

REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 1
Modificaciones

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

**Anexo 1
Modificaciones**

Modificación 1

Referencia: Tabla de Puntos y Porcentajes, Numeral 1.1.3 Dominio de Herramientas

DICE:

1.1.3	Dominio de herramientas	El Licitante deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio, lo anterior mediante certificaciones y/o diplomas expedidos por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.									
		El licitante deberá presentar los documentos mediante los cuales acredite la o las certificaciones y el o los diplomas a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Personal máximo</th> <th>Certificaciones y/o Diplomas</th> <th>Puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Supervisor general de operaciones con servicio de catering.</td> <td rowspan="2">15 personas</td> <td>Presenta dos documentos expedidos por la Secretaría de Turismo por cada una de las personas, consistentes en certificaciones o diplomas.</td> <td>1.95 (0.13 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td>1 Supervisor general de</td> <td>Presenta un documento expedidos la Secretaría de Turismo, por cada una de las personas, consistentes en certificaciones y/o diplomas.</td> <td>0.99</td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Personal máximo	Certificaciones y/o Diplomas	Puntos	1 Supervisor general de operaciones con servicio de catering.	15 personas	Presenta dos documentos expedidos por la Secretaría de Turismo por cada una de las personas, consistentes en certificaciones o diplomas.	1.95 (0.13 por cada persona)	1 Supervisor general de
Personal / Rol	Personal máximo	Certificaciones y/o Diplomas	Puntos								
1 Supervisor general de operaciones con servicio de catering.	15 personas	Presenta dos documentos expedidos por la Secretaría de Turismo por cada una de las personas, consistentes en certificaciones o diplomas.	1.95 (0.13 por cada persona)								
1 Supervisor general de		Presenta un documento expedidos la Secretaría de Turismo, por cada una de las personas, consistentes en certificaciones y/o diplomas.	0.99								

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

**Anexo 1
Modificaciones**

		operaciones para cocina.			(0.066 por cada persona)	
		1 Nutriólogo para el diseño de menús.				
		7 Supervisores auxiliares de operaciones.		No presenta ninguna certificación y/o diploma.	0.00	
		5 Chef				
<p>Para efectos de la evaluación, en caso de que el Licitante integre en su expediente un número de certificaciones y/o diplomas mayores al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden definido en la relación que entregue el Licitante como parte de su propuesta; a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de certificaciones y/o diplomas solicitados.</p> <p>En caso de que dos o más Licitantes acrediten el mismo número de certificaciones y/o diplomas, obtendrán la misma puntuación.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro 1.1.1.</p>						

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

**Anexo 1
Modificaciones**

DEBE DECIR:

1.1.3	Dominio de herramientas	El Licitante deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio, lo anterior mediante certificaciones y/o diplomas expedidos por la Secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H.														
		El licitante deberá presentar los documentos mediante los cuales acredite la o las certificaciones y el o los diplomas a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Personal máximo</th> <th>Certificaciones y/o Diplomas</th> <th>Puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Supervisor general de operaciones con servicio de catering.</td> <td rowspan="3">16 personas</td> <td>Presenta dos documentos expedidos por la Secretaría de Turismo por cada una de las personas, consistentes en certificaciones o diplomas.</td> <td>1.95 <i>(0.122 por cada persona)</i></td> </tr> <tr> <td>1 Supervisor general de operaciones para cocina.</td> <td>Presenta un documento expedidos la Secretaría de Turismo, por cada una de las personas, consistentes en certificaciones y/o diplomas.</td> <td>1.05 <i>(0.066 por cada persona)</i></td> </tr> <tr> <td>1 Nutriólogo para el diseño de menús.</td> <td>No presenta ninguna certificación y/o diploma.</td> <td>0.00</td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Personal máximo	Certificaciones y/o Diplomas	Puntos	1 Supervisor general de operaciones con servicio de catering.	16 personas	Presenta dos documentos expedidos por la Secretaría de Turismo por cada una de las personas, consistentes en certificaciones o diplomas.	1.95 <i>(0.122 por cada persona)</i>	1 Supervisor general de operaciones para cocina.	Presenta un documento expedidos la Secretaría de Turismo, por cada una de las personas, consistentes en certificaciones y/o diplomas.	1.05 <i>(0.066 por cada persona)</i>	1 Nutriólogo para el diseño de menús.	No presenta ninguna certificación y/o diploma.	0.00
		Personal / Rol	Personal máximo	Certificaciones y/o Diplomas	Puntos											
1 Supervisor general de operaciones con servicio de catering.	16 personas	Presenta dos documentos expedidos por la Secretaría de Turismo por cada una de las personas, consistentes en certificaciones o diplomas.	1.95 <i>(0.122 por cada persona)</i>													
1 Supervisor general de operaciones para cocina.		Presenta un documento expedidos la Secretaría de Turismo, por cada una de las personas, consistentes en certificaciones y/o diplomas.	1.05 <i>(0.066 por cada persona)</i>													
1 Nutriólogo para el diseño de menús.		No presenta ninguna certificación y/o diploma.	0.00													

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

**Anexo 1
 Modificaciones**

			<p>7 Supervisores auxiliares de operaciones.</p> <p>6 Chef</p>			<p>Para efectos de la evaluación, en caso de que el Licitante integre en su expediente un número de certificaciones y/o diplomas mayores al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden definido en la relación que entregue el Licitante como parte de su propuesta; a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de certificaciones y/o diplomas solicitados.</p> <p>En caso de que dos o más Licitantes acrediten el mismo número de certificaciones y/o diplomas, obtendrán la misma puntuación.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro 1.1.1.</p>
--	--	--	--	--	--	--

Modificación 2

Referencia: Anexo 1 Especificaciones Técnicas Numeral 8. Equipamiento y/o reposición, Fracción II. Propiedad del “Proveedor”

DICE:

Para los comedores en los que no se cuente con el equipo necesario para llevar a cabo la prestación del servicio, el “PROVEEDOR” deberá equipar los mismos con el equipo de cocina básico necesario, tales como equipo de abatimiento de temperatura -18°C a -30°C, equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores), horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional, cámaras de conservación, refrigeración y congelación, equipo Industrial

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 1 Modificaciones

para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.), almacén de secos, almacén de productos químicos de limpieza, máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada y mobiliario de cocina, mesas y sillas nuevas, de acuerdo a los requerimientos del servicio y cantidad de personal que sean necesarias y mobiliario de cocina, mesas y sillas nuevo que considere necesario a fin de garantizar el correcto funcionamiento de estos, así como que garantice la seguridad del personal y la correcta prestación del servicio. De igual manera, deberá realizar los mantenimientos preventivos y correctivos al equipo que éste disponga en los comedores para garantizar su correcto funcionamiento.

Para el caso del equipo de loza, accesorios y utensilios que el “PROVEEDOR” ponga a disposición del “INSTITUTO” para el otorgamiento del servicio, deberá detectar aquel equipo que se encuentre dañado o en mal estado y repuesto, en el entendido de que la reposición de dicho equipo estará sujeto a un programa bimestral de reposición para completar el requerimiento inicial o cuando se lo solicite el Supervisor del contrato por necesidades del servicio.

Asimismo, el “PROVEEDOR” deberá consultar el Apéndice C, para referencia del equipo adicional que debe proporcionar para cada comedor.

DEBE DECIR:

Para los comedores en los que no se cuente con el equipo necesario para llevar a cabo la prestación del servicio, el “PROVEEDOR” deberá equipar los mismos con el equipo de cocina básico necesario, tales como **equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores), cámaras de conservación y/o refrigeración y/o congelación,** almacén de secos, almacén de productos químicos de limpieza, y mobiliario de cocina, mesas y sillas nuevas, de acuerdo a los requerimientos del servicio y cantidad de personal que sean necesarias y mobiliario de cocina, mesas y sillas nuevo que considere necesario a fin de garantizar el correcto funcionamiento de estos, así como que garantice la seguridad del personal y la correcta prestación del servicio. De igual manera, deberá realizar los mantenimientos preventivos y correctivos al equipo que éste disponga en los comedores para garantizar su correcto funcionamiento.

Para el caso del equipo de loza, accesorios y utensilios que el “PROVEEDOR” ponga a disposición del “INSTITUTO” para el otorgamiento del servicio, deberá detectar aquel equipo que se encuentre dañado o en mal estado y repuesto, en el entendido de que la reposición de dicho equipo estará sujeto a un programa bimestral de reposición para completar el requerimiento inicial o cuando se lo solicite el Supervisor del contrato por necesidades del servicio.

Asimismo, el “PROVEEDOR” deberá consultar el Apéndice C, para referencia del equipo adicional que debe proporcionar para cada comedor.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

**Anexo 1
Modificaciones**

Modificación 3

Referencia: Numeral 1.7 Normas aplicables a la convocatoria y Anexo 1 Especificaciones Técnicas Numeral 21. Normas Oficiales

DICE:

- I. Los “**LICITANTES**” deberán acreditar conforme al Artículo 55 y a la Sección Segunda de la Ley de Infraestructura de la Calidad, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, mismas que **serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica**, toda vez que para el “**INSTITUTO**” son documentos que afectan la solvencia de la contratación.

Los “**LICITANTES**” deberán acreditar el cumplimiento de estas normas presentando el certificado al nombre de la empresa, emitido por la institución correspondiente.

- I. **NOM-251-SSA1-2009.** Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Mediante auditoría realizada en alguna de las instalaciones en donde el licitante preste actualmente el servicio de comedor, reflejando que las instalaciones cumplen al 100% con las condiciones de higiene establecidas en dicha norma
- II. **NOM-043-SSA2-2012.** Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Mediante auditoría realizada en alguna de las instalaciones en donde el licitante preste actualmente el servicio de comedor, reflejando que las instalaciones cumplen al 100% con las condiciones de higiene establecidas en dicha norma
- III. **NMX-F-605-NORMEX-2018:** Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. **NOM-043-SSA2-2012.** Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
- IV. **ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-INMC-2018:** Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: **NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007)**, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en sistemas de administración, seguridad y salud en el trabajo, en el Sector 03, “Productos

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

**Anexo 1
Modificaciones**

alimenticios, bebidas y tabaco” y/o sector 30 “Hoteles y Restaurantes”; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos para la provisión industrial de comidas preparadas en comedores y/o comedores industriales del sector público y privado y en Provisión de comidas preparadas (catering); lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza que cuenta con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo documentado, que previene y controla los riesgos en el sitio de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El licitante deberá presentar **documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.)**; asimismo, deberá presentar copia de la **acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.**

- V. **NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015**, sistema de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento u hoteles y restaurantes, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento o hoteles y restaurantes, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza de que el Licitante cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental. El licitante deberá presentar **documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.)**; asimismo, deberá presentar **la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.**

DEBE DECIR:

- I. Los “**LICITANTES**” deberán acreditar conforme al Artículo 55 y a la Sección Segunda de la Ley de Infraestructura de la Calidad, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, mismas que **serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica**, toda vez que para el “**INSTITUTO**” son documentos que afectan la solvencia de la contratación.

Los “**LICITANTES**” deberán acreditar el cumplimiento de estas normas presentando el certificado al nombre de la empresa, emitido por la institución correspondiente.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

**Anexo 1
Modificaciones**

- I. **NMX-F-605-NORMEX-2018:** Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. **NOM-043-SSA2-2012.** Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria.
- II. **ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018:** Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: **NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007)**, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en sistemas de administración, seguridad y salud en el trabajo, en el Sector 03, “Productos alimenticios, bebidas y tabaco” y/o sector 30 “Hoteles y Restaurantes”; el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos para la provisión industrial de comidas preparadas en comedores y/o comedores industriales del sector público y privado y en Provisión de comidas preparadas (catering); lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza que cuenta con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo documentado, que previene y controla los riesgos en el sitio de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El licitante deberá presentar **documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.);** asimismo, deberá presentar copia de la **acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.**
- III. **NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015,** sistema de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento u hoteles y restaurantes, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento o hoteles y restaurantes, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza de que el Licitante cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental. El licitante deberá presentar **documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.);** asimismo, deberá presentar **la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.**

FIRMADO POR: ANGELES VICTORINO ALBERTO JAVIER
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 887697
HASH:
7258CA0BDF5749512DA5B0AC3FACBECD71A67BC3B47343
708D18FE1D83117500

FIRMADO POR: BRINGAS FLORES MARIO ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 887697
HASH:
7258CA0BDF5749512DA5B0AC3FACBECD71A67BC3B47343
708D18FE1D83117500

FIRMADO POR: SALES RIVERO LEOPOLDO ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 887697
HASH:
7258CA0BDF5749512DA5B0AC3FACBECD71A67BC3B47343
708D18FE1D83117500

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

Nombre del LICITANTE: GRUPO GASTRONÓMICO GÁLVEZ, S.A. DE C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (Número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1	15, 58, 74.	1.7. Normas aplicables; 5.2 - Programación de menús Anexo 1, numeral 21. Normas Oficiales.	<p>La convocante señala que los licitantes deberán acreditar el cumplimiento de las normas presentando el certificado al nombre de la empresa, emitido por la institución correspondiente. Y, en lo que se refiere a la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria, se acreditará mediante auditoría realizada en algunas de las instalaciones en donde el licitante preste actualmente el servicio de comedor, reflejando que las instalaciones cumplen al 100% con las condiciones de higiene establecidas en dicha norma.</p> <p>Considerando que la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 establece los criterios que deben seguirse para orientar a la población en materia de alimentación y es complementaria a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, entendemos que para dar cumplimiento se deberá presentar la Auditoría Sanitaria realizada con base en la NOM-251-SSA1-2009, en alguno de los comedores en donde se presta el servicio.</p> <p>¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>No, no es correcto. Se solicita que al elaborar los menús se realicen en apego a la NOM-043-SSA2-2012. De acuerdo a la Modificación 3 del Anexo 1 Modificaciones.</p>	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

