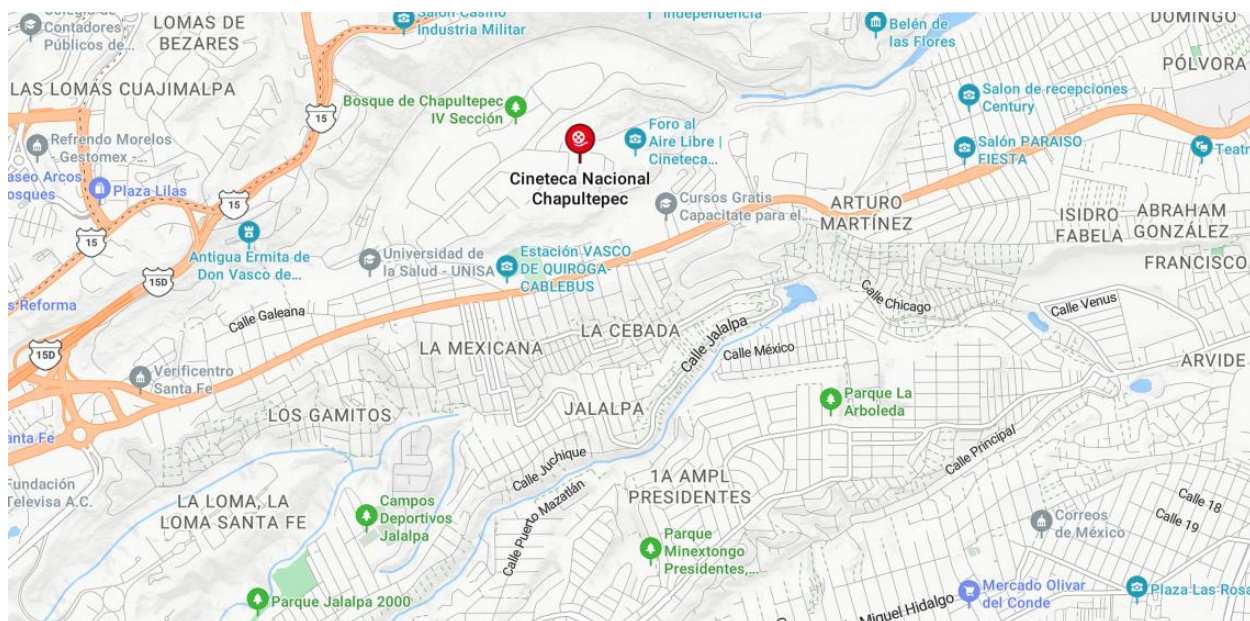
LOCAL COMERCIAL: RESTAURANTE SUR (Planta Baja) PARA TAQUERÍA MEXICANA

1.1. UBICACIÓN:

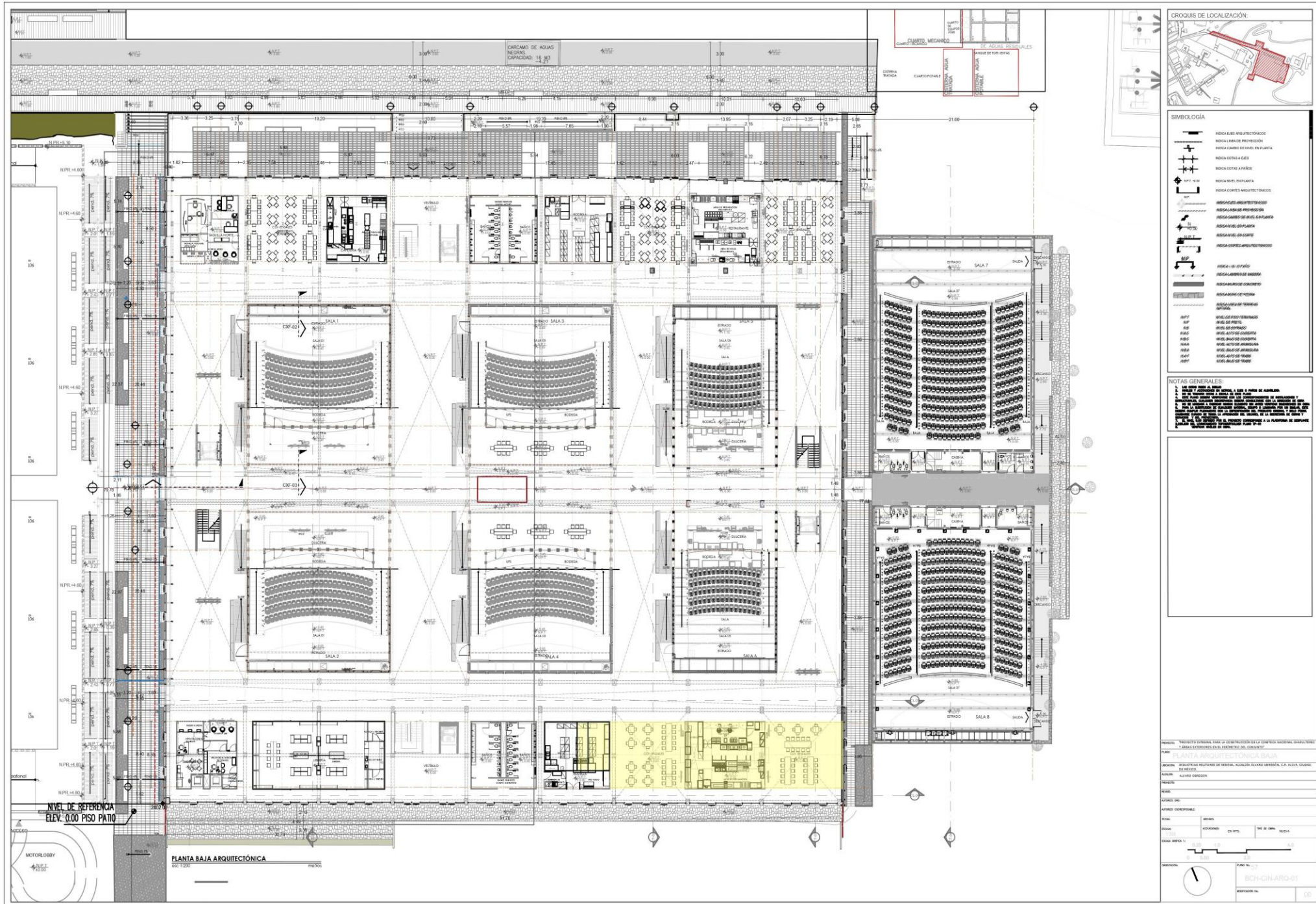
El Restaurante Sur, Planta Baja, se encuentra ubicado dentro de las instalaciones de la Cineteca Nacional Chapultepec, localizada en Avenida Vasco de Quiroga No. 1401, Colonia Santa Fe, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01210, Ciudad de México.

El local se localiza en la planta baja del edificio y colinda al norte con pasillo, en una longitud de 31.55 m; al sur con pasillo, en una longitud de 31.55 m; al oriente con pasillo, en una longitud de

8.75 m; y al poniente con la bodega de la zona sur, en una longitud de 8.75 m.



Plano ubicación Restaurante y Bodega Zona Sur en Planta Baja





1.3. EQUIPO Y MOBILIARIO.

DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS Y MOBILIARIO	UNIDAD	CANTIDAD
Estufa con 6 quemadores incluye base de acero inoxidable.	pieza	2.00
Plancha de mesa frente 90 cm incluye base de acero inoxidable.	pieza	2.00
Freidora turbo 20 lts	pieza	2.00
Horno de convección a gas	pieza	1.00
Microondas digital de 1.2 pies	pieza	2.00
Gabinete baño maría a gas acero inoxidable 304. Sin deslizador ni repisa con capacidad para 7 insertos, medidas: frente 240, fondo 76 y alto 90 cm.	pieza	1.00
Refrigerador vertical 3 puertas de cristal 72 pies	pieza	2.00
Refrigerador vertical 2 puertas de cristal 26 pies	pieza	2.00
Congelador vertical acero inoxidable 2 puertas de cristal 45 pies	pieza	2.00
Congelador horizontal cofre element control de temperatura 1 tapa 25 pies.	pieza	3.00
Anaqueles lisos acero inoxidable 304.	pieza	10.00
Anaqueles lisos acero inoxidable 430	pieza	15.00
Garabato para ollas ganchos fijos tubo acero inoxidable 304	pieza	1.00
Garabato para ollas ganchos móviles tubo acero inoxidable	pieza	1.00
Garabato para ollas ganchos móviles tubo acero inoxidable 304	pieza	1.00
Carro de servicio 3 niveles acero inoxidable 304	pieza	1.00
Carro de servicio 3 niveles acero inoxidable 430	pieza	1.00
Modulo para charolas y cubiertos acero inoxidable 430	pieza	1.00
Mesa de preparación de sándwich y ensalada	pieza	2.00
Paninera doble grills 17 pulgadas	pieza	2.00
Bascula electrónica de recibo 150 kg división mínima 20g	pieza	1.00
Bascula electrónica 5 kg división mínima 1 g	pieza	1.00
Bascula electrónica 1 kg división mínima 0.1 g	pieza	1.00
Mesa a pared sin entrepaño acero inoxidable 304	pieza	1.00
Mesa de trabajo con lambrín y entrepaño	pieza	2.00
Mesa a pared sin entrepaño acero inoxidable t.304	pieza	2.00
Licuada industrial de volte sobre mesa 12 litros vca-li-12vam	pieza	1.00
Licuada de barra, 44 oz.	pieza	2.00
Mesa de trabajo con lambrín entrepaño y 2 tarja	pieza	2.00



DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS Y MOBILIARIO	UNIDAD	CANTIDAD
Manguera de prelavado a pared con grifo	pieza	2.00
Máquina para bebidas frías con 2 contenedores de 18 litros cada	pieza	1.00
Licuadaora grado profesional de alto rendimiento, contenedor de 48 oz, negra, 10 velocidades.	pieza	2.00
Cava para vino de 18 botellas	pieza	2.00
Empacadora al vacío sobre mesa	pieza	1.00
Budinera fabricada en Aluminio Capacidad de 5 litros.	pieza	4.00
Budinera fabricada en Aluminio Capacidad de 11 litros.	pieza	6.00
Budinera fabricada en Aluminio, acabado triple fuerte. Capacidad de 15 litros.	pieza	4.00
Vaporera fabricada con aluminio triple fuerte 3mm y alta durabilidad, con capacidad de 33 litros, con tapa, asas laterales con remaches, base para realizar cocciones baño maría.	pieza	3.00
Vaporera fabricada con aluminio triple fuerte 3mm y alta durabilidad, con capacidad de 55 litros, con tapa, asas laterales con remaches, base para realizar cocciones baño maría.	pieza	2.00
Arrocera con tapa con capacidad de 15 litros fabricada en aluminio triple fuerte 3 mm.	pieza	2.00
Arrocera con tapa con capacidad de 25 litros fabricada en aluminio triple fuerte 3 mm.	pieza	2.00
Olla con tapa de aluminio de 5 litros triple fuerte, tapa de aluminio con asa remachada y reforzada.	pieza	4.00
Olla con tapa de aluminio de 6 litros triple fuerte, tapa de aluminio con asa remachada y reforzada.	pieza	4.00
Olla con tapa de aluminio de 10 litros triple fuerte, tapa de aluminio con asa remachada y reforzada.	pieza	5.00
Sartén fabricado en aluminio, espesor de 3mm. Con teflón antiadherente. Diámetro de 17.7 cm y altura de 5 cm.	pieza	4.00
Sartén fabricado en aluminio, espesor de 3mm. Con teflón antiadherente. Diámetro de 25 cm y altura de 5 cm.	pieza	5.00
Sartén fabricado en aluminio, espesor de 3mm. Con teflón antiadherente. Diámetro de 30 cm y altura de 5 cm.	pieza	5.00
Cuchara de servicio solida de 32.5 cm, fabricado en acero inoxidable, acabado tipo espejo, espesor de 0.15 cm, mango ranurado, varilla reforzada a todo lo largo.	pieza	10.00
Cuchara de servicio perforada de 32.5 cm, fabricado en acero inoxidable, acabado tipo espejo, espesor de 0.15 cm, mango ranurado, varilla reforzada a todo lo largo.	pieza	10.00
Cuchara de servicio de 45 cm, fabricado en acero inoxidable, acabado tipo espejo, espesor de 0.15 cm, mango ranurado, varilla reforzada a todo lo largo	pieza	10.00
Cuchara de servicio solida de 45 cm, fabricado en acero inoxidable, acabado tipo espejo, espesor de 0.15 cm, mango ranurado, varilla reforzada a todo lo largo.	pieza	10.00
Cuchara de servicio perforada de 45 cm, fabricado en acero inoxidable, acabado tipo espejo, espesor de 0.15 cm, mango ranurado, varilla reforzada a todo lo largo.	pieza	10.00
Cucharon de servir 6 oz/117 ml fabricado en acero inoxidable, acabado espejo, con mango reforzado y acanalado de 33 cm construcción de una sola pieza, calibre 1 mm, espesor de .040	pieza	10.00



DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS Y MOBILIARIO	UNIDAD	CANTIDAD
Cucharon de servir 12 oz/355 ml fabricado en acero inoxidable, acabado espejo, con mango reforzado y acanalado de 33 cm construcción de una sola pieza, calibre 1 mm, espesor de .040	pieza	5.00
Cucharon de servicio capacidad 2 oz, fabricado en acero inoxidable, acabado espejo, con mango reforzado y acanalado, de 27.9 cm, construcción de una sola pieza, calibre 1 mm, espesor .040	pieza	10.00
Cucharon de servicio capacidad 3 oz, fabricado en acero inoxidable, acabado espejo, con mango reforzado y acanalado, de 29.2 cm, construcción de una sola pieza, calibre 1 mm, espesor .040	pieza	10.00
Juego de cuchillos dentado para pan 1 cuchillo para pan dentado de 8", con hoja de acero inoxidable y con mango de polipropileno color blanco. 1 cuchillo para pan dentado de 10", con hoja de acero inoxidable y con mango de polipropileno color blanco. 1 cuchillo para pan dentado de 12", con hoja de acero inoxidable y con mango de polipropileno color blanco.	juego	6.00
Juego de cuchillos de acero inoxidable con mango de polipropileno para chef con estuche Cuchillo chef / para carne 10pg Cuchillo jamón con sierra 8pg Cuchillo deshuesador con curva 5pg Cuchillo para carne recto 6pg Cuchillo mondador 2pg Cuchillo mondador recto 3pg Pelapapas / pelador Sacabolas / sacabocados para fruta chaira domestica redonda 8", corte semi fino, negro Marca: Victorinox	juego	4.00
Cuchillo mondador curvo 3". Tramontina	pieza	15.00
Cuchillo para deshuesar con lamina rígida de acero inoxidable con filo de alta durabilidad y mango de polipropileno de 6 pulgadas, color "blanco"	pieza	5.00
Cuchillo para deshuesar con lamina rígida de acero inoxidable con filo de alta durabilidad y mango de polipropileno de 10 pulgadas, color "amarillo".	pieza	6.00
Cuchillo para deshuesar con lamina rígida de acero inoxidable con filo de alta durabilidad y mango de polipropileno de 10 pulgadas, color verde.	pieza	6.00
Cuchillo para deshuesar con lamina rígida de acero inoxidable con filo de alta durabilidad y mango de polipropileno de 10 pulgadas, color blanco.	pieza	6.00
Cuchillo para deshuesar con lamina rígida de acero inoxidable con filo de alta durabilidad y mango de polipropileno de 10 pulgadas, color rojo.	pieza	6.00
Tabla para corte de 38 x 50 x 1.25 cm fabricada en polietileno de alta densidad. Super resistente y de fácil limpieza e higiénico color "amarilla".	pieza	6.00
Tabla para corte de 38 x 50 x 1.25 cm fabricada en polietileno de alta densidad. Super resistente y de fácil limpieza e higiénico color "blanca".	pieza	6.00
Tabla para corte de 38 x 50 x 1.25 cm fabricada en polietileno de alta densidad. Super resistente y de fácil limpieza e higiénico color "roja".	pieza	6.00
Tabla para corte de 38 x 50 x 1.25 cm fabricada en polietileno de alta densidad. Super resistente y de fácil limpieza e higiénica, color "verde".	pieza	6.00
Tabla para corte de 38 x 50 x 1.25 cm fabricada en polietileno de alta densidad. Super resistente y de fácil limpieza e higiénico color "azul".	pieza	6.00
Soporte para tablas de cortar fabricado en acero inoxidable, con espesor de 2.54 cm con soporte hasta 10 tablas.	pieza	5.00



DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS Y MOBILIARIO	UNIDAD	CANTIDAD
Bowl para mezclar con capacidad de 1.00 litro, fabricado en acero inoxidable, acabado espejo, borde redondeado y espesor de 4 mm.	pieza	5.00
Bowl para mezclar con capacidad de 2.80 litros, fabricado en acero inoxidable, acabado espejo, borde redondeado y espesor de 4 mm.	pieza	5.00
Bowl para mezclar con capacidad de 4.70 litros, fabricado en acero inoxidable, acabado espejo, borde redondeado y espesor de 4 mm.	pieza	5.00
Bowl para mezclar con capacidad de 7.57 litros, fabricado en acero inoxidable, acabado espejo, borde redondeado y espesor de 4 mm.	pieza	5.00
Espátula resistente al calor hasta 316°C, fabricado en plástico y hojas de silicona de 41 cm.	pieza	5.00
Ablandador de carnes fabricado en acero inoxidable de doble cara corte grueso y fino.	pieza	3.00
Rallador cuadrado de 23 x 10 x 10 cm, fabricado en acero inoxidable con cuatro superficies de rallado diferentes.	pieza	3.00
Pelador fabricado en acero inoxidable, doble borde, cuchilla flotante, de 6.35 cm	pieza	6.00
Machacador de papas redondo, fabricado en acero inoxidable de 45.7 cm, base redonda y mango madera dura.	pieza	2.00
Botella exprimible 32 oz / 946 ml boca ancha transparente, fabricado en polietileno	pieza	10.00
Botella exprimible 16 oz / 473 ml boca ancha transparente, fabricado en polietileno.	pieza	10.00
O		
Sierra ondeada para guarniciones, fabricado en acero inoxidable, mango de madera noble.	pieza	6.00
Cazo cónico fabricado en aluminio triple fuerte con capacidad de 3.00 litros.	pieza	5.00
Cazo cónico fabricado en aluminio triple fuerte con capacidad de 4.50 litros.	pieza	5.00
Juego de insertos para mesa fría fabricados en acero inoxidable con capacidad de: 1/9 (3 piezas) 1/6 (3 piezas) 1/4 (3 piezas) 1/3 (5 piezas) 1/2 5 piezas) 1 (ENTERO) (5 piezas)	juego	1.00
Juego de insertos para baño maría en cilindro fabricados en acero inoxidable con capacidad de: 1.2 litro (5 piezas) 1.8 litros (11 piezas) 3 litros (8 piezas)	juego	1.00
Contenedor cuadrado de policarbonato, transparente, resistente, con graduación para uso, con capacidad de 18 litros, incluye tapa.	pieza	10.00
Contenedor cuadrado de policarbonato, transparente, resistente, con graduación para uso, con capacidad de 12 litros, incluye tapa.	pieza	15.00
Contenedor cuadrado de policarbonato, transparente, resistente, con graduación para uso, con capacidad de 8 litros, incluye tapa.	pieza	15.00
Contenedor cuadrado de policarbonato, transparente, resistente, con graduación para uso, con capacidad de 6 litros, incluye tapa.	pieza	15.00
Contenedor cuadrado de policarbonato, transparente, resistente, con graduación para uso, con capacidad de 4 litros, incluye tapa.	pieza	20.00



DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS Y MOBILIARIO	UNIDAD	CANTIDAD
Contenedor cuadrado de policarbonato, transparente, resistente, con graduación para uso, con capacidad de 2 litros, incluye tapa.	pieza	30.00
Colador de acero inoxidable con mango, cuchara con colador de malla fina resistente al oxido de 15 cm.	pieza	5.00
Colador de acero inoxidable con mango, cuchara con colador de malla fina resistente al oxido de 20 cm.	pieza	5.00
Colador de acero inoxidable con mango, cuchara con colador de malla fina resistente al oxido de 25 cm.	pieza	5.00
Colador de acero inoxidable con mango, cuchara con colador de malla gruesa resistente al oxido de 15 cm.	pieza	3.00
Colador de acero inoxidable con mango, cuchara con colador de malla gruesa resistente al oxido de 35 cm	pieza	3.00
Colador de acero inoxidable con mango, cuchara con colador de malla gruesa resistente al oxido de 25 cm	pieza	3.00
Colador chino de acero inoxidable, malla fina de 21 cm.	pieza	5.00
Colador chino de acero inoxidable, malla fina de 25 cm	pieza	5.00
Colador chino de acero inoxidable, malla fina de 30 cm	pieza	5.00
Porta cubiertos 4 compartimentos, fabricado en plástico polipropileno.	pieza	6.00
Taza medidora fabricado en policarbonato con capacidad de 1.00 litro.	pieza	5.00
Taza medidora fabricado en policarbonato con capacidad de 2.00 litros.	pieza	5.00
Taza medidora fabricado en policarbonato con capacidad de 4.00 litros.	pieza	5.00
Juego de cucharas medidoras fabricadas en acero inoxidable.	pieza	4.00
Batidor globo fabricado en acero inoxidable, con mango ergonómico resistente al calor de 20 cm.	pieza	10.00
Batidor globo fabricado en acero inoxidable, con mango ergonómico resistente al calor de 30 cm.	pieza	5.00
Rodillo de aluminio, liso para amasar de 18 pulgadas.	pieza	3.00
Cortador para pizza de acero inoxidable, resistente a la corrosión, mango ergonómico.	pieza	3.00
Organizador de condimentos 6 compartimentos fabricado en acero inoxidable.	pieza	5.00
Coctelera para bar de 828 mililitros fabricado en acero inoxidable.	pieza	5.00
Coctelera para bar de 532.324 mililitros fabricado en acero inoxidable.	pieza	5.00
Cuchara para bar fabricada en acero inoxidable con espiral retorcida mango de 27 cm.	pieza	10.00
Pica hielo de 6 puntas fabricado en acero al carbón con mango de madera.	pieza	5.00
Saca corchos 12 cm para mesero de dos tiempos fabricado en acero.	pieza	6.00
Plato trinche de 37 cm rectangular fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	150.00
Plato cuadrado de 30 cm fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	150.00
Plato para pasta cuadrado fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	150.00
Plato para pastel cuadrado fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	150.00
Plato cuadrado de 16 cm fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	150.00
Tazón con base de capacidad de 120 mililitros fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	100.00
Juego de 4 salseras con base fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	60.00
Ensaladera cuadrada de 22 x 22, incluye base, fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	100.00
Tazón con base de capacidad de 300 mililitros fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	150.00



DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS Y MOBILIARIO	UNIDAD	CANTIDAD
Cuchillo de mesa para carne fabricado en acero inoxidable y con mango de madera.	pieza	200.00
Cuchillo de mesa fabricado en acero inoxidable de excelente calidad.	pieza	200.00
Tenedor de mesa fabricado en acero inoxidable de excelente calidad.	pieza	200.00
Tenedor de postre fabricado en acero inoxidable de excelente calidad.	pieza	200.00
Cuchillo de mesa para untar mantequilla fabricado en acero inoxidable de excelente calidad.	pieza	50.00
Cuchara sopera de mesa fabricado en acero inoxidable de excelente calidad.	pieza	250.00
Cuchara cafetera o de postre fabricado en acero inoxidable de excelente calidad.	pieza	300.00
Servilletero curvo fabricado en acero para servilletas de papel con estructura móvil para sujetarlas 20 x 20 x 6.	pieza	50.00
Charola de corcho antiderrapante para mesero redonda de 37 cm.	pieza	15.00
Porta charola (cabrilla) cromada para mesero.	pieza	15.00
Charola de corcho antiderrapante, rectangular de 35 x 46 cm	pieza	10.00
Azucarera para sobres fabricado en metal, con diseño enrejado color negro.	pieza	50.00
Rallador Salad King con 5 conos de acero inoxidable para diferentes cortes de verdura con guardamanos.	pieza	3.00
Abrelatas manual con cuchillas rotativas, con funcionamiento a engranaje.	pieza	5.00
Abrelatas profesional industrial de 48 cms fabricado en acero inoxidable.	pieza	3.00
Taza y plato para café con capacidad de 16 oz fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	100.00
Taza y plato para café con capacidad de 12 oz fabricado en porcelana de alta calidad. Santa Anita	pieza	100.00
Taza y plato para café con capacidad de 8 oz fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	100.00
Taza y plato para espress con capacidad de 4 oz fabricado en porcelana de alta calidad.	pieza	80.00
Salero de mesa fabricado en cristal con tapa de metal redondeada.	pieza	100.00
Tarro cervecero fabricado en vidrio grueso, con capacidad de 375 ml.	pieza	150.00
Vaso cubero fabricado en vidrio grueso.	pieza	200.00
Vaso para agua fabricado en vidrio grueso con capacidad de 11.8 oz.	pieza	200.00
Vaso para cerveza fabricado en vidrio grueso con capacidad de 324 ml.	pieza	200.00
Copa para vino tinto, fabricado en vidrio grueso.	pieza	300.00
Copa para vino blanco fabricado en vidrio grueso.	pieza	300.00
Pala solida de 8.5 x 3 x 15 pg. con mango de plástico.	pieza	4.00
Pala solida de 6" con mango de plástico.	pieza	4.00
Pala solida de 12 x 15 cm con mango de plástico.	pieza	4.00
Raspador de parrilla de 5 x 2.5 pulgadas con mango de plástico.	pieza	4.00
Pala perforada de 7 x 20 cm con mango de plástico.	pieza	6.00
Hielera para mesa con capacidad de 1.00 litro fabricada en porcelana, con mango y pinzas de acero inoxidable.	pieza	20.00
Hielera para mesa con capacidad de 3.400 litro fabricada en porcelana, con mango y pinzas de acero inoxidable	pieza	20.00
Pinza fabricada en acero inoxidable de 9" (22.86 cm).	pieza	30.00
Pinza fabricada en acero inoxidable de 15 cm.	pieza	10.00
Pinza fabricada en acero inoxidable de 30 cm.	pieza	10.00
Pinzas para pasta fabricada en acero inoxidable.	pieza	10.00



DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS Y MOBILIARIO	UNIDAD	CANTIDAD
Mini plataforma de ruedas para botes de basura de 10 galones y 35 galones	pieza	5.00
Bote de basura resistente, fabricado en plástico de uso pesado que no se abolla, dobla ni agrieta con capacidad de 10 galones con tapa	pieza	10.00
Exprimidor de naranja manual fabricado en aluminio.	pieza	5.00
Exprimidor de limón fabricado en aluminio.	pieza	4.00
Juego de 24 duya diferentes estriadas para repostería fabricadas en acero inoxidable.	pieza	2.00
Manga para duya de 30 cm fabricada en lona.	pieza	10.00
Manga para duya de 15 cm fabricada en lona.	pieza	10.00
Exprimidor de alimentos en forma de cubeta que crea frutas y verduras y zumo de trigo, (marcado como "JUICE")	pieza	1.00
Embudo mediano fabricado en acero inoxidable.	pieza	5.00
Embudo chico fabricado en acero inoxidable.	pieza	5.00
Ramekin estriado fabricado en melamina con capacidad de 4 oz, color "blanco".	pieza	100.00
Ramekin estriado fabricado en melamina con capacidad de 2 oz, color "blanco".	pieza	100.00
Ramekin liza fabricado en melamina con capacidad de 2 oz en color rojo.	pieza	100.00
Ramekin liso fabricado en melamina con capacidad de 4 oz en color negro.	pieza	100.00
Canasta de mesa para pan color negro.	pieza	150.00
Tortillero para mesa, color madera natural, fabricado en madera.	pieza	80.00
Copa para helado fabricado en cristal grueso.	pieza	50.00
Jarra para agua con capacidad de 1.00 litro, fabricado en vidrio grueso.	pieza	50.00
Jarra para agua con capacidad de 2.50 litros, fabricado en vidrio grueso.	pieza	50.00
Plato para ensalada de 21 cm fabricada en porcelana de alta calidad.	pieza	100.00
Organizador de servilletas y popotes fabricado en plástico.	pieza	4.00
Domo fabricado en acrílico para pastel de 30 cm con base de acero.	pieza	4.00
Espolveador liso fabricado en acero inoxidable.	pieza	5.00
Espolveador con mango fabricado en acero inoxidable.	pieza	5.00
Cremera con capacidad de 5 oz fabricado en acero inoxidable.	pieza	6.00
Cremera con capacidad de 8 oz fabricado en acero inoxidable.	pieza	6.00
Cremera con capacidad de 3 oz fabricado en acero inoxidable.	pieza	6.00
Molde con capacidad para 12 muffin fabricado en aluminio.	pieza	4.00
Molde con capacidad para 24 muffin fabricado en aluminio.	pieza	4.00
Brocha plana de 5 cm para repostería con mango de plástico.	pieza	5.00
Brocha plana de 7 cm para repostería con mango de plástico.	pieza	5.00
Espátula miserable de 35 cm fabricada en plástico.	pieza	10.00
Espátula miserable de 35 cm con brocha fabricada en plástico.	pieza	10.00
Jarrita fabricada en acero inoxidable con capacidad de 400 mililitros para espumar leche.	pieza	10.00
Tamper para café de 51 mm.	pieza	6.00
Cortador de papas fritas con bandeja, y juego de cuchillas en acero inoxidable, manija de hierro fundido.	pieza	2.00
Porcionador para helado con capacidad de 5 1/3 oz. Fabricado en acero inoxidable con mango de polipropileno.	pieza	4.00
Termómetros de temperatura para cocina.	pieza	4.00
Porta comandas tipo clavo fabricada en acero al carbón.	pieza	6.00
Pala para pay de 5.5. con hoja de acero inoxidable y mango de madera.	pieza	5.00
Paellera de aluminio de 70 cm.	pieza	2.00
Bowl escurridor de verduras de 30 cm fabricado en acero inoxidable	pieza	3.00