2	15, 74.	1.7. Normas aplicables; Anexo 1, numeral 21. Normas Oficiales.	<p>Se solicita el cumplimiento y la acreditación mediante certificado emitido por la autoridad correspondiente de las normas ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-INMC-2018.- Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo-requisitos con orientación para su uso, así como la NMX-SAST-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007).- Sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo-requisitos.</p> <p>La primera norma citada, inició su vigencia en el mes de enero de 2019 y sustituyó a la NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007).- Sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo-requisitos; la vigencia de la segunda en mención concluía en marzo de 2021 y el plazo fue ampliado por la pandemia hasta finales de septiembre de 2021, por lo que su vigencia ha concluido.</p> <p>Entendemos que únicamente deberemos acreditar el cumplimiento de la norma ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-INMC-2018.- Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo-requisitos con orientación para su uso. ¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>Si, es correcto. De acuerdo al numeral 1.7 Normas Oficiales de la Convocatoria y al 21. Normal Oficiales del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria, El LICITANTE deberá acreditar mediante certificado emitido por la autoridad correspondiente de las normas ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018.- Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo-requisitos con orientación para su uso, así como la NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007).- Sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo-requisitos.</p>	DRMS/ Subdirección de Servicios
---	---------	--	---	--	------------------------------------

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

3	27, 28.	Tabla de Evaluación de Puntos y Porcentajes, 1.1.2	<p>Se indica que deberemos contar con: Supervisor auxiliar de operaciones: Profesionista de nivel licenciatura en Nutrición o ingeniería bioquímica, profesional técnico en alimentos y/o bebidas, gastronomía, administración o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico. Así como, al menos un curso de manejo higiénico de alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Entendemos que el nivel de profesional técnico es igualmente aceptable para obtener las máximas puntuaciones, para los puestos de supervisores generales de servicio catering y de cocina, así como para chef y que igualmente podemos integrar a los puestos administrativos otras carreras relacionadas con la administración, como contaduría, derecho, etc. ¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>No es correcta su apreciación.</p> <p>De acuerdo al subrubro 1.1.2 de la Tabla de valuación por Puntos y Porcentajes, para acreditar el nivel de estudios de:</p> <p>Supervisores generales de operaciones para:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Comedores * Catering * Cocina <p>Deben ser: Profesionistas de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</p> <p>Para acreditar el nivel de estudios de:</p>	DRMS/ Subdirección de Servicios
---	---------	--	---	--	------------------------------------

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

				<p>Nutriólogo, debe ser: Profesional de nivel licenciatura en nutrición.</p> <p>Para acreditar el nivel de estudios de:</p> <p>Supervisor auxiliar de operaciones, debe ser: Profesional de nivel licenciatura en Nutrición o ingeniería bioquímica, profesional técnico en alimentos y /o bebidas, gastronomía, administración o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</p> <p>Para acreditar el nivel de estudios de:</p> <p>Chef, debe ser: Licenciado en Nutrición Humana o Gastronomía.</p>	
--	--	--	--	---	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

4	29	1.1.3 Dominio de herramientas	<p>En la relación del personal máximo indica que son 15 personas, considerando 5 Chef, no obstante, en el sub rubro 1.1.1 señala que se deberán presentar currículos del personal que se asignará para la prestación del servicio, los cuales totalizan 16 personas, considerando 6 Chef.</p> <p>Favor de especificar si serán 5 o 6 Chef.</p>	<p>Favor de atender la observación que se realiza en la Modificación 1 del Anexo 1 Modificaciones.</p> <p>Se deberán considerar 6 chef.</p>	
5	33, 34	Tabla de Evaluación de Puntos y Porcentajes, 2.1 y 2.2, Especialidad y Experiencia.	<p>En el numeral 2.1 se indica que para evaluar la Especialidad se presenten un máximo de 5 contratos o equivalentes con una antigüedad no mayor a 10 años y que no se presente mayor cantidad de instrumentos que los 5 requeridos. Para el caso de la Especialidad no existe problema, puesto que no se requiere acumular antigüedad para obtener la máxima puntuación.</p> <p>Sin embargo, en lo que toca a la Experiencia, se indica que el máximo puntaje se obtendrá demostrando como mínimo 12 meses y como máximo 120 meses, lo cual equivale a 1 y 10 años, respectivamente</p> <p>Los contratos gubernamentales son generalmente anuales y por excepción multianuales y a menudo son extendidos o iniciados por medio de convenios, por lo que es prácticamente imposible que con 5 contratos se pueda acumular la experiencia de 120 meses. Para poder integrar esa experiencia pueden ser necesarios 10 o más contratos y probablemente una cantidad similar de convenios de ampliación de vigencia.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>De acuerdo a los subrubros 2.1 y 2.2. de la Tabla de valuación por Puntos y Porcentajes, los LICITANTES podrán presentar 5 contratos con sus respectivos convenios modificatorios (si es el caso) para acreditar la experiencia con el Sector Público y/o Privado.</p> <p>Dependiendo del máximo número de meses que acredite un licitante sin exceder el rango de 120 meses, será la cantidad</p>	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			Solicitamos atentamente a la convocante que modifique la cantidad de documentos a presentar, permitiendo que sea abierta y que no rebase los 10 años de antigüedad, así como que los 120 meses estén contenidos en ese máximo de antigüedad y que los instrumentos legales presentados cumplan con los requerimientos mínimos y máximos de comensales y de inmuebles atendidos diariamente. Se acepta?	máxima que se tome de parámetro para efectuar la regla de tres y otorgar el puntaje respectivo.	
6	47, 48	9. DEDUCCIONES	Los artículos 63 del Reglamento del Instituto Federal Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y 146 de las POBALINES, establecen que las deducciones al pago del servicio, con motivo del <u>cumplimiento parcial o deficiente</u> , son aplicables "(...) <u>sobre el importe de los bienes no entregados o servicios no prestados (...)</u> ", así como que "La deducción de los arrendamientos o servicios prestados parcialmente o deficientes corresponderá a su precio unitario." y las deducciones se consideran en porcentajes DE LO NO CUMPLIDO, por lo que consideramos que de las deducciones que se citan a continuación no son legales ni justas, ya que por un evento de un utensilio deficiente o una queja o un alimento supuestamente frío o que no sea del gusto de UN COMENSAL no justifica ni de hecho, ni de derecho, las deducciones enunciadas de 5, 10, 15 y 20 menús por un evento, puesto que no corresponden a un porcentaje del precio unitario de uno o más servicios no cumplidos o deficientemente cumplidos. Y son injustas, a mayor abundamiento, porque hay comedores en los que no se consumen diariamente, siquiera, las 20 raciones que se pretenden deducir por alguna falla o error, que pueden ser	No se acepta. Las penalizaciones y deducciones se determinan por el impacto que el incumplimiento ocasiona en las operaciones y objetivos del Instituto las cuales se encuentran fundamentadas en los artículos 62 y 63 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y los artículos 145 y 146 de las	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>involuntarios. Varios de los casos considerados como incumplimiento, no lo son si se rectifica o se cambia o se complementa, como los gramajes; como los utensilios “despostillados”; como un alimento frío que el comensal ha tenido por mucho tiempo en su charola mientras conversa; etc.</p> <p>Solicitamos atentamente a la convocante que las deducciones se ajusten a la legalidad que se establece en los artículos 63 del Reglamento del Instituto Federal Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y 146 de las POBALINES.</p> <p>Dice:</p>	<p>Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral, ambos ordenamientos vigentes.</p>																
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>N o</th> <th>Motivo de la penalización</th> <th>Número de incidencias por día de servicio otorgado</th> <th>Monto de la penalización</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>No cumplir con el total del número de la plantilla de personal solicitado para la prestación del servicio en cada comedor, conforme el Apéndice G.</td> <td>Por cada empleado que falte.</td> <td>El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).</td> <td>No debería proceder si el servicio se cumple completo y sin quejas.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Si el personal se presenta antes, durante y después de la prestación del servicio: •Con el uniforme incompleto y /o sin el logotipo de la empresa de</td> <td>Por cada empleado detectado.</td> <td>El costo de 5 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).</td> <td>Es excesivo e improcedente.</td> </tr> </tbody> </table>	N o	Motivo de la penalización	Número de incidencias por día de servicio otorgado	Monto de la penalización	OBSERVACIONES	1	No cumplir con el total del número de la plantilla de personal solicitado para la prestación del servicio en cada comedor, conforme el Apéndice G.	Por cada empleado que falte.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	No debería proceder si el servicio se cumple completo y sin quejas.	2	Si el personal se presenta antes, durante y después de la prestación del servicio: •Con el uniforme incompleto y /o sin el logotipo de la empresa de	Por cada empleado detectado.	El costo de 5 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente.		
N o	Motivo de la penalización	Número de incidencias por día de servicio otorgado	Monto de la penalización	OBSERVACIONES																
1	No cumplir con el total del número de la plantilla de personal solicitado para la prestación del servicio en cada comedor, conforme el Apéndice G.	Por cada empleado que falte.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	No debería proceder si el servicio se cumple completo y sin quejas.																
2	Si el personal se presenta antes, durante y después de la prestación del servicio: •Con el uniforme incompleto y /o sin el logotipo de la empresa de	Por cada empleado detectado.	El costo de 5 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente.																

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

				conformidad a lo presentado en su propuesta técnica o sin los elementos de protección y seguridad como son: cofia desechable, cubre boca – nariz y calzado industrial antiderrapante solicitado. (no tenis)			No implica un servicio no proporcionado.		
			3	No contar con equipo (accesorios e implementos) suficientes para la prestación del servicio, como se detalla en el Apéndice "C" del Anexo Técnico	Por cada utensilio faltante.		El costo de 5 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	La falta de UN utensilio no justifica la deducción de más de un precio unitario y no asegura un servicio no prestado.	
			4	Si durante la supervisión de la prestación del servicio, la loza o equipo que se coloca a disposición de los comensales es deficiente, debido a que se encuentre despostillada, rota o es de mala calidad (cubiertos que se doblan).	Por cada utensilio deficiente para el servicio.		El costo de 5 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se retira y se sustituye el utensilio.	
					Por cada queja recibida.		El costo de 5 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).		No implica un servicio no proporcionado.
			5	Si el "PROVEEDOR" no cumple con el Programa de lavado y desinfección	Por cada incumpliment		El costo de 10 menús o servicios	Es excesivo e improcedente si se retira y se	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

				de loza, el cual puso a disposición del "INSTITUTO", por lo que los utensilios y accesorios de servicio que se pongan a disposición de los usuarios durante la prestación del servicio se encuentran incrustados, mal lavados, húmedos o presentan mal olor.	o detectado y reportado	(precio unitario antes de IVA).	sustituye el utensilio. No implica un servicio no proporcionado.		
			6	Por sustituir alguno de los bienes de consumo detallados en el catálogo relacionado en el Apéndice F y/o Modificar las recetas establecidas en el catálogo de recetas estándar que pondrá a disposición del "INSTITUTO".	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 15 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se rectifica el supuesto incumplimiento. No implica un servicio no proporcionado.		
			7	Por no cumplir con lo establecido en el Apéndice A "Guía de integración de menús".	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se retira y se compensa y rectifica el supuesto incumplimiento. No implica un servicio no proporcionado.		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			8	Sustituir platillos del menú del día programado sin autorización previa por parte del personal responsable del "INSTITUTO".	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 15 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente. No implica un servicio no proporcionado.
			9	Por no cumplir con los gramajes y/o porciones especificados en los requerimientos para cada comedor, establecido por el "INSTITUTO".	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se completa el gramaje y las porciones. No implica un servicio no proporcionado.
			10	Si el personal del "INSTITUTO" encargado de la supervisión rechaza alguno de los menús, por no considerarlo apto para su consumo por parte de los comensales. (Por ejemplo: que el alimento se encuentre salado, quemado, en proceso de descomposición, excesivamente cocido, falta de cocción); la reposición o sustitución	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se rectifica el supuesto incumplimiento.
					Por cada queja recibida.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	"...la reposición o sustitución deberá ser antes de iniciar el servicio."

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			deberá ser antes de iniciar el servicio.			No implica un servicio no proporcionado.		
1	1		No cumplir con los procedimientos de limpieza de las instalaciones y equipo antes, durante y después del servicio, o, en su caso, no realizar el retiro diario de los desechos derivados del servicio.	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 20 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente. No implica un servicio no proporcionado.		
1	2		Si se detecta almacenados alimentos o materia prima sin etiquetar (identificación) o caducos en la cámara de refrigeración o congelación, refrigeradores o el almacén de secos.	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 20 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente. No implica un servicio no proporcionado.		
1	3		No presentar las muestras testigo del menú del día; o, no se cuenta con ellas; o, que se encuentren incompletas.	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 15 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente. No implica un servicio no proporcionado.		
1	4		No cumplir con el Programa de Catering o traslado de alimentos preparados que el	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 15 menús o servicios (precio	Es excesivo e improcedente.		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

				"PROVEEDOR" puso a disposición del "INSTITUTO".		unitario antes de IVA).	No implica un servicio no proporcionado.		
			15	Por no cumplir con el horario establecido en el presente contrato para llevar a cabo la degustación de los platillos del menú del día.	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente. No implica un servicio no proporcionado.		
			16	Poner a disposición del comensal alimentos en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o sabor.	Por cada queja recibida.	El costo de 20 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se retira y se sustituye el alimento. No implica un servicio no proporcionado.		
			17	Por poner a disposición de los comensales alimentos fríos cuando estos se sirvan de la línea caliente.	Por cada queja recibida.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se retira y se sustituye o se recalienta el alimento. Para ello solicitan hornos de microondas		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

					No implica un servicio no proporcionado.		
18	Por falta de suministro en la barra fría, la cual incluye ensaladas, frutas, salsas y aderezos que se ponen a disposición de los comensales.	Por cada queja recibida.	El costo de 10 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se completa el suministro. No implica un servicio no proporcionado.			
19	Incumplir con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos y bebidas o suplementos alimenticios", de acuerdo a lo señalado en el Numeral 21 "Normas Oficiales" del anexo técnico	Por cada incumplimiento o documentado	El costo de 20 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	Es excesivo e improcedente si se rectifica el supuesto incumplimiento. No implica un servicio no proporcionado.			
20	No cumplir con las entregas de materias primas o insumos para la elaboración de alimentos.	Por cada incumplimiento o detectado.	El costo de 15 menús o servicios (precio unitario antes de IVA).	No se comprende a que se refiere este apartado. Si no hay materias primas o insumos, no hay preparación de			

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

							<p>alimentos y se incumpliría con el total de los servicios del día.</p> <p>Las entregas las programa el prestador del servicio conforme a los consumos diarios. Ese Instituto no indica los consumos precisos por día en cada comedor. No puede juzgar sobre el cumplimiento y cantidades de las entregas, salvo que no haya preparación de alimentos.</p> <p>Es excesivo e improcedente si se completa el suministro.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

							No implica un servicio no proporcionado.	
7	30	1.2 Capacidad de equipamiento, inciso 2 Transporte especializado	<p>La convocante requiere que se acredite que se cuenta con vehículos especializados para alimentos preparados, no obstante, solicita 2 vehículos con caja seca de preferencia con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerrada y 1 vehículo con caja refrigerada con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.</p> <p>Entendemos que los vehículos deberán ser exclusivamente para transporte de alimentos y que por ello deberán de contar cada uno de ellos con su aviso de funcionamiento, y deberemos presentarlo, registrado ante la Secretaría de salud o COFEPRIS, con el Código S.C.I.A.N 484223 y/o 484233 Autotransporte Local con Refrigeración de Alimentos y/o Autotransporte Foráneo con Refrigeración de Alimentos, en cumplimiento a lo ordenado en el Acuerdo publicado por la Secretaría de Salud, el 19 de junio de 2009 en el Diario Oficial de la Federación.</p> <p>Por otra parte, respetuosamente le comentamos a la convocante que los vehículos con caja seca han entrado en desuso para el transporte de alimentos, debido a que las normas que regulan las actividades de producción y distribución de alimentos se han actualizado, toda vez que a los vehículos equipados con cajas de congelación se les sube la temperatura y son de refrigeración y si</p>				Se acepta su propuesta. En el subrubro 1.2 de la Tabla de valuación de Puntos y Porcentajes, los LICITANTES podrán acreditar 3 vehículos de caja refrigerada en lugar de 1 vehículo de caja refrigerada y 2 de caja seca, debiendo acreditar 3 vehículos para la prestación del servicio.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2


Solicitudes de Aclaración

			<p>se apaga el sistema de enfriamiento quedan con caja seca, retomando su funcionamiento con frío con solo reactivar el equipo de enfriamiento.</p> <p>Por ello y con el fin de no limitar la libre participación y de cumplir cabalmente con las normas de higiene y protocolos de sanidad, solicitamos atentamente a la convocante nos permita presentar documentación que acredite la posesión y uso de vehículos, recientes y en óptimas condiciones de reparto y distribución, con cajas equipadas para congelación y/o refrigeración, que tienen la versatilidad, flexibilidad, sanidad e higiene, como lo comentamos antes, de funcionar en modo congelación, refrigeración o seco. ¿se acepta nuestra propuesta?</p>		
6	54,56,79	4. Características generales del servicio ordinario	<p>Dice: Los menús para el objeto de la contratación, deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apegarse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describen en el Apéndice A de este Anexo, las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por el nutriólogo con cédula profesional de nutriólogo que designe el "PROVEEDOR", y acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir.</p> <p>Sin embargo, con los gramajes y especificaciones que se determinan en el cuadro de la página 56 de las Bases, los menús</p>	<p>Le precisamos que los cuadros con los menús de la Guía básica general para la integración de menús del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria a los que hace referencia, son únicamente ejemplos, por lo que su propuesta de menús debe de apegarse a lo solicitado en el</p>	<p>DRMS/ Subdirección de Servicios</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		<p>están muy superiores a las 1,000 calorías, como se percibe en una muestra de desarrollo de éstos:</p>																																																																			
		 <p>GRUPO GASTRONÓMICO TODOS LOS DÍAS... ¡PRODUCIMOS CALIDAD!</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ESTRUCTURA</th> <th>CANTIDAD</th> <th>LUNES</th> <th>kcal</th> <th>MARTES</th> <th>kcal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SOPA CALDOSA (SOPA DE VERDURA, PASTA O CREMAS)</td> <td>300 ml</td> <td>Sopa de nopañ con calabacitas</td> <td>99</td> <td>Crema poblana</td> <td>121</td> </tr> <tr> <td>SOPA SECA</td> <td>LIBRE</td> <td>Tornillos rojos con queso/ 100 g</td> <td>112.5</td> <td>Arroz/100 g</td> <td>115</td> </tr> <tr> <td>PLATO FUERTE 1</td> <td>150 g / 230 g CON HUESO</td> <td>Pollo en salsa verde ceon verdolagas</td> <td>522.5</td> <td>cerdo a la bbq con verduras cocidas</td> <td>635</td> </tr> <tr> <td>FRIJOLES</td> <td>LIBRE</td> <td>Frijoles refritos/100 g</td> <td>142.5</td> <td>Frijoles de olla</td> <td>135</td> </tr> <tr> <td>POSTRE 1</td> <td></td> <td>piña con queso cottage</td> <td>87.5</td> <td>pastel de tres leches/100 g</td> <td>308</td> </tr> <tr> <td>PAN Y TORTILLAS</td> <td>LIBRE</td> <td>Tortillas/ 60 g</td> <td>140</td> <td>Pan bolillo/40 g</td> <td>122</td> </tr> <tr> <td>AGUA DE FRUTA</td> <td></td> <td>Jamaica/ 240 ml</td> <td>30</td> <td>Agua de fruta/240 ml</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>FRUTA</td> <td>LIBRE</td> <td>Sandía /100g</td> <td>30</td> <td>Platano / 100 g</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>VERDURA CRUDA</td> <td></td> <td>Lechuga con pepino /100 g</td> <td>19.5</td> <td>zanahorias cocidas/100 g</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right;">Total kcal</td> <td>1184</td> <td></td> <td>1571</td> </tr> </tbody> </table>	ESTRUCTURA	CANTIDAD	LUNES	kcal	MARTES	kcal	SOPA CALDOSA (SOPA DE VERDURA, PASTA O CREMAS)	300 ml	Sopa de nopañ con calabacitas	99	Crema poblana	121	SOPA SECA	LIBRE	Tornillos rojos con queso/ 100 g	112.5	Arroz/100 g	115	PLATO FUERTE 1	150 g / 230 g CON HUESO	Pollo en salsa verde ceon verdolagas	522.5	cerdo a la bbq con verduras cocidas	635	FRIJOLES	LIBRE	Frijoles refritos/100 g	142.5	Frijoles de olla	135	POSTRE 1		piña con queso cottage	87.5	pastel de tres leches/100 g	308	PAN Y TORTILLAS	LIBRE	Tortillas/ 60 g	140	Pan bolillo/40 g	122	AGUA DE FRUTA		Jamaica/ 240 ml	30	Agua de fruta/240 ml	35	FRUTA	LIBRE	Sandía /100g	30	Platano / 100 g	60	VERDURA CRUDA		Lechuga con pepino /100 g	19.5	zanahorias cocidas/100 g	40	Total kcal			1184		1571	
ESTRUCTURA	CANTIDAD	LUNES	kcal	MARTES	kcal																																																																
SOPA CALDOSA (SOPA DE VERDURA, PASTA O CREMAS)	300 ml	Sopa de nopañ con calabacitas	99	Crema poblana	121																																																																
SOPA SECA	LIBRE	Tornillos rojos con queso/ 100 g	112.5	Arroz/100 g	115																																																																
PLATO FUERTE 1	150 g / 230 g CON HUESO	Pollo en salsa verde ceon verdolagas	522.5	cerdo a la bbq con verduras cocidas	635																																																																
FRIJOLES	LIBRE	Frijoles refritos/100 g	142.5	Frijoles de olla	135																																																																
POSTRE 1		piña con queso cottage	87.5	pastel de tres leches/100 g	308																																																																
PAN Y TORTILLAS	LIBRE	Tortillas/ 60 g	140	Pan bolillo/40 g	122																																																																
AGUA DE FRUTA		Jamaica/ 240 ml	30	Agua de fruta/240 ml	35																																																																
FRUTA	LIBRE	Sandía /100g	30	Platano / 100 g	60																																																																
VERDURA CRUDA		Lechuga con pepino /100 g	19.5	zanahorias cocidas/100 g	40																																																																
Total kcal			1184		1571																																																																
		<p>Lo cual es contrario a lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012 “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria”, que esa convocante solicita cumplir.</p> <p>Asimismo, solicitan que deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido. Y se exige el uso de leche, crema, huevo, cacahuete, entre otros alérgenos.</p>	<p>Numeral 3. Descripción General del Servicio del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria, el aporte calórico promedio de 700 a 1000 calorías. Adicionalmente los menús propuestos por el LICITANTE o ADJUDICADO o PROVEEDOR deberán estar firmados por el Nutriólogo de la empresa considerando el aporte calórico antes indicado, de acuerdo al Numeral 5.2. Programación de menús del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>																																																																		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>Y la tabla de gramajes indicada difiere significativamente de la que aparece en la página 79, Apéndice A; ésta última consigna enormes gramajes que llevarán el contenido calórico de cada menú a alrededor de las 2,000 calorías y más.</p> <p>De igual manera, dicha tabla contiene instrucciones incorrectas de preparación; por ejemplo, si una pasta se hace llegar a 74 °C, con seguridad resultará en consistencia de batimiento y entonces será sujeta de alguna de las variadas deducciones previstas en las Bases de la convocatoria.</p> <p>Favor de aclarar.</p>		
9	55	4. Características generales del servicio ordinario	<p>Dice: El "PROVEEDOR", a la conclusión del contrato realizará la transmisión, mediante acta de entrega-recepción/acta de donación, de la propiedad del equipo de cocina básico necesario, así como el mobiliario de cocina, mesas, sillas, que proporcionó para el otorgamiento del servicio, en las mismas condiciones (salvo su desgaste natural y/o baja de los equipos previa autorización del "INSTITUTO"), presentando las facturas de adquisición correspondiente de los equipos.</p> <p>Informamos a la convocante que, en los procesos de donación que ya hemos realizado, las facturas que se entregan al donatario se emiten por 1 centavo, porque de lo contrario, causarían impuestos que incrementarían infundadamente el costo de la donación, por</p>	De acuerdo al Numeral 4. Características generales del servicio ordinario, el PROVEEDOR deberá presentar copia de las facturas correspondientes a la adquisición del equipo de cocina básico necesario así como el mobiliario de cocina, mesas, sillas, que proporcionó para el otorgamiento del servicio,	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			lo que solicitamos atentamente que se precise que en esas condiciones documentales se efectuará la donación al término del contrato.	independientemente que al realizar la donación se emita una factura con el valor de un centavo.	
10	55	4. Características generales del servicio ordinario	<p>Manifestamos a la convocante nuestra sorpresa por las condiciones de vigencia del contrato que han sido publicadas en la convocatoria, en razón de que, en la convocatoria final, la duración del contrato ha variado sustancialmente respecto a la petición de propuestas que requirieron para el proceso de estudio de mercado.</p> <p>En aquella primera solicitud, requirieron cotización para un contrato de dos años de duración y ahora el contrato es solo por un año y con dudosas cantidades de asistencia de comensales, por lo que las condiciones han sido modificadas por la convocante y lo que originalmente requirieron ha cambiado en la convocatoria final y probablemente variará la congruencia entre ambas cotizaciones.</p> <p>El menor cambio esperado es que debamos cotizar el doble del precio que estimamos quienes fuimos convocados para ese ejercicio de estudio de mercado.</p> <p>No se cumplieron ni respetaron las condiciones originalmente sondeadas y las condiciones de donación del equipo para la prestación del servicio impactan severamente el presupuesto de costos y de precio final.</p>	<p>La Primera Investigación de Mercado se efectuó el 04 de agosto del 2021, sin embargo derivado de las observaciones y comentarios emitidos en el Subcomité Revisor de Convocatorias por el asesor del Órgano Interno de Control, en cuanto a que no era acreditable un ahorro que justificara una contratación plurianual es la razón por la que se modifican las especificaciones técnicas y condiciones contractuales para realizar la contratación por un periodo de 12</p>	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			Solicitamos respetuosamente que se revise la duración del contrato, para evitar que debamos incrementar al doble el precio del servicio, para lograr la amortización de la importante inversión que implica el equipamiento solicitado.	meses, obteniendo la Investigación de Mercado el 13 de octubre del presente, en la que la empresa Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V., entre otros participó y cotizó a lo requerido.	
11	60	6. Manejo higiénico de alimentos y control de calidad (ISO-22000)	I. El "LICITANTE" deberá demostrar que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000 y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio, es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica, por lo anterior debe integrar en su propuesta técnica el certificado correspondiente y un programa de control de calidad y seguridad en la higiene y manejo de los alimentos, con lo que entendemos que deberá incluir la producción y transporte de alimentos pasteurizados, para que la convocante pueda asegurarse que el proceso de catering se desarrolle en las condiciones de seguridad alimentaria que requiere, para producir y transportar los alimentos preparados. Es correcta nuestra apreciación?	Los LICITANTES deberán apegarse a lo solicitado en el numeral 6. Manejo higiénico de alimentos y control de calidad (ISO-22000) del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria, deberán presentar como requisito obligatorio el certificado, así como un programa de control de calidad y seguridad en la higiene y manejo de alimentos.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