DESCRIPCIÓN DE EQUIPOS Y MOBILIARIO	UNIDAD	CANTIDAD
Bowl escurridor de verduras de 40 cm fabricado en acero inoxidable	pieza	3.00
Bowl escurridor de verduras de 50 cm fabricado en acero inoxidable	pieza	3.00
Hielera fabricada en acero inoxidable para enfriar vino, incluye tripie en acero inoxidable.	pieza	5.00
Tapetes para bar grande de 450 x 300 x 10 mm	pieza	5.00
Jigger medidor de acero inoxidable de 1 y 2 oz.	pieza	3.00
Jigger medidor de acero inoxidable de 1 y 1.5 oz.	pieza	3.00
Caja de policarbonato con tapa transparente con capacidad de 18.00 litros.	pieza	5.00
Caja de policarbonato con tapa transparente con capacidad de 49.00 litros.	pieza	5.00
Bote de basura de 132 litros (35 galones) fabricado en plástico de uso pesado que no se abolla, dobla ni agrieta, incluye: tapa embudo (tapa con orificio central para dirigir y dejar la basura adentro)	pieza	6.00
Diablito Plegable de Aluminio con Capacidad de 100 kg, base y ruedas son plegables, mango ergonómico	pieza	1.00
Cuchara para bar fabricada en acero inoxidable con tridente	pieza	4.00
Juego de 24 duyas diferentes lisas para repostería fabricadas en acero inoxidable.	juego	2.00
Campana a muro rectangular de extracción de humos y grasas modelo cm 480, con medidas de 4800 mm x 1130 mm x 600 mm (frente, fondo y alto).	pieza	1.00
Silla de cuatro puntos de apoyo de dimensiones 0.52m de ancho x 0.53m de profundidad x 0.74m de altura, asiento en madera pino de 1ra.	pieza	48.00
Silla de comedor de cuatro puntos de apoyo, de dimensiones generales 0.53m x 0.60m x 0.82m, asiento en madera sólida de pino de primera de 18mm de espesor y estructura en madera de pino de primera.	pieza	40.00
Banco de madera de cuatro puntos de apoyo con respaldo, de dimensiones generales de 0.35m x 0.45m x 0.91m, asiento en madera sólida de pino de primera de 18mm de espesor, estructura en madera de pino de primera.	pieza	48.00
Mesa cuadrada de dimensiones 0.80m de ancho x 0.80m de largo x 0.75m de alto, con cubierta en madera de pino de 1ra, acabado en poliuretano mate y estructura tipo pedestal con tubo de acero de 3" de diametro cal.18 y base de placa de acero cuadrada	pieza	12.00
Mesa rectangular de madera de dimensiones 1.90m de largo x 0.90m de ancho x 0.75m de alto, cubierta de 45 mm de espesor y dos patas de 0.045m x 0.50m fabricadas en madera de pino de primera, con acabado en rubio monocoat oil plus 2c	pieza	8.00
Mesa rectangular de dimensiones 1.90m de largo x 0.90m de ancho x 1.10m de altura, cubierta en madera de pino de 32mm de espesor con estructura de 0.075m x 0.075m y refuerzos de 0.50m x 0.032m, acabado en rubio monocoat oil plus 2c.	pieza	8.00
Bocina de rango completo tipo colgante de baja y alta	pieza	8.00
Amplificador profesional linea comercial	pieza	1.00



FIDEICOMISO PARA LA CINETECA NACIONAL
CINETECA NACIONAL CHAPULTEPEC

ANEXO 2. ASISTENCIA DE AGOSTO 2025 - AGOSTO 2026

- **2025.**

- Asistencia mensual para 2025:

MES	ASISTENCIA
AGOSTO	12,479
SEPTIEMBRE	22,400
OCTUBRE	27,935
NOVIEMBRE	36,464
DICIEMBRE	16,960
TOTAL	116,238

- Asistencia anual por día para 2025:

DÍA	ASISTENCIA
LUNES	10,474
MARTES	10,797
MIÉRCOLES	8,687
JUEVES	9,110
VIERNES	14,491
SÁBADO	29,694
DOMINGO	32,985
TOTAL	116,238

- A continuación se desglosa por mes con su respectiva asistencia por día:

AGOSTO	ASISTENCIA
LUNES	949
MARTES	1,020
MIÉRCOLES	1,309
JUEVES	1,214
VIERNES	908
SÁBADO	3,180
DOMINGO	3,899



SEPTIEMBRE	ASISTENCIA
LUNES	1,592
MARTES	3,019
MIÉRCOLES	1,217
JUEVES	1,066
VIERNES	2,575
SÁBADO	6,238
DOMINGO	6,693

OCTUBRE	ASISTENCIA
LUNES	1,953
MARTES	2,018
MIÉRCOLES	2,628
JUEVES	2,835
VIERNES	4,853
SÁBADO	6,580
DOMINGO	7,068

NOVIEMBRE	ASISTENCIA
LUNES	4,371
MARTES	2,473
MIÉRCOLES	2,695
JUEVES	3,032
VIERNES	3,119
SÁBADO	9,760
DOMINGO	11,014

DICIEMBRE	ASISTENCIA
LUNES	1,609
MARTES	2,267
MIÉRCOLES	838
JUEVES	963
VIERNES	3,036
SÁBADO	3,936
DOMINGO	4,311



- **2026.**
 - Asistencia mensual para 2026:

MES	ASISTENCIA
ENERO	23,672
FEBRERO	16,311
MARZO	18,072
ABRIL	22,641
MAYO	15,839
JUNIO	12,404
JULIO	24,063
AGOSTO	30,408
TOTAL	163,410

- Asistencia anual por día para 2026:

DÍA	ASISTENCIA
LUNES	11,381
MARTES	12,673
MIÉRCOLES	13,303
JUEVES	16,720
VIERNES	19,615
SÁBADO	44,833
DOMINGO	44,885
TOTAL	163,410

- A continuación se desglosa por mes con su respectiva asistencia por día:

ENERO	ASISTENCIA
LUNES	1,190
MARTES	1,426
MIÉRCOLES	1,481
JUEVES	2,778
VIERNES	3,346
SÁBADO	7,820
DOMINGO	5,631

FEBRERO	ASISTENCIA
LUNES	2,097
MARTES	954
MIÉRCOLES	944
JUEVES	1,069
VIERNES	1,537
SÁBADO	4,649
DOMINGO	5,061



MARZO	ASISTENCIA
LUNES	2,234
MARTES	1,245
MIÉRCOLES	1,005
JUEVES	1,403
VIERNES	1,421
SÁBADO	4,360
DOMINGO	6,404

ABRIL	ASISTENCIA
LUNES	822
MARTES	1,230
MIÉRCOLES	2,087
JUEVES	3,619
VIERNES	3,540
SÁBADO	5,830
DOMINGO	5,513

MAYO	ASISTENCIA
LUNES	684
MARTES	1,378
MIÉRCOLES	600
JUEVES	1,713
VIERNES	2,441
SÁBADO	5,122
DOMINGO	3,901

JUNIO	ASISTENCIA
LUNES	852
MARTES	969
MIÉRCOLES	827
JUEVES	801
VIERNES	1,234
SÁBADO	3,436
DOMINGO	4,285



JULIO	ASISTENCIA
LUNES	1,859
MARTES	2,656
MIÉRCOLES	3,117
JUEVES	3,086
VIERNES	3,652
SÁBADO	5,065
DOMINGO	4,628

AGOSTO	ASISTENCIA
LUNES	1,643
MARTES	2,815
MIÉRCOLES	3,242
JUEVES	2,251
VIERNES	2,444
SÁBADO	8,551
DOMINGO	9,462



**FIDEICOMISO PARA LA CINETECA NACIONAL
CINETECA NACIONAL CHAPULTEPEC**

**ANEXO 3. ESTUDIO DE CONSUMO: PERCEPCIÓN, INTERESES Y PERSPECTIVAS.
MAYO – JUNIO 2026**

ÍNDICE

1.- Introducción.....	2
2.- Análisis de Resultados.....	3
3.- Anexo de Instrumentos.	21
3.1.- Encuesta estructurada.....	21
3.2.- Valoración rápida cuantitativa.....	23

Estudio de consumo: percepción, intereses y perspectivas para la Cineteca Nacional Chapultepec

1.- Introducción.

El Fideicomiso para la Cineteca Nacional (FICINE) tiene como misión rescatar, preservar, conservar, incrementar y catalogar los acervos fílmicos y no fílmicos de la cinematografía de México, además de la promoción y difusión de obras nacionales e internacionales y la organización de actividades educativas y culturales que estimulen la cultura cinematográfica, así como el de realizar las actividades complementarias y pertinentes que le permitan consolidar una experiencia integral para el público usuario en torno al goce y el desarrollo cultural cinematográfico.

Actividades administradas por el Fideicomiso o autorizados a terceros, como la gestión de espacios, locales comerciales y estacionamientos, comercialización de diversos productos y servicios (alimentos, bebidas, cursos, etcétera), se encuentran orientadas a la consolidación de un funcionamiento económico y comercial que permita a la Cineteca Nacional el establecimiento de proyectos propios y apegados a sus objetivos de crecimiento y expansión.

La Cineteca Nacional Chapultepec representa un nuevo espacio cultural, operativo y administrativo del Fideicomiso para la Cineteca Nacional, el uso de sus bienes e instalaciones para cumplir, complementar y potenciar la misión de la Cineteca. Siendo un espacio cultural que posee características y diseño para el crecimiento, desarrollo y fortalecimiento de las capacidades culturales de la sociedad, se estructura alrededor de la experiencia viva cultural de sus asistentes, sus exponentes y de sus trabajadores.

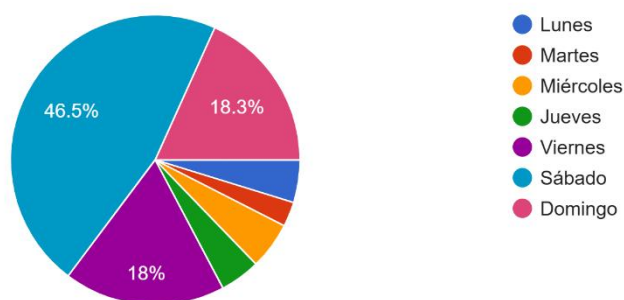
Es precisamente en el desarrollo y constitución de los espacios culturales donde individuos y comunidades convergen, que debe prestarse atención a las necesidades, opiniones, sugerencias y comentarios de la sociedad con el fin de entender y perseguir el progreso y la cohesión social.

2.- Análisis de Resultados.

Conforme el “*Estudio de consumo: percepción, intereses y perspectivas para la Cineteca Nacional Chapultepec. Mayo - Junio 2026*”, se implementó la aplicación de instrumentos en la Cineteca Nacional Chapultepec con el fin de obtener un panorama general sobre el comportamiento del asistente y consumidor en la sede, acotado a 400 instrumentos por validez y viabilidad estadística.

- **¿Qué día prefieres asistir a la Cineteca?**

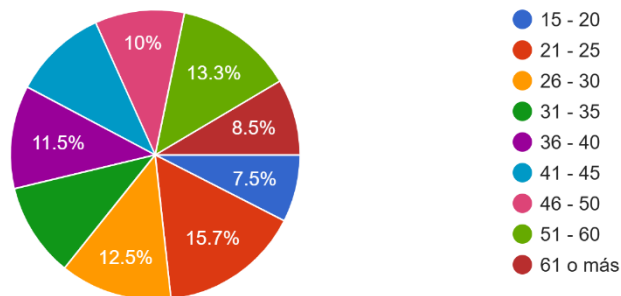
¿Qué día prefieres asistir a la Cineteca?
400 respuestas



Se contabilizan con un total de 400 respuestas, la preferencia de asistencia sobre los viernes 72, sábado 186 y domingo 73, siendo el fin de semana el periodo que mayor concentración tiene con 331 respuestas (83%). Mientras que para los lunes son 19, martes 11, miércoles 21, jueves 18.