12	67,75	Anexo 1, numeral 22. Normas Oficiales, II., e)	<p>Se requiere: Presentar copia simple de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO o laboratorios acreditados por la E.M.A, con la cual es posible comprobar la calibración de dichos equipos; cuya antigüedad no podrá ser mayor a seis (6) meses previos al presente procedimiento, esto con el objeto de que se tenga la certeza de que se cumple con las especificaciones de peso requeridas. Comunicamos respetuosamente a la Convocante que los certificados de la verificación de los equipos de medición (báscula), a través de la PROFECO y de los laboratorios acreditados ante la EMA, son procesos diferentes y complementarios, a saber:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El laboratorio revisa y calibra las básculas. 2. La PROFECO asiste <u>por solicitud</u>, revisa y verifica que la calibración del laboratorio haya sido la correcta y si así fue, expedirá el certificado de VERIFICACIÓN; sin embargo, este certificado tiene validez de un año calendario a partir de su expedición y solo se expide si el trabajo del laboratorio fue correcto, mas si se solicita antes de su vencimiento, la Profeco no atiende dicha solicitud. 3. Durante el año de vigencia de la verificación de PROFECO, no requerimos nuevamente la calibración al laboratorio, porque si se requiriera ajustar la calibración tendrían que romper el sello de verificación y ello lo invalidaría. <p>En razón de lo expuesto y con el fin de no limitar la libre participación, solicitamos a la Convocante que nos permita participar con los certificados de verificación de la PROFECO,</p>	<p>Se acepta su propuesta. De acuerdo al Numeral 21, fracción II, inciso d), del Anexo 1 Especificaciones técnicas de la convocatoria, es aplicable para todos los LICITANTES que deberán presentar los certificados de calibración vigentes de la PROFECO o Laboratorios acreditados por la E.M.A.</p>	<p>DRMS/ Subdirección de Servicios</p>
----	-------	--	---	---	---

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			vigentes y vigentes por el término que la misma PROFECO indica que es de un año calendario, a partir de la expedición, o bien, presentando dicho certificado vigente por un año a partir de su expedición y una nueva solicitud a la PROFECO para la nueva verificación, <u>la cual no atenderá</u> antes de que se cumpla el año de vigencia de la anterior. ¿Se acepta nuestra propuesta?		
13	76	Anexo 1, numeral 23. Pagos I. Reportes y control de acceso a los comedores	Se establece que: El control del registro de asistencia en los comedores será a través del sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el Administrador del contrato, el cual será controlado por el “PROVEEDOR” y deberá emitir un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, mismo que utilizará para la conciliación correspondiente. Entendemos que el control del sistema de registro de acceso computarizado será controlado por el proveedor solo en la operación de la terminal que se encuentra en cada comedor, puesto que el sistema lo controla el área de sistemas de la convocante y como tal puede tener fallas o interrupciones de operación. ¿Podrían precisar quién o quiénes autorizarán las excepciones de personal que no cuente con identificación o que no le reconozca el sistema? ¿Habrá listas adicionales al sistema y, en su caso, quien o cómo verificará que quienes pretendan su registro en dichas listas tengan derecho al acceso y no se encuentren en vacaciones, licencias o fuera de servicio y de derechos?	1) El supervisor del Contrato o quien éste designe emitirá un listado para cada comedor, en caso de existir un caso de excepción. 2) Las listas adicionales que se emitan con base a la respuesta 1) estarán identificadas con el nombre del personal que tiene derecho a este servicio. 3) El operador del sistema lo	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			¿Quién verificará que si un comensal entra en un comedor tenga derecho y no aparezca en dos o más comedores?	verificará, ya que el sistema lo rechazará en automático. De acuerdo al numeral 23 del Anexo 1 Especificaciones técnicas de la convocatoria.	
14	92	Apéndice C Relación de equipos, accesorios e implementos mínimos requeridos para el otorgamiento del servicio que debe proporcionar el	<p>Las cantidades de equipo para proporcionar el servicio corresponden a las entradas de comensales estimadas para el servicio sin pandemia y el costo de esa cantidad de equipo es muy alto, incosteable e innecesario si la entrada de comensales es el escenario de con pandemia, el cual equivale apenas a alrededor del 13% de la estimación sin pandemia.</p> <p>La situación de pandemia que ahora vivimos, inició con una proyección de un par de meses de duración y estamos por llegar a los dos años, por lo que no tenemos certeza de las condiciones en que se prestará el servicio durante la vigencia del contrato.</p> <p>Solicitamos respetuosamente a la Convocante que permita que, en caso de que mi representada resulte adjudicada en la licitación, el equipo que se indica en este Apéndice C se suministre de manera proporcional a la entrada de comensales, de manera similar a la considerada para la plantilla de personal, asegurando la holgura necesaria, para que no resulte nunca insuficiente, a fin de que el precio con pandemia no resulte excesivo e innecesariamente elevado.</p>	Si, se acepta su propuesta, el LICITANTE ADJUDICADO o PROVEEDOR podrá suministrar las cantidades Solicitadas en el Apéndice C del Anexo 1 Especificaciones técnicas de la convocatoria de manera proporcional a la entrada de comensales, asegurando la holgura necesaria para que no resulte insuficiente.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		"PROVEEDOR"			
15	96	Apéndice E Relación de equipo adicional que el "PROVEEDOR" deberá proporcionar para la prestación del servicio,	<p>Para el comedor de Quantum, en el Almacén de perecederos se solicita 1 refrigerador de 2 puertas.</p> <p>Consideramos que ese equipo es insuficiente para las cantidades de alimentos que ahí deben prepararse, considerando que ahí se elaboran los alimentos del comedor de Insurgentes.</p> <p>Existe instalada una cámara de refrigeración que es propiedad del proveedor actual.</p> <p>Solicitamos atentamente que, de resultar adjudicados, se nos permita que, en lugar del refrigerador indicado, se continúe usando una cámara de refrigeración como la existente y que al término del contrato quedará en provecho de la convocante.</p> <p>Asimismo, en el comedor de Tlalpan existe una barra o mesa fría para ensaladas, que es propiedad del proveedor actual y no se indica en el Apéndice E. Entendemos que deberemos mantener una con características iguales a la que ahora se encuentra ahí.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>1) Los LICITANTES podrán proponer el refrigerador indicado en el Apéndice E del Anexo 1 Especificaciones técnicas de la convocatoria o la cámara de refrigeración propuesta, siempre y cuando los equipos propuestos refrigeren la cantidad de alimentos necesaria para la prestación del servicio, considerando que el equipo debe ser nuevo.</p>	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

				2) Si, es correcto. Considerando que el equipo debe ser nuevo	
--	--	--	--	---	--

Nombre del LICITANTE: PIGUDI GASTRONÓMICO, S.A. DE C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (Número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1	13	1.2	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE, INDIQUE EL NÚMERO MÍNIMO Y MÁXIMO DE SERVICIOS QUE SE CUBRIRÁN POR DÍA, TANTO EN ESCENARIO NORMAL COMO PANDEMIA	No es posible indicar un numero de servicios mínimo y máximo diarios a proporcionar, ya que las cantidades varían, independientemente del escenario normal y con pandemia. Los servicios indicados se presentan de forma anual con montos mínimos y máximos conforme al numeral 3. Descripción general del servicio del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria	DRMS/ Subdirección de Servicios
2	13	1.2	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE, ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN	Cada uno de los escenarios se definirán conforme a los Acuerdos que emita el Consejo General del	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			QUE, EN LA NUEVA NORMALIDAD, SE ENTENDERÁ COMO ESCENARIO NORMAL CUANDO EL SEMÁFORO DEL CORONAVIRUS SE ENCUENTRE EN AMARILLO Y VERDE, Y, SE CONSIDERARÁ ESCENARIO PANDEMIA, CUANDO EL SEMÁFORO DEL CORONAVIRUS SE ENCUENTRE EN ANARANJADO Y ROJO.	Instituto conforme lo que señalen las autoridades Sanitarias del país. De acuerdo al Apéndice G del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.	
3	13	1.2	SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA CONVOCANTE, ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE AÚN Y CUANDO NO SE LLEGASEN A CONSUMIR LOS SERVICIOS MÍNIMOS DIARIOS, LA CONVOCANTE CUBRIRÁ EL MONTO FACTURADO POR EL PRESTADOR DE SERVICIOS.	No, no es correcto. De acuerdo al numeral 1.10 Condiciones de pago de la convocatoria y numeral 23. Pagos del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria, los servicios se pagarán de acuerdo a la cantidad de servicios consumidos o efectivamente otorgados.	DRMS/ Subdirección de Servicios
4	15	1.7	EN VIRTUD DE QUE EL SERVICIO SOLICITADO POR LA ENTIDAD CONVOCANTE, DEMANDA EL CONSUMO DE EMBUTIDOS, SE	No es necesario presentar el TIF de embutidos, ya que los productos a que hace referencia se encuentran establecidos en el Anexo F. Servicio	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>SUGIERE RESPETUOSAMENTE A LA CONVOCANTE SOLICITARLE A LOS LICITANTES PRESENTEN DE MANERA OBLIGATORIA LA CERTIFICACIÓN TIF VIGENTE (TIPO INSPECCIÓN FEDERAL) DE CONFORMIDAD CON LAS NORMAS NOM-008-ZOO-1994 Y NOM-009-ZOO-1994, DE SU PROVEEDOR DE EMBUTIDOS, ASÍ COMO, LA CARTA DE RESPALDO EXPEDIDA POR DICHO PROVEEDOR DIRIGIDA A LA CONVOCANTE, SEÑALANDO EL NÚMERO DE PROCEDIMIENTO QUE NOS OCUPA, DEBIENDO INDICAR EXPRESAMENTE QUE SE COMPROMETE A SUMINISTRAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO LOS EMBUTIDOS DE ALTA CALIDAD, LA CARTA DEBERÁ ESTAR FIRMADA POR LA PERSONA QUE TENGA PODER NOTARIAL PARA ACTOS DE ADMINISTRACIÓN ADJUNTANDO A ESTA, EL PODER NOTARIAL E IDENTIFICACIÓN</p>	<p>Ordinario Catalogo de bienes de consumo del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria y son de primera calidad.</p>	
--	--	--	--	---	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			OFICIAL VIGENTE DE LA PERSONA QUE FIRMA.		
5	15, 73	1.7, ANEXO TÉCNICO NÚMERAL 21	<p>LA ENTIDAD CONVOCANTE SOLICITA "NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Mediante auditoría realizada en alguna de las instalaciones en donde el licitante preste actualmente el servicio de comedor, reflejando que las instalaciones cumplen al 100% con las condiciones de higiene establecidas en dicha norma", NO OBSTANTE, DICHA NORMA NO RESULTA APLICABLE PARA EL SERVICIO SOLICITADO POR LA CONVOCANTE, YA QUE EL OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN DE ACUERDO CON SU ARÁBIGO 1, PUNTO 1.2 DE LA MENCIONADA NORMA SEÑALA: "1.2 La presente norma es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales de los sectores público, social y privado, que forman parte del Sistema Nacional de Salud, que</p>	<p>Esta pregunta se responde con la modificación 3 del Anexo 1 Modificaciones. Se solicita que al elaborar los menús se realicen en apego a la NOM-043-SSA2-2012.</p>	<p>DRMS/ Subdirección de Servicios</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>ejercen actividades en materia de orientación alimentaria”, <u>APLICÁNDOSE PRINCIPALMENTE EN EL RAMO EDUCATIVO Y EN EL SECTOR SALUD.</u></p> <p>ANTE TALES CIRCUNSTANCIAS, AL RESULTAR APLICABLE SOLO A LAS EMPRESAS O PERSONAS FÍSICAS QUE FORMAN PARTE DEL SISTEMA NACIONAL DE SALUD QUE EJERCEN ACTIVIDADES EN MATERIA DE ORIENTACIÓN ALIMENTARIA, SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE A FIN DE NO LIMITAR LA LIBRE PARTICIPACIÓN DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 36 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS, RECONSIDERE LA SOLICITUD DE UNA NORMA QUE NO RESULTA APLICABLE PARA LA PRESTACIÓN</p>		
--	--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			DEL SERVICIO MATERIA DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN, DEJANDO DE MANERA OPTATIVA SU CUMPLIMIENTO. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?		
6	15, 73	1.7, ANEXO TÉCNICO NÚMERAL 21	EN CASO DE NO RECONSIDERAR LO SEÑALADO EN LA PREGUNTA INMEDIATA ANTERIOR, SOLICITAMOS A LA ENTIDAD CONVOCANTE DE MANERA RESPETUOSA, INFORME A LOS LICITANTES DE ACUERDO A SU INVESTIGACIÓN DE MERCADO QUE PERSONAS FÍSICAS Y/O MORALES CUENTAN CON AUDITORÍA REALIZADA EN ALGUNA DE LAS INSTALACIONES EN DONDE EL LICITANTE PRESTE ACTUALMENTE EL SERVICIO DE COMEDOR, REFLEJANDO QUE LAS INSTALACIONES CUMPLEN AL 100% CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ESTABLECIDAS EN LA NORMA NOM-043-SSA2-2012 .	Se da respuesta a esta pregunta con la respuesta proporcionada a su representada en la pregunta 5 (inmediata anterior)	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>ASIMISMO, HAGA DEL CONOCIMIENTO DE LOS LICITANTES, EL ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO PARA LLEVAR A CABO LA AUDITORÍA CORRESPONDIENTE A LA NORMA NOM-043-SSA2-2012, ASÍ COMO LOS REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS LICITANTES PARA OBTENERLA Y LOS TIEMPOS O PLAZOS EN QUE SE OTORGA LA SOLICITADA AUDITORÍA.</p> <p>FINALMENTE, DE MANERA CLARA, FUNDE Y MOTIVE LA DETERMINACIÓN POR LA CUAL RESULTA NECESARIO QUE LOS LICITANTES CUMPLAN CON PRESENTAR LA AUDITORÍA REALIZADA EN ALGUNA DE LAS INSTALACIONES EN DONDE EL LICITANTE PRESTE ACTUALMENTE EL SERVICIO DE COMEDOR, REFLEJANDO QUE LAS INSTALACIONES CUMPLEN AL 100% CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE</p>		
--	--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			ESTABLECIDAS EN LA NORMA NOM-043-SSA2-2012 , A SU ENTERO CONOCIMIENTO DE LA INAPLICABILIDAD DE LA MENCIONADA NORMA EN EL PRESENTE PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN.		
7	15, 73	1.7, ANEXO TÉCNICO NUMERAL 21	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR PARA CUMPLIR EL ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-INMC-2018 : SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, DE CONFORMIDAD CON LA NORMA MEXICANA: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007) , EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA E.M.A., EN SISTEMAS DE ADMINISTRACIÓN, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, EN EL SECTOR 03, "PRODUCTOS	Si, es correcta su apreciación. De acuerdo a la Modificación 3 del Anexo 1 Modificaciones.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			ALIMENTICIOS, BEBIDAS Y TABACO” O SECTOR 30 “HOTELES Y RESTAURANTES”; ASÍ COMO QUE EL ALCANCE DEL CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CUANDO MENOS CON EL RAMO DE ALIMENTOS PARA LA PROVISIÓN INDUSTRIAL DE COMIDAS PREPARADAS EN COMEDORES Y/O COMEDORES INDUSTRIALES DEL SECTOR PÚBLICO Y PRIVADO Y EN PROVISIÓN DE COMIDAS PREPARADAS.		
8	15, 73	1.7, ANEXO TÉCNICO NUMERAL 21	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR PARA CUMPLIR LA NORMA NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 , SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL EN EL SECTOR DE ALIMENTOS Y TABACO O PROCESAMIENTO U HOTELES Y RESTAURANTES, EXPEDIDO POR UN ORGANISMO DE	Si, es correcta su apreciación de acuerdo a la Modificación 3 del Anexo 1 Modificaciones.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			CERTIFICACIÓN ACREDITADO ANTE LA E.M.A., ASÍ COMO QUE EL ALCANCE DEL CERTIFICADO DEBERÁ ESTAR RELACIONADO CON EL RAMO DE ALIMENTOS.		
9	25	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.1.1 EXPERIENCIA	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE, ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE PARA ACREDITAR LA EXPERIENCIA DEL SUPERVISOR GENERAL DE OPERACIONES PARA COMEDORES CON SERVICIO CATERING, ÚNICAMENTE SE PRESENTARÁ EL CURRÍCULUM.	Si, es correcta su apreciación. De acuerdo al subrubro 1.1.1 de la Tabla de valuación de Puntos y Porcentajes.	DRMS/ Subdirección de Servicios
10	27	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.1.2 COMPETENCIA O HABILIDAD EN EL TRABAJO	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE, NOS PERMITA PRESENTAR PROFESIONISTAS EN LAS RAMAS ADMINISTRATIVAS, TALES Y COMO LO SON LICENCIADOS EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS, LICENCIADOS EN CONTABILIDAD, CONTADORES PÚBLICOS DE MANERA ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA,	De acuerdo al subrubro 1.1.2 de la Tabla de valuación de Puntos y porcentajes, para acreditar el nivel de estudios de: Supervisores generales de operaciones para: * Comedores * Catering * Cocina	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		<p>PARA ACREDITAR LOS PERFILES DE SUPERVISORES GENERALES DE OPERACIONES PARA COMEDORES, TANTO SERVICIO CATERING COMO CON COCINA, ASÍ COMO SUPERVISOR AUXILIAR DE OPERACIONES, MISMO QUE HUBIESEN TOMADO AL MENOS UN CURSO DE MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS PARA LA OBTENCIÓN DE DISTINTIVO H, LO ANTERIOR, POR SER CARRERAS PROFESIONALES QUE PREPARA ESTUDIANTES PARA DESARROLLARSE EN EL SECTOR EMPRESARIAL, Y EN EL SECTOR INSTITUCIONAL PÚBLICO Y PRIVADO, SIENDO DISCIPLINAS TAN VARIADAS QUE ENCONTRAMOS PERSONAS CAPACITADAS EN EL SECTOR ALIMENTICIO, DEBIENDO PRESENTAR LOS LICITANTES EL CURRÍCULUM CON EL CUAL ACREDITE LA EXPERIENCIA DEL PROFESIONISTA. DICHA PETICIÓN SE FUNDAMENTA EN LO PREVISTO</p>	<p>Deben ser: Profesionistas de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</p> <p>Para acreditar el nivel de estudios de:</p> <p>Supervisor auxiliar de operaciones, debe ser: Profesionista de nivel licenciatura en Nutrición o ingeniería bioquímica, profesional técnico en alimentos y /o bebidas, gastronomía, administración o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</p>	
--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>EN EL ARTÍCULO 36 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS, EN LO REFERENTE A NO LIMITAR LA LIBRE PARTICIPACIÓN.</p> <p>DE NO ACEPTARSE LA PROPUESTA, SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE FUNDE Y MOTIVE CLARAMENTE SU DETERMINACIÓN DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 40 DEL REGLAMENTO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS.</p>		
11	29	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.1.3 DOMINIO	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE SE DEBERÁN DE CONSIDERAR	Si, es correcta su apreciación, de acuerdo a la modificación 1 del Anexo 1 Modificaciones, son 6 chefs.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		DE HERRAMIENTAS	6 CHEF DE CONFORMIDAD CON LO SOLICITADO EN EL SUBRUBRO 1.1.1, TAL Y COMO SE SEÑALA EN EL ÚLTIMO PÁRRAFO DEL NUMERAL REFERIDO EN LA PRESENTE PREGUNTA.		
12	29	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.1.3 DOMINIO DE HERRAMIENTAS	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE, ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE, PARA OBTENER LA CANTIDAD MÁXIMA DE PUNTOS, ESTO ES 1.95, LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR DOS DOCUMENTOS EXPEDIDOS POR LA SECRETARÍA DE TURISMO PARA LA OBTENCIÓN DE DISTINTIVO H. DE SER AFIRMATIVA SU RESPUESTA, SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE, PERMITA QUE LOS LICITANTES PRESENTEMOS DENTRO DE NUESTRA PROPUESTA TÉCNICA UN DOCUMENTO EXPEDIDO POR LA SECRETARÍA DE TURISMO PARA LA OBTENCIÓN DE	Los LICITANTES para obtener el total del puntaje referido podrán presentar 2 documentos, certificaciones o diplomas; uno deberá ser el expedido por la secretaría de Turismo para la obtención del Distintivo H y otro documento que acredite la capacitación de su personal con el objeto del servicio de la presente contratación. De acuerdo al subrubro 1.1.2 y 1.1.3 de la Tabla de valuación de Puntos y Porcentajes.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>DISTINTIVO H, Y UN DOCUMENTO POR EL CUAL SE ACREDITE EL MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y/O ALMACENAMIENTO DE MERCANCIAS, TAL Y COMO LO ES LOS CERTIFICADOS DE LA COMPETENCIA ESTANDAR EC0081, CONOCER EXPEDIDO POR LA SEP; O BIEN, CONSTANCIA DC3 CON LA CUAL SE ACREDITE QUE EL PERSONAL CURSÓ Y APROBÓ UN CURSO EN MATERIA DE NUTRICIÓN INTEGRAL Y MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS, LO ANTERIOR, BAJO EL PRINCIPIO DE CONGRUENCIA Y DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 36 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS, TODA VEZ QUE, CONSIDERAMOS QUE NINGÚN CASO TENDRÍA EL PRESENTAR 2 DOCUMENTOS EXPEDIDOS POR LA</p>		
--	--	--	---	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>MISMA DEPENDIENCIA PARA LA MISMA PERSONA PARA LA OBTENCIÓN DE DISTINTIVO H, YA QUE BASTARÍA CON UN SOLO DOCUMENTO PARA ACREDITAR QUE EL PERSONAL QUE PROPORCIONARÁ EL SERVICIO CUENTA CON LOS CONOCIMEINTOS SOLICITADOS POR LA ENTIDAD CONVOCANTE.</p> <p>DE SER NEGATIVA SU RESPUESTA, SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE, NOS PRECISE EL NOMBRE DE LOS DOCUMENTOS EMITIDOS POR LA SECRETARÍA DE TURISMO QUE PODRÁN PRESENTAR LOS LICITANTES PARA LA OBTENCIÓN DE DISTINTIVO H, HACIENDO DEL CONOCIMIENTO CLARAMENTE, FUNDANDO Y MOTIVANDO EL PROPOSITO DE QUE LOS LICITANTES DEBÁN PRESENTAR 2 DOCUMENTOS EXPEDIDOS POR LA MISMA DEPENDIENCIA PARA LA MISMA</p>		
--	--	--	---	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			PERSONA PARA LA OBTENCIÓN DE DISTINTIVO H.		
13	29, 30	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.2 CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO	DERIVADO DE LA VISITA EFECTUADA EL DÍA 16 DE NOVIEMBRE DE 2021 A LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE, Y CON BASE A LOS TESTIMONIOS DEL PERSONAL DEL ÁREA USUARIA Y/O REQUERENTE DE LA CONVOCANTE, POR EL CUAL MANIFESTARON QUE LOS EQUIPOS DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA -18 A -30 °C (CÁMARA Y/O EQUIPO DE ABATIMIENTO INDUSTRIAL), LOS HORNOS TIPO RACIONAL INDUSTRIAL A VAPOR Y CONVENCIONAL, EL EQUIPO INDUSTRIAL PARA CARNICERÍA (REBANADORAS, SIERRA, CUCHILLOS ETC.), Y LAS MÁQUINAS DE ENVASADOS AL VACÍO Y ATMOSFERA MODIFICADA, NO SON INDISPENSABLES Y NI SI QUIERA NECESARIOS PARA PRESTAR EL	No se acepta su propuesta. El licitante deberá contar en las cocinas de su propiedad con los equipos indicados para obtener el puntaje mencionado en el subrubro 1.2 de la Tabla de valuación de Puntos y Porcentajes.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>SERVICIO MATERIA DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN QUE NOS OCUPA, TAN ES ASÍ QUE EL ACTUAL PROVEEDOR DEL SERVICIO NO LOS UTILIZA Y MENOS AÚN CUENTA CON ELLOS EN LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES DE LA CONVOCANTE.</p> <p>ANTE TALES CIRCUNSTANCIAS, SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE SE ELIMINE DICHO REQUISITO COMO OBLIGATORIO Y PARA OTORGAR PUNTOS EN LA EVALUACIÓN CORRESPONDIENTE. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p>		
14	29, 30	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.2 CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE EL REQUISITO DE TENER EN LAS INSTALACIONES DEL LICITANTE LOS EQUIPOS CORRESPONDIENTES A EQUIPOS DE ABATIMIENTO DE	Si, es correcto. De acuerdo al subrubro 1.2 de la Tabla de valuación de Puntos y Porcentajes.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			TEMPERATURA -18 A -30 °C (CÁMARA Y/O EQUIPO DE ABATIMIENTO INDUSTRIAL), HORNO TIPO RACIONAL INDUSTRIAL A VAPOR Y CONVENCIONAL, EQUIPO INDUSTRIAL PARA CARNICERÍA (REBANADORAS, SIERRA, CUCHILLOS ETC.), MÁQUINAS DE ENVASADOS AL VACÍO Y ATMÓSFERA MODIFICADA, Y, MOBILIARIO DE COCINA, MESAS Y SILLAS NUEVAS, SERÁ ÚNICAMENTE PARA LA ASIGNACIÓN DE PUNTOS, Y NO ASÍ COMO REQUISITO OBLIGATORIO. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?		
15	29 Y 30	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.2 CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO	EN VIRTUD DE QUE LOS EQUIPOS DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA -18 A -30 °C (CÁMARA Y/O EQUIPO DE ABATIMIENTO INDUSTRIAL), HORNO TIPO RACIONAL INDUSTRIAL A VAPOR Y CONVENCIONAL, EQUIPO INDUSTRIAL PARA CARNICERÍA	Si, se acepta la propuesta, de acuerdo a la modificación 2 del Anexo 1 Modificaciones, aplicable a todos los LICITANTES.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>(REBANADORAS, SIERRA, CUCHILLOS ETC.), Y, MÁQUINAS DE ENVASADOS AL VACÍO Y ATMOSFERA MODIFICADA, SON EQUIPOS ESPECIFICOS QUE SE UTILIZAN PARA SERVICIOS DETERMINADOS, LOS CUALES SON A NUESTRA CONSIDERACIÓN AJENOS A LOS SOLICITADOS POR LA ENTIDAD CONVOCANTE, TAN ES ASÍ QUE EL DÍA 16 DE NOVIEMBRE DE 2021, EN EL CUAL SE LLEVÓ A CABO LA VISITA A LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE, PERSONAL DEL ÁREA USUARIA Y/O REQUIRENTE, HIZO DEL CONOCIMIENTO DE NUESTRO PERSONAL QUE DICHO EQUIPO NO ES NECESARIO PARA PRESTAR EL SERVICIO, CORROBORÁNDOSE CON LA MISMA VISITA, YA QUE SE LOGRÓ OBSERVAR QUE LOS CITADOS EQUIPOS NO SE ENCUENTRAN EN</p>		
--	--	--	---	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>NINGÚN COMEDOR DE LA CONVOCANTE.</p> <p>ANTE TALES CIRCUNSTANCIAS, SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE SE PERMITA A LOS LICITANTES CONTAR CON EQUIPO BÁSICO NECESARIO PARA PRESTAR EL SERVICIO COMO ACTUALMENTE SE ESTÁ PRESTANDO POR EL ACTUAL PROVEEDOR, YA QUE NO TODOS LOS MENÚ QUE SE LLEGASEN A PROPONER A LA CONVOCANTE, REQUIEREN PARA SU PREPARACIÓN LA UTILIZACIÓN DEL MENCIONADO EQUIPO ESPECÍFICO. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p>		
16	29, 30	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.2 CAPACIDAD DE	EN CASO DE RESULTAR NEGATIVA LA RESPUESTA BRINDADA POR LA ENTIDAD CONVOCANTE EN LA PREGUNTA INMEDIATA ANTERIOR, SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A	Esta pregunta se contesta con la respuesta proporcionada a su representada en la pregunta 15 y a la modificación 2 del Anexo 1 Modificaciones.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		EQUIPAMIENTO	<p>LA ENTIDAD CONVOCANTE, PERMITA QUE LOS LICITANTES PARA CUMPLIR CON DICHO REQUISITO, PRESENTEN ESCRITO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE ADQUIRIRÁN LOS MENCIONADOS EQUIPOS Y SE INSTALARÁN EN LAS INSTALACIONES DEL LICITANTE. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p> <p>DE NO ACEPTARSE NUESTRA PROPUESTA, SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE, JUSTIFIQUE FUNDANDO Y MOTIVANDO LA SOLICITUD DE QUE LOS LICITANTES CUENTEN CON EQUIPO TAN ESPECIFICO EN SUS INSTALACIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL, TODA VEZ QUE DICHO</p>		
--	--	--------------	---	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			REQUISITO LIMITA LA PARTICIPACIÓN DE MIPYMES, LO ANTERIOR SE FUNDAMENTA EN LO PREVISTO POR EL ARTÍCULO 8 DEL REGLAMENTO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS.		
17	29, 30	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 1.2 CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO	EN CASO DE NO ACEPTARSE LA PROPUESTA DE LA PREGUNTA INMEDIATA ANTERIOR, SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE, PERMITA QUE LOS LICITANTES PRESENTEN EN LA PROPUESTA TÉCNICA, LA FACTURA A NOMBRE DEL LICITANTE, CON LA CUAL SE ACREDITE QUE EL OFERTANTE ADQUIRIÓ EL MENCIONADO EQUIPO. LO ANTERIOR EN VIRTUD DE LOS TIEMPOS EN QUE TARDARÍA EN LLEGAR EQUIPOS TAN ESPECIFICOS A LAS INSTALACIONES DE LOS	Esta pregunta se contesta con la respuesta proporcionada a su representa en la pregunta 15 y a la modificación 2 del Anexo 1 Modificaciones.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			LICITANTES, ADEMÁS DE LLEVAR A CABO LA INSTALACIÓN DE LOS MISMOS.		
18	30, 31	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, NUMERAL 1.2.1 CAPACIDAD DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS	SI BIEN ES CIERTO LA ENTIDAD CONVOCANTE REFIERE QUE DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LOS ARTÍCULOS 57 FRACCIÓN III, 75 INCISO B), Y 78 FRACCIÓN I INCISO B DE LAS POBALINES Y REGLA 2.8.4.1 DE LA RESOLUCIÓN MISCELÁNEA FISCAL 2021, LOS LICITANTES DEBERÁN ACREDITAR CON SU DECLARACIÓN ANUAL 2020 Y PROVISIONAL AL MES DE OCTUBRE DE 2021, QUE OBTUVIERON INGRESOS DEL 10.1% DEL MONTO TOTAL DE SU OFERTA, SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE QUE SE LE OTORQUE LA PUNTUACIÓN MÁXIMA DE 5 PUNTOS A LOS LICITANTES QUE ACREDITEN DICHO PORCENTAJE, YA QUE LOS LICITANTES QUE LOGREN ACREDITAR MAYOR PORCENTAJE DE INGRESOS, TAL Y	No se acepta su propuesta, los LICITANTES presentarán la declaración anual y mensual de impuestos solicitada y se realizará asignación de puntaje de acuerdo a lo indicado.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			COMO LO SON 17.6 O SUPERIORES, SACARÁN MAYOR PROVECHO INCLUSO QUE LAS MIPYMES, SIN PRIORIZAR LA PARTICIPACIÓN DE DICHAS MIPYMES. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?		
19	33, 34	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 2 ESPECIALIDAD DEL LICITANTE, 2.1 ESPECIALIDAD, Y, 2.2 EXPERIENCIA	SI BIEN ES CIERTO, LA ENTIDAD CONVOCANTE SEÑALA QUE, PARA ACREDITAR SU EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR COPIA LEGIBLE DE CONTRATOS O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO CELEBRADO CON EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 10 (DIEZ) AÑOS DE SU FORMALIZACIÓN. TÁMBIEN LO ES QUE, DELIMITA LA PRESENTACIÓN A MÍNIMO 1 Y MÁXIMO 5 CONTRATOS, SEÑALANDO QUE, PARA OBTENER LA CANTIDAD MÁXIMA DE 9 PUNTOS PARA EL APARTADO DE ESPECIALIDAD, LOS LICITANTES	No, no se acepta. De acuerdo a los subrubros 2.1 y 2.2. de la Tabla de valuación de Puntos y Porcentajes, los LICITANTES podrán presentar 5 contratos con sus respectivos convenios modificatorios (si es el caso) para acreditar la experiencia con el Sector Público y/o Privado. Dependiendo del máximo número de meses que acredite un licitante sin exceder el rango de 120 meses, será la cantidad máxima que se tome de parámetro para efectuar la regla de tres y otorgar el puntaje respectivo.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>DEBERÁN PRESENTAR MÁXIMO 5 CONTRATOS CON UN MÍNIMO DE 500 Y MÁXIMO 2000 PERSONAS DIARIAS O MÁS, EN MÍNIMO 2 Y UN MÁXIMO DE 5 INMUEBLES O MÁS.</p> <p>DE IGUAL MANERA, AL ENCONTRARSE RELACIONADA LA ESPECIALIDAD CON LA EXPERIENCIA, CLARAMENTE PODEMOS OBSERVAR QUE LA ENTIDAD CONVOCANTE EN LO CORRESPONDIENTE A LA EXPERIENCIA, SEÑALA QUE PARA QUE LOS LICITANTES PUEDAN OBTENER LA CANTIDAD MÁXIMA DE 9 PUNTOS, DEBEN PRESENTAR CINCO CONTRATOS O DOCUMENTOS CON LOS CUALES ACREDITEN CON LA SUMA DE LA VIGENCIA DE ESTOS, QUE HAN DESARROLLADO SERVICIOS SIMILARES DURANTE 120 MESES (DIEZ AÑOS).</p>		
--	--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>POR LO CUAL, A FIN DE QUE CON DICHO REQUISITO NO SE LIMITE LA LIBRE PARTICIPACIÓN DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 36 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS, FAVORECIENDO CON LA ASIGNACIÓN DE PUNTOS A LOS LICITANTES QUE DURANTE LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS HAN CONTADO CON CONTRATOS PLURIANUALES SIMILARES AL SERVICIO MATERIA DEL PRESENTE PROCEDIMIENTO, Y SE PERMITA PARTICIPAR EN IGUALDAD DE CONDICIONES A UN MAYOR NÚMERO DE LICITANTES, PRIORIZANDO LA PARTICIPACIÓN DE MIPYMES, PARTIENDO DE QUE, LA PRETENCIÓN DE LA ENTIDAD CONVOCANTE ES CONTRATAR A UN LICITANTE QUE CUENTE CON LA ESPECIALIDAD Y EXPERIENCIA</p>	
--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>NECESARIA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE, PERMITA QUE LOS LICITANTES PRESENTEN LOS CONTRATOS NECESARIOS PARA ACREDITAR QUE HAN PRESTADO EL SERVICIO DURANTE 120 MESES (DIEZ AÑOS), EN DIFERENTES INMUEBLES.</p> <p>LO ANTERIOR, EN VIRTUD DE QUE LAS ENTIDADES Y DEPENDENCIAS, ASÍ COMO EL SECTOR PRIVADO, SE SOMETEN A UN RECURSO POR EJERCICIO FISCAL ASIGNADO, CELEBRANDO EN SU MAYORÍA DE OCASIONES INSTRUMENTOS JURÍDICOS POR UNA VIGENCIA MÁXIMA DE 1 AÑO, LA CUAL CORRESPONDE AL EJERCICIO FISCAL EN EL CUAL SE ASIGNA EL RECURSO, TAL Y COMO SE PUEDE OBSERVAR EN EL PROCEDIMIENTO QUE NOS OCUPA, EN DONDE ESA H.</p>		
--	--	--	---	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			ENTIDAD CONVOCANTE EN EL NUMERAL 1.3 VIGENCIA DEL CONTRATO, DE LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO DE MARRAS SEÑALA COMO VIGENCIA DEL CONTRATO DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2022, ATENDIENDO SU PRESUPUESTO OTORGADO. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?		
20	33, 34	TABLA DE PUNTOS Y PORCENTAJES, 2 ESPECIALIDAD DEL LICITANTE, 2.1 ESPECIALIDAD, Y, 2.2 EXPERIENCIA	EN EL SUPUESTO DE QUE NO SE ACEPTA LA PROPUESTA SOLICITADA EN LA PREGUNTA INMEDIATA ANTERIOR, SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA CONVOCANTE, TOMANDO EN CONSIDERACIÓN LAS MANIFESTACIONES EFECTUADAS EN LA CITADA PETICIÓN, SIN SER ÓBICE EL RESALTAR QUE LA EXPERIENCIA SE MIDE EN AÑOS DE SERVICIO PRESTADO Y LA ESPECIALIDAD EN EL NÚMERO DE CONTRATOS CELEBRADOS, RESULTANDO MATERIALMENTE	Esta pregunta se contesta con la respuesta proporcionada a su representa en la pregunta 19.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>IMPOSIBLE ACREDITAR CON CINCO CONTRATOS DIEZ AÑOS DE EXPERIENCIA, SE SOLICITA CON MUCHO RESPETO SE PERMITA QUE LOS LICITANTES ACREDITEN CON CINCO CONTRATOS CINCO AÑOS DE EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p>		
21	53, 54, 61	<p>ANEXO TÉCNICO, NUMERAL 4 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO ORDINARIO, Y, II PROPIEDAD DEL PROVEEDOR</p>	<p>LA ENTIDAD CONVOCANTE SOLICITA QUE PARA LOS COMEDORES MONEDA, ACOXPA, QUANTUM E INSURGENTES, EL LICITANTE ADJUDICADO TENDRÁ QUE PROPORCIONAR EL EQUIPO DE COCINA BÁSICO NECESARIO, TALES COMO LO SON EQUIPO DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA - 18°C A -30°C, EQUIPO DE COCCIÓN INDUSTRIAL (SARTENETA, MARMITAS, ESTOFONES DE 2 O 3 QUEMADORES), HORNO TIPO RACIONAL INDUSTRIAL A VAPOR Y CONVENCIONAL, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN</p>	<p>Si, es correcto. Se entregará al LICITANTE ADJUDICADO o PROVEEDOR la relación del equipo propiedad de la Convocante. Respecto al equipo de cocina básico necesario, ésta pregunta se atiende con la modificación 2 del Anexo 1 Modificaciones.</p>	<p>DRMS/ Subdirección de Servicios</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>Y CONGELACIÓN, EQUIPO INDUSTRIAL PARA CARNICERÍA (REBANADORAS, SIERRA, CUCHILLOS ETC.), ALMACÉN DE SECOS, ALMACÉN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA, MÁQUINAS DE ENVASADO AL VACÍO Y ATMÓSFERA MODIFICADA Y MOBILIARIO DE COCINA, MESAS Y SILLAS NUEVAS, DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO Y CANTIDAD DE PERSONAL QUE SEAN NECESARIAS PARA BRINDAR EL SERVICIO CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS QUE SE SOLICITAN EN EL PRESENTE ANEXO TÉCNICO, DENTRO DEL PLAZO DE MÁXIMO 15 DÍAS NATURALES POSTERIORES AL DÍA DE LA NOTIFICACIÓN DEL FALLO.</p> <p>Y, DERIVADO DE LA VISITA REALIZADA EL 16 DE NOVIEMBRE DE 2021, A LAS INSTALACIONES DE LA</p>		
--	--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>CONVOCANTE, SE LOGRÓ OBSERVAR EN:</p> <p>ACOXPA: LA SUPERFICIE ES PEQUEÑA, POR LO QUE, NO SE CUENTA CON EL ESPACIO NECESARIO PARA INGRESAR TODO EL EQUIPO SOLICITADO, ADEMÁS DE QUE PERSONAL DEL ÁREA USUARIA Y/O REQUIRENTE, EXTERNÓ QUE NO ES NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONTAR CON EQUIPO ESPECÍFICO TAL Y COMO LO ES EQUIPO DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA -18°C A -30°C, HORNO TIPO RACIONAL INDUSTRIAL A VAPOR Y CONVENCIONAL, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN, REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN, EQUIPO INDUSTRIAL PARA CARNICERÍA (REBANADORAS, SIERRA, CUCHILLOS ETC.), Y, MÁQUINAS DE</p>		
--	--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>ENVASADO AL VACÍO Y ATMOSFERA MODIFICADA.</p> <p>MONEDA E INSURGENTES: TODO EL EQUIPO CON EL QUE SE BRINDA ACTUALMENTE EL SERVICIO ES DEL ACTUAL PRESTADOR DE SERVICIOS.</p> <p>INSURGENTES: SE TRASLADAN LOS ALIMENTOS DEL COMEDOR QUANTÚM, YA QUE POR EL TIPO DE EDIFICIO NO SE PERMITE COCINAR.</p> <p>BAJO ESTE TENOR, SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA CONVOCANTE, PROPORCIONE AL LICITANTE UNA VEZ ADJUDICADO UN INVENTARIO DEL EQUIPO DE COCINA BÁSICO NECESARIO CON EL QUE CUENTAN LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE, MISMOS QUE SERÁN ENTREGADOS A RESGUARDO DEL LICITANTE ADJUDICADO, IDENTIFICÁNDOSE EL ESTADO EN EL QUE SE ENCUENTRA DICHO</p>		
--	--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			EQUIPO, ASÍMISMO, SE REALICE UN LISTADO EN CONJUNTO CON EL LICITANTE ADJUDICADO DEL EQUIPO QUE RESULTARÁ NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO ÓPTIMO, FIRMANDO LOS QUE INTEGREN DICHA RELACIÓN DE CONFORMIDAD, CONSIDERÁNDOSE EN TODO MOMENTO EL NÚMERO DE COMENSALES Y SERVICIOS QUE SE VAYAN PRESTANDO. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?		
22	53, 54	ANEXO TÉCNICO, NUMERAL 4 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO ORDINARIO	LA ENTIDAD CONVOCANTE SEÑALA QUE PARA LOS INMUEBLES DE MONEDA Y ACOXPA SE TENDRÁ QUE PROPORCIONAR EL SERVICIO MEDIANTE CATERING, SIN EMBARGO DE LA VISITA REALIZADA A LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES DE LA CONVOCANTE EL DÍA 16 DE NOVIEMBRE DE 2021, SE OBSERVÓ QUE EN LOS COMEDORES DE MONEDA Y ACOXPA SE PREPARAN LOS	El servicio de catering para los Inmuebles de Moneda y Acoxpa, se realizará durante los 15 días en los que son acondicionadas las cocinas con el equipo básico necesario para la prestación del servicio, de acuerdo al numeral 4. Características generales del servicio ordinario del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la Convocatoria.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			ALIMENTOS, PUNTUALIZANDO PERSONAL DEL ÁREA USUARIA QUE DEL COMEDOR QUANTUM SE TRASLADAN LOS ALIMENTOS A INSURGENTES, POR LO QUE SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE PRECISE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE EL SERVICIO MEDIANTE CATERING SE LLEVARÁ A CABO ÚNICAMENTE PARA EL COMEDOR DE INSURGENTES, SALIENDO LOS ALIMENTOS DEL COMEDOR UBICADO EN EL INMUEBLE QUANTUM.	Si, es correcto. El servicio de catering posteriormente se realizará durante la vigencia del contrato en Insurgentes. De acuerdo al numeral 4. Características generales del servicio ordinario del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria y a la Modificación 2 del Anexo 1 Modificaciones.	
23	53 Y 54	ANEXO TÉCNICO, NUMERAL 4 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO ORDINARIO	SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE, PRECISE SI EL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS PROPIEDAD DE LA CONVOCANTE CORRERÁ A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL, O BIEN, A CARGO DEL LICITANTE QUE RESULTE ADJUDICADO.	Los mantenimientos de los equipos propiedad de la Convocante serán responsabilidad del LICITANTE ADJUDICADO o PROVEEDOR, De acuerdo al numeral 8. Equipamiento y/o reposición del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria y a la Modificación 2 del Anexo 1 Modificaciones.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