- **Edad**

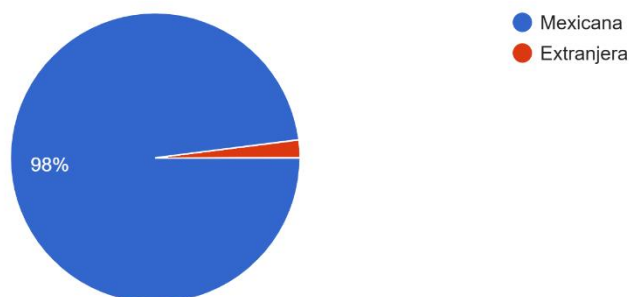
Edad
400 respuestas



Se observa una distribución cuasi homogénea para cada rango etario propuesto, sin embargo, puede establecerse un bloque principal de análisis determinado con la edad mínima de 21 años y una máxima de 60 año, donde se registran 336 personas (84%). Los rangos etarios fueron determinados conforme a la asistencia registrada y los rangos presentados en estudios y encuestas previas del FICINE.

- **Nacionalidad**

Nacionalidad
400 respuestas

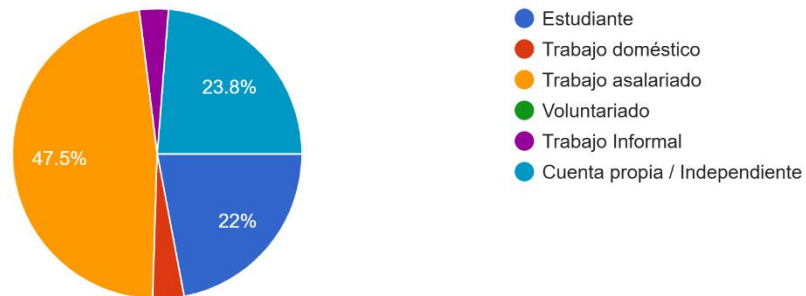


Se registran 392 personas de nacionalidad mexicana mientras que extranjera, 8 personas.

- **1.- ¿Cuál es tu ocupación?**

1.- ¿Cuál es tu ocupación?

400 respuestas

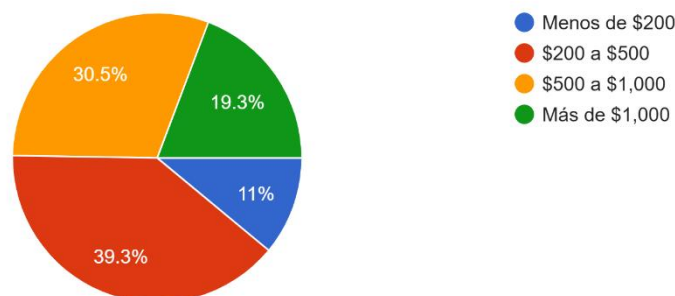


Se registran ocupaciones de 88 estudiantes, 14 de trabajo doméstico, 190 de trabajo asalariado, 13 de trabajo informal y 95 de cuenta propia/independiente. Se estructura un bloque principal con 312 personas trabajadoras (78%). Para el caso de la sede Chapultepec, la conformación de asistente difiere de las sedes Xoco y de las Artes respecto a una predominancia de personas trabajadoras sobre estudiantes.

- **2.- ¿Cuál es tu presupuesto mensual para actividades culturales?**

2.- ¿Cuál es tu presupuesto mensual para actividades culturales?

400 respuestas

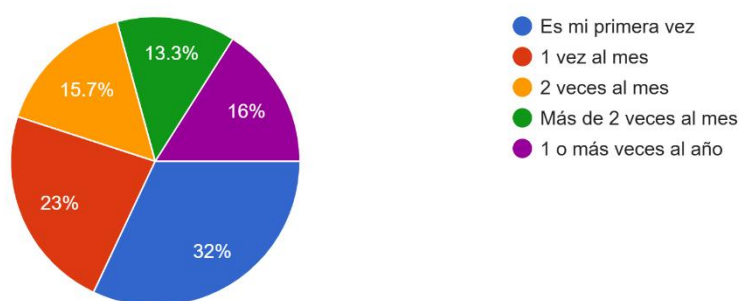


Se registran los presupuestos de 44 personas con menos de \$200, 157 personas con presupuesto de \$200 a \$500, 122 personas con presupuesto de \$500 a \$1,000 y 77 personas con presupuesto de más de \$1,000. Esto permite obtener que 279 personas (70%) podrían presupuestar actividades con un rango flexible de \$200 hasta \$1,000, componiendo el rango principal y más amplio en términos presupuestales, relacionado con el bloque poblacional de estudio.

- **3.- ¿Con qué frecuencia asistes a la Cineteca?**

3.- ¿Con qué frecuencia asistes a la Cineteca?

400 respuestas

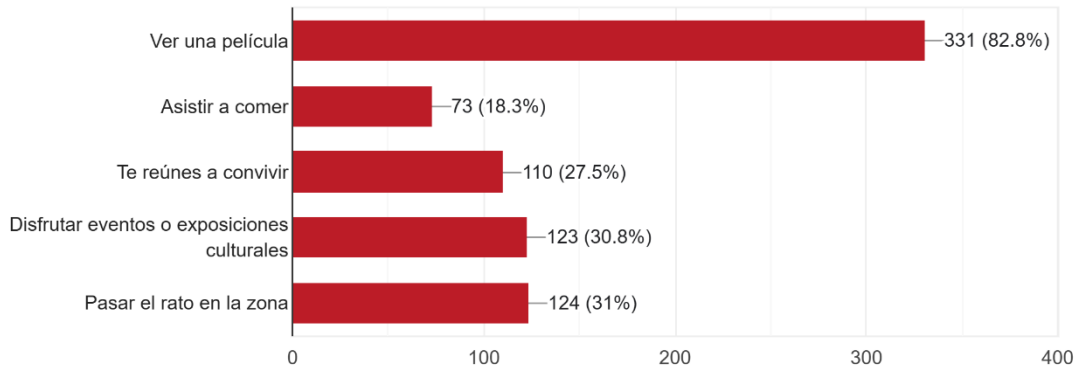


Se registra, que durante la implementación del instrumento 128 personas asistieron por primera vez, 92 asisten una vez al mes, 63 asisten dos veces al mes, 53 asisten más de dos veces al mes y 64 asisten una o más veces al año. Esto muestra que cerca de 1/3 de la asistencia es nueva, mientras que cerca de 2/3 es asistencia de nicho y constante.

- **4.- Principalmente asistes a la Cineteca para:**

4.- Principalmente asistes a la Cineteca para (puedes elegir más de una):

400 respuestas

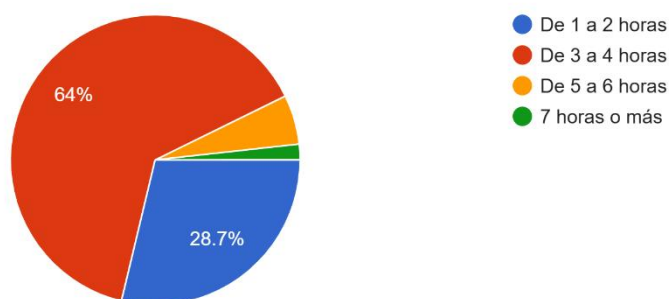


Con posibilidad de selección múltiple, se registra que se prefiere asistir a *ver una película*, mientras que existe también preferencia por *disfrutar eventos o exposiciones* y *pasar el rato en la zona*, en menor medida se prefiere *asistir a comer* y *te reúnes a convivir*, presentando dos dinámicas particulares para la sede Chapultepec: las personas siguen priorizando la oferta cultural y cinematográfica aunado a la posición geográfica y distribución de espacios, también existe un área de oportunidad de implementar y mejorar la infraestructura para convivencia y oferta de alimentos y bebidas para contribuir a la experiencia usuaria.

- **5.- Aproximadamente, ¿Cuánto tiempo estás en la Cineteca?**

5.- Aproximadamente, ¿Cuánto tiempo estás en la Cineteca?

400 respuestas

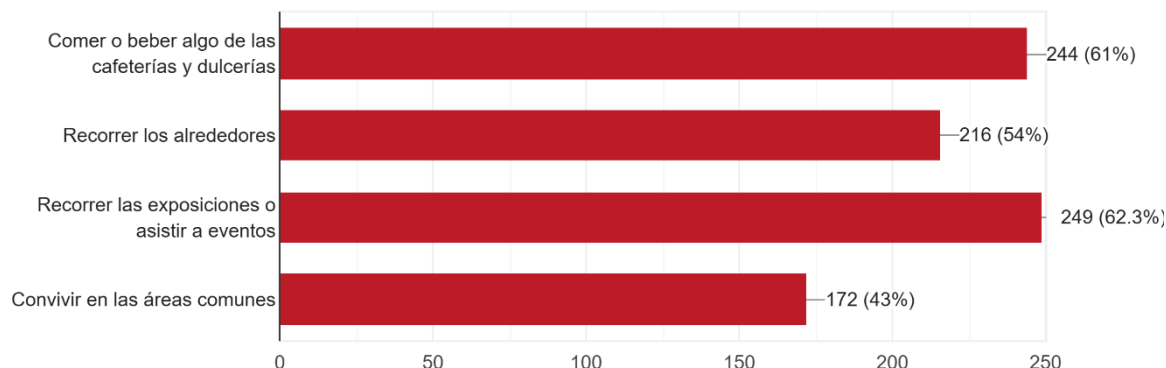


Se registra que, 115 personas permanecen de 1 a 2 horas, 256 personas permanecen de 3 a 4 horas, 22 personas permanecen de 5 a 6 horas y 7 personas permanecen 7 horas o más. Esto muestra 2 dinámicas principales: Menos de 1/3 permanece lo aproximado a la duración de una proyección, por lo que reducen su interacción con otros servicios provistos en la sede, más de 2/3 permanecen un periodo mayor a una proyección lo que significa que se relacionan más con servicios y ofertas de la sede.

- **6.- ¿Qué podría complementar tu visita a la Cineteca?**

6.- ¿Qué podría complementar tu visita a la Cineteca? (puedes elegir más de una)

400 respuestas

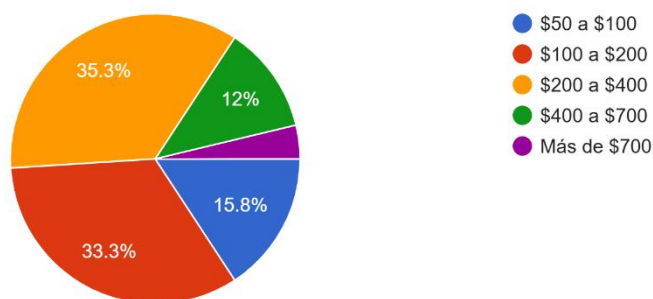


Con posibilidad de selección múltiple, se registra que la asistencia se interesaría en complementar su visita con todos los rubros propuestos, de tal forma que todos representan áreas de oportunidad para implementar y/o mejorar respecto a la experiencia usuaria, esto es ampliar las ofertas culturales, sociales y gastronómicas, así como la intervención de espacios en términos de infraestructura.