24	61 Y 62	ANEXO TÉCNICO, NUMERAL 9, I. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO	DERIVADO DE LA VISITA EFECTUADA EL DÍA 16 DE NOVIEMBRE DE 2021 A LAS INSTALACIONES DE LA CONVOCANTE, SE PUDO OBSERVAR QUE LAS INSTALACIONES SE ENCUENTRAN EN MUY MAL ESTADO, POR LO QUE SE SOLICITA A LA CONVOCANTE DE MANERA RESPETUOSA, SEA TAN AMABLE DE ACLARARNOS SI EL MANTENIMIENTO CORRESPONDIENTE CORRERA A CUENTA DEL LICITANTE ADJUDICADO, O BIEN, A CARGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.	Esta pregunta se contesta con la respuesta proporcionada a su representa en la pregunta 23.	DRMS/ Subdirección de Servicios
25	70	ANEXO TÉCNICO, NÚMERAL 18	LA ENTIDAD CONVOCANTE SOLICITA "EI "LICITANTE" deberá garantizar que el suministro de la materia prima de acuerdo al número de servicios y tipo de menú acordado en la programación del ciclo de menús para 8 semanas. Asimismo, se obliga a mantener una reserva reguladora del 20% (veinte por ciento) de la	No, es necesario presentar el escrito indicado. EI LICITANTE ADJUDICADO o PROVEEDOR estará obligado a dar cumplimiento a lo solicitado. De acuerdo al numeral 18. Suministro de materias primas y calidad de los productos del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>programación promedio de opciones para asar como bistec de res, pollo y filete de pescado, lo anterior, con el fin de atender cualquier eventualidad en el incremento de asistencia.” POR LO CUAL, SE SOLICITA RESPETUOSAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE ACLARE SE ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN DE QUE PARA DAR CUMPLIMIENTO A DICHO REQUISITO LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR UN ESCRITO MANIFESTANDO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE GARANTIZARÁ EL SUMINISTRO DE LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO AL NÚMERO DE SERVICIOS Y TIPO DE MENÚ ACORDADO EN LA PROGRAMACIÓN DEL CICLO DE MENÚS PARA 8 SEMANAS. ASIMISMO, SE OBLIGA A MANTENER UNA RESERVA REGULADORA DEL 20% (VEINTE POR CIENTO) DE LA PROGRAMACIÓN PROMEDIO DE OPCIONES PARA ASAR COMO BISTEC DE RES, POLLO Y FILETE DE</p>		
--	--	--	---	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			PESCADO, LO ANTERIOR, CON EL FIN DE ATENDER CUALQUIER EVENTUALIDAD EN EL INCREMENTO DE ASISTENCIA.		
26	74	ANEXO TÉCNICO, NUMERAL 21, PUNTO II, INCISO C)	SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE, PERMITA QUE LOS LICITANTES PRESENTEN COPIA DE SU CERTIFICADO O DICTAMEN DE APROBACIÓN DEL DISTINTIVO H, PARA EL MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LA NORMA NMX-F605-NORMEX-2018, TODA VEZ QUE, DERIVADO DE LA PANDEMIA QUE ATAÑE A NUESTRO PAÍS, LA SECRETARÍA DE TURISMO ESTÁ DEMORANDO MÁS TIEMPO EN EMITIR LOS CERTIFICADOS CORRESPONDIENTES.	Si, se acepta. Aplica para todos los LICITANTES , los cuales podrán presentar el CERTIFICADO DISTINTIVO H o el CERTIFICADO DE APROBACION DEL DISTINTIVO H.	DRMS/ Subdirección de Servicios
27	75	NUMERAL 21, PUNTO II, INCISO D)	EN VIRTUD DE QUE LAS VERIFICACIONES QUE PRACTICA LA PROFECO A LOS EQUIPOS DE MEDICIÓN SON DE MANERA ANUAL, SE SOLICITA ATENTAMENTE A FIN	Si, es correcto. Aplica para todos los LICITANTES que deberán presentar los certificados de calibración vigentes de la PROFECO o Laboratorios	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			DE NO LIMITAR LA LIBRE PARTICIPACIÓN DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 36 FRACCIÓN V DEL REGLAMENTO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS, PERMITA QUE LOS LICITANTES PRESENTEN VERIFICACIONES PRACTICADAS POR LA PROFECO EN EL EJERCICIO FISCAL QUE TRANSCURRE.	acreditados por la E.M.A. De acuerdo al numeral 1.7 Normas Oficiales de la Convocatoria y al 21. Normas Oficiales Fracción II inciso d) del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria y a la Modificación 3 del Anexo 1 Modificaciones.	
28	108	APÉNDICE G	SE SUGIERE ATENTAMENTE A LA ENTIDAD CONVOCANTE, PERMITA QUE EL LICITANTE ADJUDICADO ASIGNE LIBREMENTE EL NÚMERO DE PERSONAS QUE RESULTEN NECESARIAS PARA PRESTAR UN ÓPTIMO SERVICIO, LO ANTERIOR, EN VIRTUD DE QUE EN LA TABLA DE SERVICIOS MÍNIMOS QUE ESTÁ CONSIDERANDO LA ENTIDAD CONVOCANTE, SE DISPARAN SIGNIFICATIVAMENTE LOS	EL LICITANTE ADJUDICADO o PROVEEDOR deberá de prestar el servicio con la cantidad de personal mínima solicitada en el Apéndice G del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria y a la Modificación 3 del Anexo 1 Modificaciones.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			CONSUMOS EN ESCENARIO PANDEMIA CON LOS CONSUMOS EN ESCENARIO NORMAL. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?		
29	COMPLETA	COMPLETA	EN VIRTUD DE QUE CONTAMOS CON DISTINTOS INMUEBLES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, TAL Y COMO LO ES PLANTA TIF Y LA COCINA CENTRAL EN DIVERSOS DOMICILIOS, SE SOLICITA ATENTAMENTE A LA CONVOCANTE, ACLARE SI ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN QUE LOS REQUISITOS SOLICITADOS EN LAS BASES Y EN EL ANEXO TÉCNICO DE LA LICITACIÓN DE CUENTA, SE PODRÁN PRESENTAR DE DISTINTOS DOMICILIOS, SIEMPRE Y CUANDO LOS MISMOS SE ENCUENTREN EXPEDIDOS A NOMBRE DEL LICITANTE. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?	Si, es correcta su apreciación.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