- **7.- ¿Cuánto pensarías en gastar en alguna actividad complementaria?**

7.- ¿Cuánto pensarías en gastar en alguna actividad complementaria?

400 respuestas

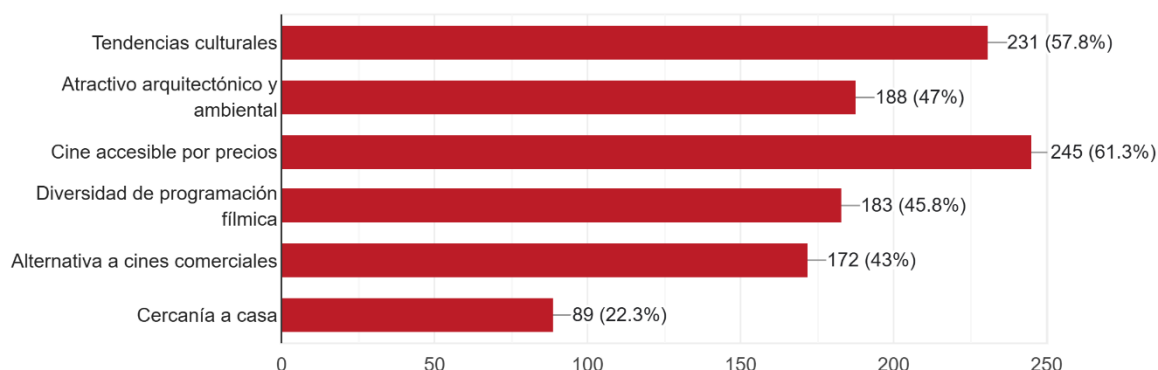


Se registra que, para actividades extra además de asistir a una proyección, 63 personas gastarían de \$50 a \$100, 133 personas gastarían de \$100 a \$200, 141 personas gastarían de \$200 a \$400, 48 personas gastarían de \$400 a \$700 y 15 personas gastarían de más de \$700. Esto muestra una disponibilidad del rango de gasto compuesto de \$100 a \$700 para actividades complementarias, con 337 personas disponibles (84%) relacionando indirectamente la capacidad presupuestaria mensual.

- **8.- ¿Qué te motiva principalmente a visitar la Cineteca?**

8.- ¿Qué te motiva principalmente a visitar la Cineteca? (puedes elegir más de una)

400 respuestas

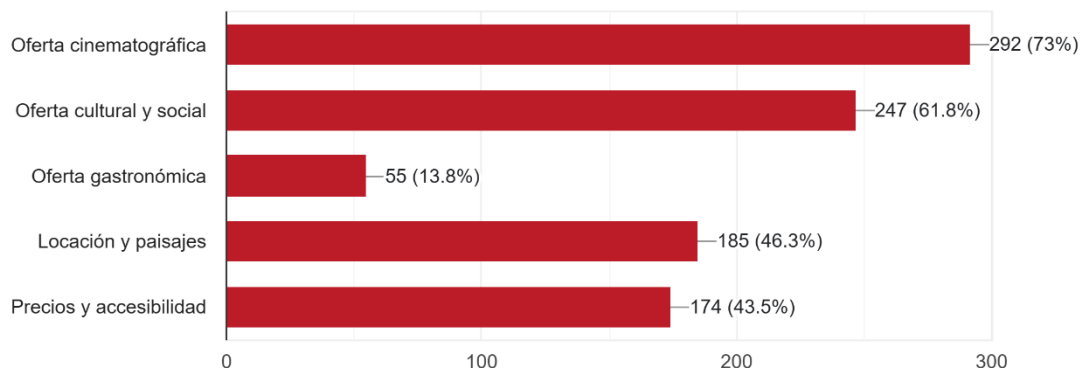


Con posibilidad de selección múltiple, se registra que la percepción en motivos de la asistencia se concentra en *tendencias culturales*, *cine accesible por precios*, *atractivo arquitectónico y ambiental* y *diversidad de programación filmica*, aunque también la Cineteca se prefiere como *alternativa a cines comerciales*. Prevalece la preferencia de la sede como una ofertante de servicios culturales alternativos al “cine comercial”.

- **9.- ¿Cuál consideras que es el atractivo de la Cineteca?**

9.- ¿Cuál consideras que es el atractivo de la Cineteca? (puedes elegir más de una)

400 respuestas

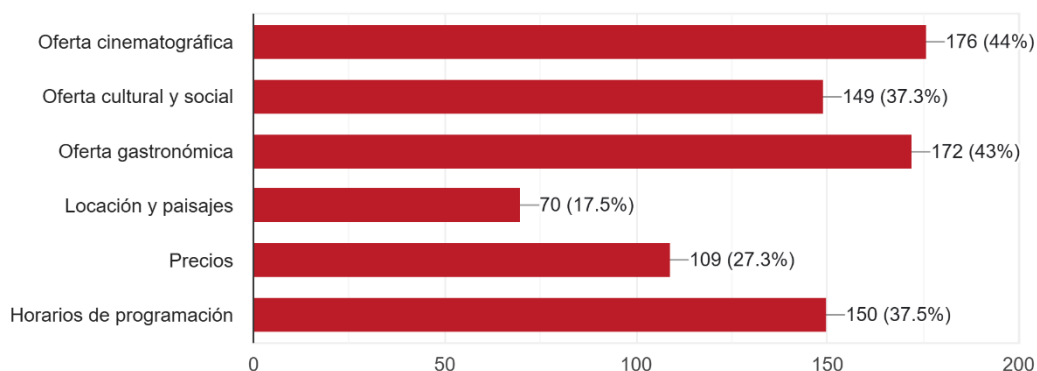


Con posibilidad de selección múltiple, se registra que la percepción de la asistencia se mantiene y se concentra en la oferta cultural, cinematográfica y geográfica de la sede Chapultepec, complementada con la accesibilidad en precios. Sin embargo, se enfatiza el desinterés atractivo en la oferta gastronómica, representando un área de oportunidad importante.

- **10.- ¿Qué consideras que podría mejorar de la Cineteca?**

10.- ¿Qué consideras que podría mejorar de la Cineteca? (puedes elegir más de una)

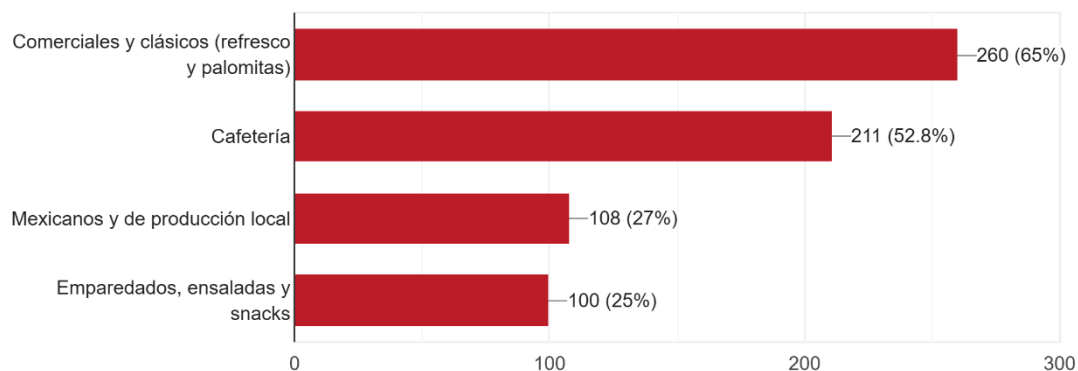
400 respuestas



Con posibilidad de selección múltiple, se registra que la asistencia percibe todos los rubros propuestos, como áreas de oportunidad para implementar y/o mejorar respecto a la experiencia usuaria, aunque en menor medida sobre *locación* y *paisajes* y *precios*, lo que supone un proceso de priorización o jerarquización.

- **11.- ¿Qué productos (alimentos y bebidas) consumes en tus visitas?**

11.- ¿Qué productos (alimentos y bebidas) consumes en tus visitas? (puedes elegir más de una)
400 respuestas

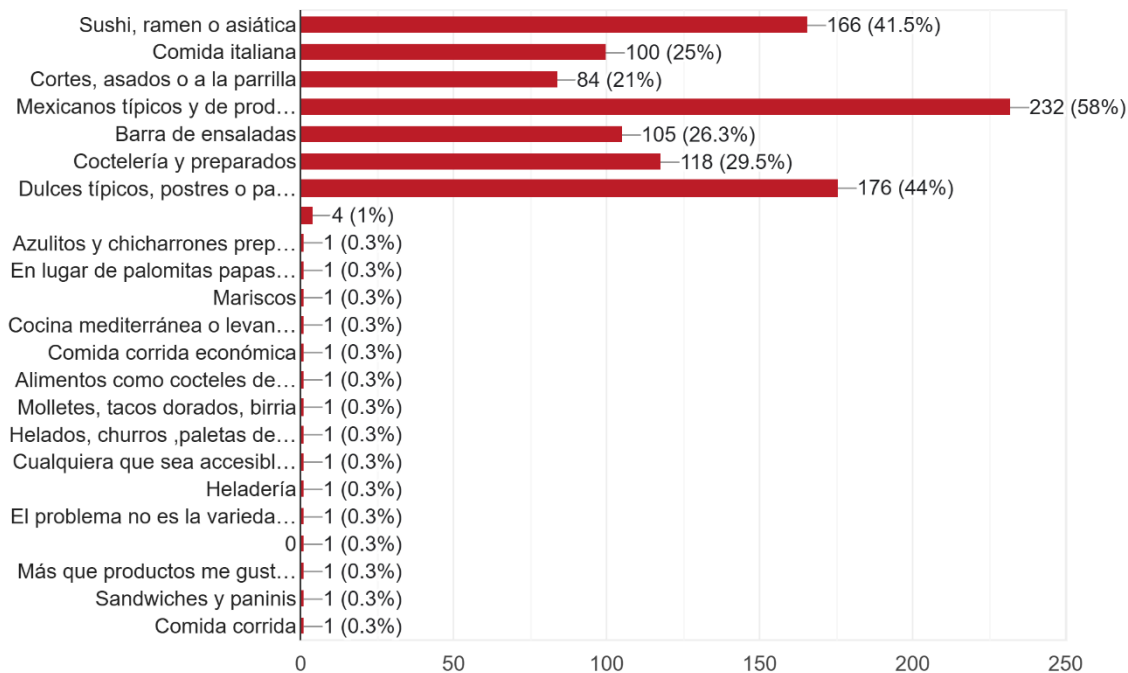


Con posibilidad de selección múltiple, se registra una dinámica particular de “cine” donde el consumo de productos clásicos (refrescos y palomitas) es predominante, sin embargo, para el caso de la sede, se complementa con su oferta de alimentos de cafetería y preparados, lo que podría representar un énfasis y atención prioritaria, en diversificación, consolidación, inversión o bien, optimización.