Nombre del LICITANTE: CAFÉ BERSA S. DE R.L. DE C.V.							
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (Número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde		
1	25	<p>Tabla de evaluación por puntos y porcentajes</p> <p>SUBRUBRO 1.1.1 - 1.1.2 - 1.1.3</p> <p>CAPACIDAD DE LOS RECURSOS HUMANOS (EXPERIENCIA-COMPETENCIA O HABILIDAD EN EL TRABAJO –DOMINIO DE HERRAMIENTAS), NOS HABLA DE UNA PLANTILLA EVALUAR DE:</p> <table border="1" data-bbox="451 1117 825 1295"> <tr> <td>PUESTO</td> <td>CANTIDAD DE CURRÍCULOS A PRESENTAR</td> </tr> </table>	PUESTO	CANTIDAD DE CURRÍCULOS A PRESENTAR	<p>ESTIMADA CONVOCANTE INTERPRETAMOS QUE NUESTRA PROPUESTA TÉCNICA SERÁ EVALUADA BAJO LAS CARACTERÍSTICAS ANTES MENCIONADA DE LA TABLA DE EVALUACIÓN POR PUNTOS Y PORCENTAJES DE LOS SUBRUBROS 1.1.1 -1.1.2-1.1.3 Y LA PLANTILLA MÍNIMA REQUERIDA UNA VEZ ADJUDICADO SERIA LA MOSTRADA EN EL APÉNDICE G, ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?</p>	Si, es correcta su apreciación.	DRMS/ Subdirección de Servicios
PUESTO	CANTIDAD DE CURRÍCULOS A PRESENTAR						

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		<table border="1"> <tbody> <tr> <td>SUPERVISOR GENERAL DE OPERACIONES PARA COMEDORES CON SERVICIO CATERING</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>SUPERVISOR GENERAL DE OPERACIONES PARA COMEDORES CON COCINA</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NUTRIÓLOGO PARA EL DISEÑO DE MENÚS</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>SUPERVISOR AUXILIAR DE OPERACIONES</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>CHEF</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>16</td> </tr> </tbody> </table>	SUPERVISOR GENERAL DE OPERACIONES PARA COMEDORES CON SERVICIO CATERING	1	SUPERVISOR GENERAL DE OPERACIONES PARA COMEDORES CON COCINA	1	NUTRIÓLOGO PARA EL DISEÑO DE MENÚS	1	SUPERVISOR AUXILIAR DE OPERACIONES	7	CHEF	6	TOTAL	16			
SUPERVISOR GENERAL DE OPERACIONES PARA COMEDORES CON SERVICIO CATERING	1																
SUPERVISOR GENERAL DE OPERACIONES PARA COMEDORES CON COCINA	1																
NUTRIÓLOGO PARA EL DISEÑO DE MENÚS	1																
SUPERVISOR AUXILIAR DE OPERACIONES	7																
CHEF	6																
TOTAL	16																
2	29	Tabla de evaluación por puntos y porcentajes	ESTIMADA CONVOCANTE ENTENDEMOS QUE SE PUEDE PRESENTAR DOS CONSTANCIAS	Si, es correcto, no obstante una de esas constancias tiene que ser la capacitación para la	DRMS/ Subdirección de Servicios												

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		SUBRUBRO 1.1.3 DOMINIO DE HERRAMIENTAS	DE CUALQUIER FECHA, EXPEDIDAS POR SECTUR Y CON DICHA DOCUMENTACIÓN CUMPLIR CON EL DOMINIO DE HERRAMIENTAS ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN.	obtención del distintivo H. De acuerdo a los subrubros 1.1.2 y 1.1.3 de la Tabla de valuación de Puntos y Porcentajes.	
3	75	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUMERAL 21. NORMAS OFICIALES – PUNTO II.- INCISO C) c) El licitante deberá contar con una cocina propia, para la elaboración de alimentos preparados, dicha instalación deberá estar certificada con el “Distintivo H” vigente (presentar documentos comprobatorios). Así mismo el licitante deberá contar con personal capacitado por un instructor con registro vigente	ESTIMADA CONVOCANTE INTERPRETAMOS QUE SE DEBERÁN PRESENTAR LAS CONSTANCIAS EMITIDAS POR EL CAPACITADOR EL CUAL CERTIFICÓ EL COMEDOR Y AL SER 30 PERSONAS SE PODRÁN PRESENTAR DIVERSAS CONSTANCIAS DE PERSONAL ADICIONAL AL SOLICITADO EN EL NUMERO DE PREGUNTA 1, ES DECIR LOS 16 QUE SE PRESENTEN Y 14 CONSTANCIAS ADICIONALES, TODA VEZ QUE ESTE NUMERO ES MAYOR, ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?	Si, es correcta su apreciación.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		<p>ante SECTUR, en apego a la NMX- F-605-NORMEX-2018 sobre el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del “Distintivo H”. Presentar las constancias (mínimo 30) de los cursos impartidos al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por SECTUR. Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos es mediante catering: Insurgentes y para que en caso de no operar la cocina de algún comedor donde se elaborarán los alimentos y cuentan con cocina por cualquier contingencia, el licitante pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con las normas de higiene respectivas al manejo de temperaturas de alimentos, al</p>			
--	--	---	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		lugar del servicio, con la calidad y horarios mencionados en las presentes bases, por lo que contará con instalaciones para la preparación de alimentos, en caso de emergencia o contingencia, mismas que deberán contar con el Certificado Distintivo "H" (NMXF605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.			
4	55,56,57	<p>ANEXO 1 Especificaciones Técnicas</p> <p>5. Prestación del servicio de comedor 5.1- Integración de menú</p>	<p>ESTIMADA CONVOCANTE EN EL ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MENCIONA QUE EL PLATO FUERTE CONSTA DE 6 OPCIONES A SERVIR CONFORME A LO SIGUIENTE:</p> <p>SON 6 (SEIS) OPCIONES A SERVIR CONFORME A LO SIGUIENTE:</p> <p>A) 2 (DOS) GUISADOS DEL DÍA EN DIFERENTES PREPARACIONES A BASE DE POLLO, CARNE DE RES, CERDO</p>	<p>Son 6 opciones, para ambos casos. Al sumar las opciones indicadas en el Apéndice A del Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria, son 6 opciones.</p>	<p>DRMS/ Subdirección de Servicios</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