- **12.- ¿Cuáles productos (alimentos y bebidas) te gustaría o propondrías consumir en tus visitas?**

12.- ¿Cuáles productos (alimentos y bebidas) te gustaría o propondrías consumir en tus visitas?
(puedes elegir más de una)

400 respuestas

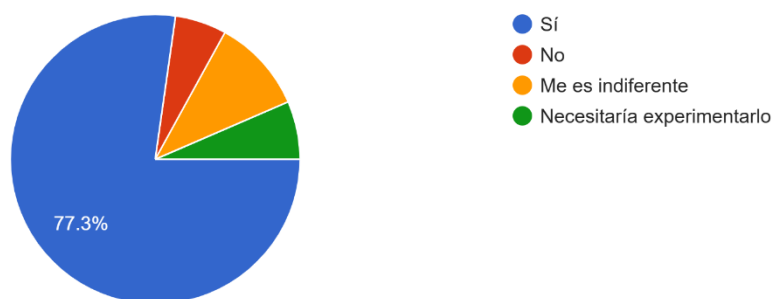


Con posibilidad de selección múltiple, se registra una perspectiva de demanda de bienes y servicios variada. Predominan tres intereses gastronómicos: *Mexicanos típicos y de producción local*, *dulces típicos, postres o panadería* y *sushi, ramen o asiática*; por otra parte, surgen cuatro intereses secundarios: *Comida italiana*, *cortes, asados o a la parrilla*, *barra de ensaladas* y *coctelería y preparados*. En la respuesta abierta, se sugiere que se revise la atención del personal, los precios elevados y alternativas de snacks como “dorilocos” o preparados de calle, además que se incorpora el interés por heladerías, paletas de hielo y aguas frescas tipo “La Michoacana”.

- **13.- ¿Consideras que la oferta de alimentos complementa tu experiencia cultural?**

13.- ¿Consideras que la oferta de alimentos complementa tu experiencia cultural?

400 respuestas



Se registra que 309 personas consideran que, *SI* se trata de complementos, 23 personas consideran que *NO son complementos*, 42 personas considera que *les es indiferente* y 26 personas que *necesitaría experimentarlo*. Esto muestra el interés sobre una dinámica de incorporar y ampliar la oferta gastronómica para la sede.

- **14.- ¿Consideras que los precios son un factor importante de elección para consumir alimentos y bebidas en la Cineteca?**

14.- ¿Consideras que los precios son un factor importante de elección para consumir alimentos y bebidas en la Cineteca?

400 respuestas



Se registra la percepción sobre los precios que 248 personas *sí, están dispuestas a pagar*, para 77 personas *sí es un factor y prefieren consumir en otro lado* y para 65 personas *no son un factor, son accesibles*. Se muestra una percepción positiva general sobre el estado actual de los precios ofertados en la sede, sin embargo, también indica que existe una preferencia de *no* consumir en las instalaciones y optar por otras alternativas debido a la diversidad de productos y los precios ofertados.

- **15.- ¿Cuál es tu percepción de las áreas comunes, instalaciones y el ambiente en general?**

15.- ¿Cuál es tu percepción de las áreas comunes, instalaciones y el ambiente en general?

400 respuestas

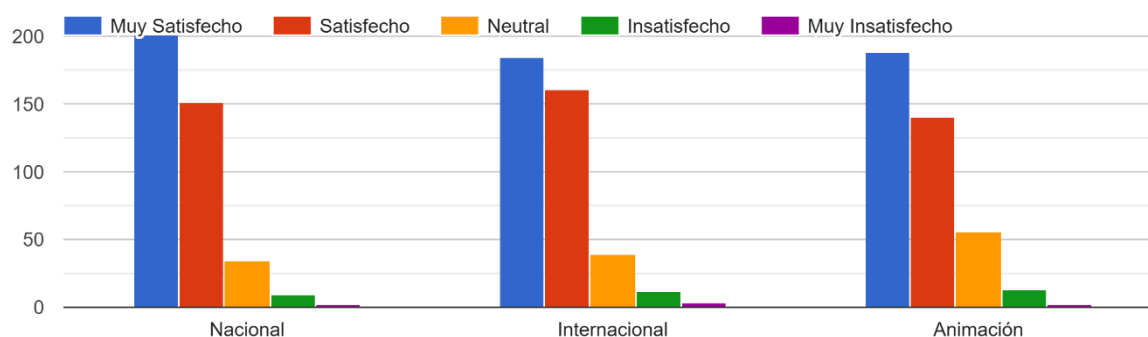


Se registra la percepción de que 279 personas están satisfechas, 104 personas están satisfechas, pero podrían mejorar, 9 personas están insatisfechas y deberían mejorar, para 3 personas les es indiferente, más de 3 personas manifestaron que su percepción se ve afectada por la presencia de elementos militares propios de las instalaciones y alrededores de la sede, así como problemas de mantenimiento.

SOBRE LA SATISFACCIÓN SOBRE SERVICIOS

- 16.- Exhibición de filmes (Nacional, Internacional y Animación)***

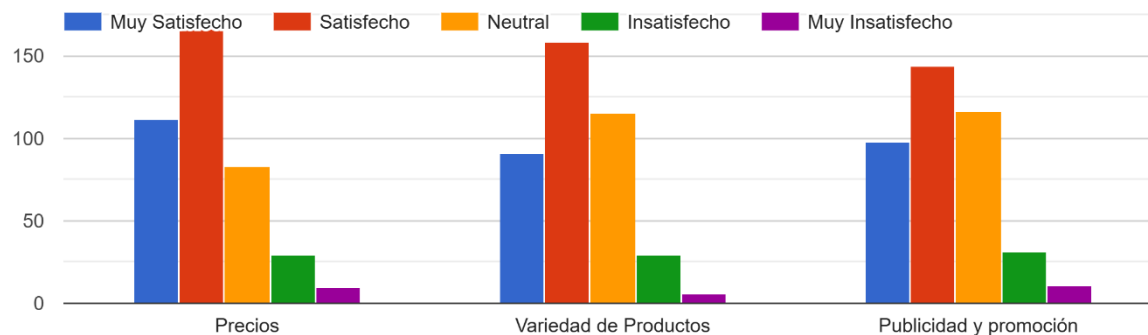
16.- Exhibición de filmes



El nivel de satisfacción general sobre la exhibición de cines es *Muy satisfecho* y *Satisfecho*, mostrando que la asistencia acepta la oferta fílmica de la sede.

- 17.- Dulcería (Precios, Variedad de Productos y Publicidad y promoción)***

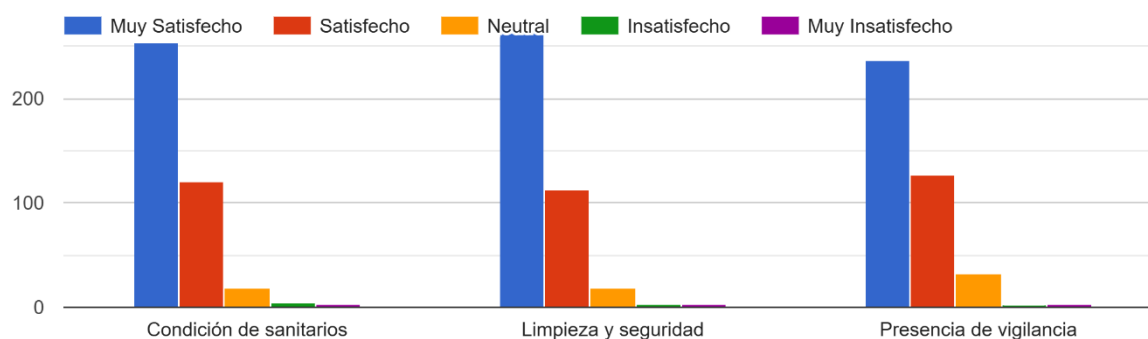
17.- Dulcería



El nivel de satisfacción sobre la oferta de *Dulcería* muestra niveles predominantes positivos de *satisfacción*, sin embargo, cabe mencionar una neutralidad de satisfacción respecto a los tres rubros a evaluar lo que se puede interpretarse como indiferencia o desinterés, indicando un área de oportunidad para mejoramiento.

- **18.- Instalaciones (Condición de sanitarios, Limpieza y seguridad y Presencia de vigilancia)**

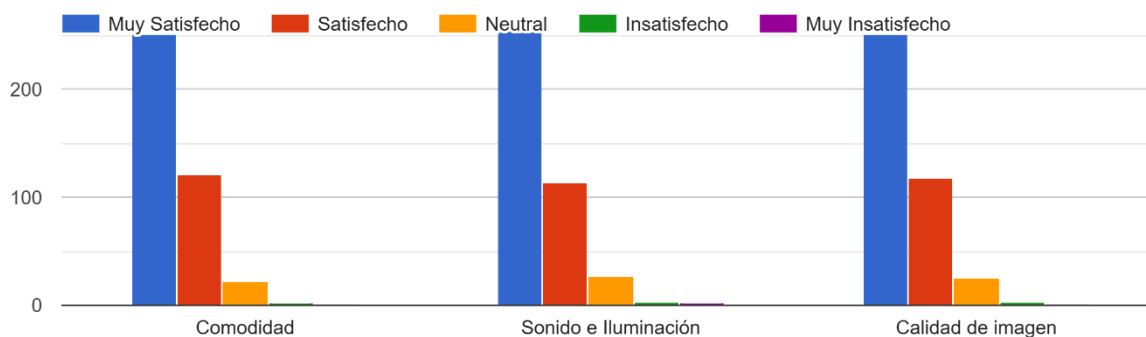
18.- Instalaciones



El nivel predominante de satisfacción sobre las instalaciones sede es de *Muy Satisfecho*, seguido de *Satisfecho*, esto muestra una percepción altamente positiva respecto a la sede, sin embargo, también se interpreta en perspectiva futura en acciones de preservación, mantenimiento y constancia de mejora sobre las instalaciones y no incurrir en acumulación de pendientes de mantenimiento.

- **19.- Salas (Comodidad, Sonido e Iluminación y Calidad de imagen)**

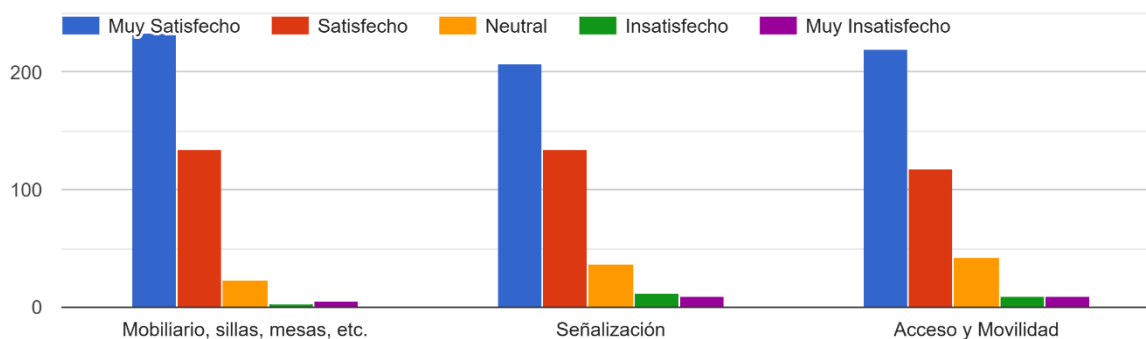
19.- Salas



El nivel predominante de satisfacción sobre las *salas* es de *Muy Satisfecho*, seguido de *Satisfecho*, esto muestra una percepción altamente positiva respecto a la infraestructura de la sede.

- **20.- Áreas comunes (Mobiliario, sillas, mesas, etc., Señalización y Acceso y Movilidad)**

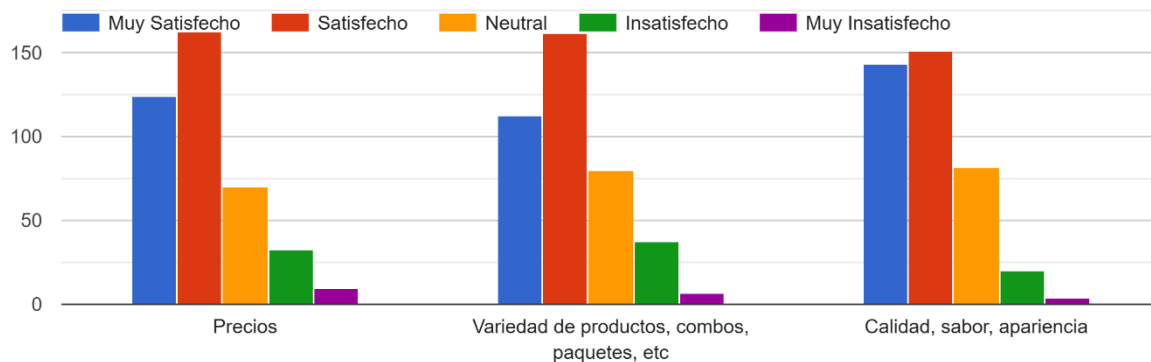
20.- Áreas comunes



El nivel predominante de satisfacción sobre las *áreas comunes* es de *Muy Satisfecho*, seguido de *Satisfecho*, esto muestra una percepción altamente positiva respecto a la infraestructura e inmobiliario de la sede.

- **21.- Cafetería y comida (Precios, Variedad de productos, combos, paquetes, etc., y Calidad, sabor y apariencia)**

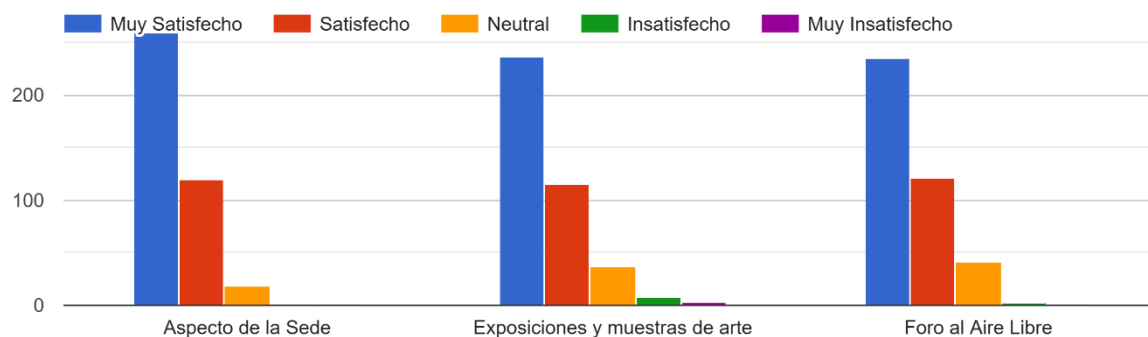
21.- Cafetería y comida



Los niveles de satisfacción sobre los servicios de *Cafetería y comida* son compartidos entre los niveles *Muy Satisfecho* y *Satisfecho*, lo que muestra que, si bien hay una percepción positiva en general, comienza a inclinarse la percepción a la crítica, de tal forma que el nivel *Neutral*, indica que la satisfacción no es la esperada, mostrando, aunque si bien son mínimos, los niveles de *Insatisfecho* y *Muy insatisfecho*. Esto representa áreas de oportunidad y de especial atención respecto a proyectos presentes y futuros sobre la sede.

- **22.- Apariencia (Aspecto de la Sede, Exposiciones y muestras de arte y Foro al Aire Libre)**

22.- Apariencia



El nivel predominante de satisfacción sobre la *apariencia* es de *Muy Satisfecho*, seguido de *Satisfecho*, esto muestra una percepción altamente positiva respecto a la apariencia, oferta cultural y su particular *Foro al Aire Libre* de la sede.

3.- Anexo de Instrumentos.

3.1.- Encuesta estructurada.



Fideicomiso para la Cineteca Nacional – Cineteca Nacional sede Chapultepec

Dirección de Administración y Finanzas – Análisis económico, presupuestal y comercial

PRUEBA PILOTO: Estudio de consumo: percepción, intereses y perspectivas para la Cineteca Nacional Chapultepec

Edad:	Nacionalidad:	¿Qué día prefieres asistir a la Cineteca?:
-------	---------------	--

1.- ¿Cuál es tu ocupación?:	☐ Estudiante	☐ Trabajo doméstico	☐ Trabajo asalariado
	☐ Voluntariado	☐ Trabajo informal	☐ Cuenta Propia / Independiente

2.- ¿Cuál es tu presupuesto mensual para actividades culturales?:	☐ Menos de \$200		
	☐ \$200 a \$500	☐ \$500 a \$1,000	☐ Más de \$1,000

3.- ¿Con qué frecuencia asistes a la Cineteca?:	☐ Es mi primera vez	☐ 1 vez al mes	
	☐ 2 veces al mes	☐ Más de 2 veces al mes	☐ 1 o más veces al año

4.- Principalmente asistes a la Cineteca para (Puedes elegir más de una):	☐ Ver una película	☐
Asistir a comer	☐ Te reúnes a convivir	☐ Disfrutas eventos o exposiciones culturales
	☐ Pasar el rato en la zona	

5.- Aproximadamente ¿Cuánto tiempo estás en la Cineteca?:			
☐ De 1 a 2 horas	☐ De 3 a 4 horas	☐ De 5 a 6 horas	☐ 7 horas o más

6.- ¿Qué podría complementar tu visita a la Cineteca? (Puedes elegir más de una):	
☐ Comer o beber algo de las cafeterías y dulcerías	☐ Recorrer los alrededores
☐ Recorrer las exposiciones de la Cineteca	☐ Convivir en las áreas comunes

7.- ¿Cuánto pensarías en gastar en alguna actividad complementaria?:				
☐ \$50 a \$100	☐ \$100 a \$200	☐ \$200 a \$400	☐ \$400 a \$700	☐ Más de \$700

8.- ¿Qué te motiva principalmente a visitar la Cineteca? (Puedes elegir más de una):		
☐ Tendencias culturales	☐ Atractivo arquitectónico y ambiental	☐ Cine accesible por precios
☐ Diversidad de programación fílmica	☐ Alternativa a Cines Comerciales	☐ Cercanía a casa

9.- ¿Cuál consideras que es el atractivo de la Cineteca?:

- ☐ Oferta Cinematográfica ☐ Oferta Cultural y Social ☐ Oferta gastronómica
☐ Locación y Paisajes ☐ Precios y accesibilidad

10.- ¿Qué consideras que podría mejorar de la Cineteca?:

- ☐ Oferta Cinematográfica ☐ Oferta Cultural y Social ☐ Oferta gastronómica
☐ Locación y Paisajes ☐ Precios ☐ Horarios de programación

11.- ¿Qué productos (alimentos y bebidas) consumes en tus visitas?:

- ☐ Comerciales y clásicos (refresco y palomitas) ☐ Cafetería
☐ Mexicanos y de producción local ☐ Emparedados, ensaladas y snacks

12.- ¿Cuáles productos (alimentos y bebidas) te gustaría o propondrías consumir en tus visitas?:

- ☐ Sushi, ramen o asiática ☐ Comida italiana ☐ Cortes, asados o a la parrilla
☐ Mexicanos típicos y de producción local ☐ Barra de Ensaladas
☐ Coctelería y preparados ☐ Dulces típicos, postres o panadería ☐ Otro

13.- ¿Consideras que la oferta de alimentos complementa tu experiencia cultural?:

- ☐ Sí ☐ No ☐ Me es indiferente ☐ Necesitaría experimentarlo

14.- ¿Consideras que los precios son un factor importante de elección para consumir alimentos y bebidas en la Cineteca?:

- ☐ Sí, pero estoy dispuesto a pagar ☐ Sí, prefiero consumir en otro lado
☐ No, me parecen accesibles ☐ Otro

15.- ¿Cuál es tu percepción de las áreas comunes, instalaciones y el ambiente en general?:

- ☐ Satisfecho ☐ Satisfecho, pero podrían mejorarse ☐ Insatisfecho, deberían mejorarse
☐ Me es indiferente ☐ Otro

¿Hay algún comentario, experiencia, sugerencia u opinión que quisieras expresar?

3.2.- Valoración rápida cuantitativa.

Variable / Evaluación de satisfacción	Muy satisfecho	Satisfecho	Neutral	Insatisfecho	Muy insatisfecho	Variable / Evaluación de satisfacción	Muy satisfecho	Satisfecho	Neutral	Insatisfecho	Muy insatisfecho
Exhibición de filmes						Áreas comunes					
Nacional						Mobiliario: sillas, mesas...					
Internacional						Señalización					
Animación						Acceso y Movilidad					
Dulcería						Cafetería y comida					
Precios						Precios					
Variedad de productos						Variedad de productos, combos, paquetes...					
Publicidad y promoción						Calidad, sabor, apariencia					
Instalaciones						Apariencia					
Condición de sanitarios						Aspecto de la Sede					
Limpieza y seguridad						Exposiciones y muestras artísticas					
Presencia de vigilancia						Foro al Aire Libre					
Salas											
Comodidad											
Sonido e Iluminación											
Calidad de imagen											