ESCENARIO NORMAL: Patrón menú comida		
Plato	Descripción	Formado de la porción
Sopa caldosa o consome	2 (dos) distintos	300 mililitros de líquido. Para la sopa se requiere que contenga 100 gramos de sólidos ya cocidos (verduras o pasta, leguminosas); y en el caso del consome o caldo deberá contener 50 gramos de sólidos ya cocido.
Sopa seca	Ajónjolí o pasta de harina de trigo en cualquier preparación.	Libre
Plato fuerte	Son 6 (seis) opciones a servir conforme a lo siguiente: a) 2 (dos) guisados del día en diferentes preparaciones a base de pollo, carne de res, cerdo o pescado y 1 (uno) a base de proteína vegetal. b) 3 (tres) opciones a la plancha: • Pechuga de pollo • Carne asada • Filete de pescado empanizado o sin empanizar.	Para los guisados del día y las opciones a la plancha debe considerarse 150 gramos en proteína cocida, más la porción de la guarnición a base de verduras.
Guarnición	La cantidad que se requiera según la programación de menú.	150 gramos
Barra de ensalada	3 (tres) tipos diferentes de ensalada lista o combinada por día a base de: 1. Fruta (sola o combinada) 2. Verdura mixta cruda 3. Verdura mixta cocida	Libre
Frijoles	Naturales, cualquier preparación.	Libre
Aceite	4 (cuatro) distintos.	Libre
Postre	2 (dos) distintos.	Gramaje conforme a la tabla de porciones y gramajes en la sección de postres que se encuentra en la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A.
Bebida	Agua de fruta y simple. Elaborada con fruta natural de temporada.	Libre
Complementos	Salsa de mesa, pan, tortilla, y todo lo que se requiera conforme a los estándares del menú del día.	Libre
ESCENARIO CON PANDEMIA: Patrón menú comida		
Plato	Descripción	Formado de la porción
Sopa caldosa o consome	1 (una) opción	300 mililitros de líquido. Para la sopa se requiere que contenga 100 gramos de sólidos ya cocidos (verduras o pasta, leguminosas); y en el caso del consome o caldo deberá contener 50 gramos de sólidos ya cocido.
Sopa seca	Ajónjolí o pasta de harina de trigo en cualquier preparación.	Libre
Plato fuerte	Son 4 (cuatro) opciones a servir conforme a lo siguiente: c) 1 (uno) guisado del día en diferentes preparaciones a base de pollo, carne de res, cerdo o pescado y 1 (uno) a base de proteína vegetal. d) 3 (tres) opciones a la plancha: • Pechuga de pollo • Carne asada • Filete de pescado empanizado o sin empanizar.	Para los guisados del día y las opciones a la plancha debe considerarse 150 gramos en proteína cocida, más la porción de la guarnición a base de verduras.
Guarnición	La cantidad que se requiera según la programación de menú.	150 gramos
Barra de ensalada	2 (dos) tipos diferentes de ensalada lista o combinada por día a base de: 1. Fruta (sola o combinada) 2. Verdura mixta cruda o Verdura mixta cocida	Libre
Frijoles	Naturales, cualquier preparación.	Libre
Aceite	2 (dos) distintos.	Libre
Postre	2 (dos) distintos.	Gramaje conforme a la tabla de porciones y gramajes en la sección de postres que se encuentra en la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A.
Bebida	Agua purificada embotellada con sabor o paréntico que es adecuada para el consumo humano.	Libre
Complementos	Salsa de mesa, pan, tortilla, y todo lo que se requiera conforme a los estándares del menú del día.	Libre

Para precisar las especificaciones de los

O PESCADO Y 1 (UNO) A BASE DE PROTEÍNA VEGETAL.
B) 3 (TRES) OPCIONES A LA PLANCHA:
• PECHUGA DE POLLO
• CARNE ASADA
• FILETE DE PESCADO EMPANIZADO O SIN EMPANIZAR

MIENTRAS QUE, EN EL APÉNDICE A GUÍA BÁSICA GENERAL PARA LA INTEGRACIÓN DE MENÚS MENCIONA QUE EL PLATO FUERTE CONSTA DE 5 OPCIONES A SERVIR:

SON 5 (CINCO) OPCIONES A SERVIR CONFORME A LO SIGUIENTE:

- a) 2 (DOS) GUISADOS DEL DÍA EN DIFERENTES PREPARACIONES A BASE DE POLLO, CARNE DE RES, CERDO O PESCADO Y
- b) 1 (UNO) A BASE DE PROTEÍNA VEGETAL.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		gramajes y preparación, deberá apegarse a la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A.	<p>c) 3 (TRES) OPCIONES A LA PLANCHA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PECHUGA DE POLLO • CARNE ASADA • FILETE DE PESCADO EMPANIZADO O SIN EMPANIZAR <p>ESTIMADA CONVOCANTE, NOS PODRÍA POR FAVOR ACLARAR ¿CUÁNTAS OPCIONES A SERVIR SERÁN LAS CORRECTAS?</p>		
5	55,56,57	<p>ANEXO 1 Especificaciones Técnicas</p> <p>5.1- Integración de menú</p>	<p>ESTIMADA CONVOCANTE, EN EL PATRÓN DE MENÚ COMIDA ESTIPULADO EN LA PÁGINA 56 HACE REFERENCIA A 6 OPCIONES DE PLATO FUERTE, Y EN COMPARACIÓN CON EL APÉNDICE B EJEMPLO DE PLANEACIÓN MENÚ DIARIO (PATRÓN ALIMENTICIO) SE MENCIONA: GUISADO 1, GUISADO 2, GUISADO 3 (PROTEÍNA VEGETAL), OPCIÓN 1, OPCIÓN 2, OPCIÓN 3 Y UN</p>	Si, es correcta su apreciación.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		ESCENARIO NORMAL: Patrón menú comido																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Platillo</th> <th>Descripción</th> <th>Terminado de la porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa caldosa o consome</td> <td>2 (dos) distintos</td> <td>300 milímetros de líquido. Para la sopa se requiere que contenga 100 gramos de sólidos ya cocidos (verduras o pasta, leguminosas); y en el caso del consome o caldo, deberá contener 50 gramos de sólidos ya cocido.</td> </tr> <tr> <td>Sopa seca</td> <td>Añor: o pasta de harina de trigo en cualquier preparación.</td> <td>Libre</td> </tr> <tr> <td>Plato fuerte</td> <td>Señ: 6 (seis) opciones a servir conforme a lo siguiente: a) 2 (dos) guisados del día en diferentes preparaciones a base de pollo, carne de res, cerdo o pavo y 1 (uno) a base de proteína vegetal. b) 3 (tres) opciones a la plancha: + Huchingo de pollo + Carne asada + Filete de pescado empicizado o sin empicizar.</td> <td>Para los guisados del día y las opciones a la plancha debe considerarse 150 gramos en platillo cocido, más la porción de la guarnición a base de verduras.</td> </tr> <tr> <td>Guarnición</td> <td>La cantidad que se requiera según la programación de menú.</td> <td>150 gramos</td> </tr> <tr> <td>Barra de ensalada</td> <td>3 (tres) tipos diferentes de ensalada lista o combinada por día a base de: 1. Fruta (seca o combinada) 2. Verdura mixta cruda 3. Verdura mixta cocida</td> <td>Libre</td> </tr> <tr> <td>Frijoles</td> <td>Naturales, cualquier preparación</td> <td>Libre</td> </tr> <tr> <td>Aceite</td> <td>4 (cuatro) distintos</td> <td>Libre</td> </tr> <tr> <td>Postre</td> <td>2 (dos) distintos.</td> <td>Gramaje conforme a la tabla de porciones y gramajes en la sección de postres que se encuentra en la Guía básica general para la programación de menús, que se describe en el Apéndice A.</td> </tr> <tr> <td>Bebida</td> <td>Aguas de fruta y simple. Elaborada con fruta natural de temporada.</td> <td>Libre</td> </tr> <tr> <td>Complementos</td> <td>Salita de mesa, pan, tortilla, y todo lo que se requiera conforme a los platillos del menú del día.</td> <td>Libre</td> </tr> </tbody> </table>	Platillo	Descripción	Terminado de la porción	Sopa caldosa o consome	2 (dos) distintos	300 milímetros de líquido. Para la sopa se requiere que contenga 100 gramos de sólidos ya cocidos (verduras o pasta, leguminosas); y en el caso del consome o caldo, deberá contener 50 gramos de sólidos ya cocido.	Sopa seca	Añor: o pasta de harina de trigo en cualquier preparación.	Libre	Plato fuerte	Señ: 6 (seis) opciones a servir conforme a lo siguiente: a) 2 (dos) guisados del día en diferentes preparaciones a base de pollo, carne de res, cerdo o pavo y 1 (uno) a base de proteína vegetal. b) 3 (tres) opciones a la plancha: + Huchingo de pollo + Carne asada + Filete de pescado empicizado o sin empicizar.	Para los guisados del día y las opciones a la plancha debe considerarse 150 gramos en platillo cocido, más la porción de la guarnición a base de verduras.	Guarnición	La cantidad que se requiera según la programación de menú.	150 gramos	Barra de ensalada	3 (tres) tipos diferentes de ensalada lista o combinada por día a base de: 1. Fruta (seca o combinada) 2. Verdura mixta cruda 3. Verdura mixta cocida	Libre	Frijoles	Naturales, cualquier preparación	Libre	Aceite	4 (cuatro) distintos	Libre	Postre	2 (dos) distintos.	Gramaje conforme a la tabla de porciones y gramajes en la sección de postres que se encuentra en la Guía básica general para la programación de menús, que se describe en el Apéndice A.	Bebida	Aguas de fruta y simple. Elaborada con fruta natural de temporada.	Libre	Complementos	Salita de mesa, pan, tortilla, y todo lo que se requiera conforme a los platillos del menú del día.	Libre	<p>PLATILLO ALTERNATIVO A LA CARNE. ENTENDEMOS QUE EL PLATILLO ALTERNATIVO A LA CARNE HACE REFERENCIA AL GUISADO 3 (PROTEÍNA VEGETAL) ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?</p>		
Platillo	Descripción	Terminado de la porción																																				
Sopa caldosa o consome	2 (dos) distintos	300 milímetros de líquido. Para la sopa se requiere que contenga 100 gramos de sólidos ya cocidos (verduras o pasta, leguminosas); y en el caso del consome o caldo, deberá contener 50 gramos de sólidos ya cocido.																																				
Sopa seca	Añor: o pasta de harina de trigo en cualquier preparación.	Libre																																				
Plato fuerte	Señ: 6 (seis) opciones a servir conforme a lo siguiente: a) 2 (dos) guisados del día en diferentes preparaciones a base de pollo, carne de res, cerdo o pavo y 1 (uno) a base de proteína vegetal. b) 3 (tres) opciones a la plancha: + Huchingo de pollo + Carne asada + Filete de pescado empicizado o sin empicizar.	Para los guisados del día y las opciones a la plancha debe considerarse 150 gramos en platillo cocido, más la porción de la guarnición a base de verduras.																																				
Guarnición	La cantidad que se requiera según la programación de menú.	150 gramos																																				
Barra de ensalada	3 (tres) tipos diferentes de ensalada lista o combinada por día a base de: 1. Fruta (seca o combinada) 2. Verdura mixta cruda 3. Verdura mixta cocida	Libre																																				
Frijoles	Naturales, cualquier preparación	Libre																																				
Aceite	4 (cuatro) distintos	Libre																																				
Postre	2 (dos) distintos.	Gramaje conforme a la tabla de porciones y gramajes en la sección de postres que se encuentra en la Guía básica general para la programación de menús, que se describe en el Apéndice A.																																				
Bebida	Aguas de fruta y simple. Elaborada con fruta natural de temporada.	Libre																																				
Complementos	Salita de mesa, pan, tortilla, y todo lo que se requiera conforme a los platillos del menú del día.	Libre																																				
6	58	<p>ANEXO 1 Especificaciones Técnicas</p> <p>5.2.- Programación de menús</p> <p>Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apegarse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A de este Anexo, los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por el nutriólogo</p>	<p>ESTIMADA CONVOCANTE, EL APOORTE CALÓRICO PROMEDIO DE ENTRE 700 A 1,000 CALORÍAS POR EL TOTAL DEL MENÚ A SERVIR, HACE REFERENCIA AL TOTAL TOMANDO EN CUENTA UNA OPCIÓN DE SOPA CALDOSA, UNA OPCIÓN PLATO FUERTE, UNA OPCIÓN DE POSTRE. ¿ES CORRECTA NUESTRA APRECIACIÓN?</p>	<p>Si, es correcta su apreciación .</p>	<p>DRMS/ Subdirección de Servicios</p>																																	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		designado por el “PROVEEDOR” , acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir, misma que se basa en la NOM-043-SSA2-2012 “Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria” .			
7	73	<p>20. Otras consideraciones II. Fechas Especiales</p> <p>El “PROVEEDOR” en fechas conmemorativas deberá preparar de mutuo acuerdo con el “INSTITUTO” menús y decoración de acuerdo al evento alusivo (Día del Amor y Amistad, Día de la Madre, Día del Empleado del “INSTITUTO”,</p>	ESTIMADA CONVOCANTE, ENTENDEMOS QUE LOS MENÚS Y DECORACIÓN ALUSIVOS A FECHAS ESPECIALES SE ELABORAN EN MUTUO ACUERDO CON EL “INSTITUTO” , ESTOS SE PRESENTAN EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADOS Y PRÓXIMOS A LAS FECHAS, ¿ES	Si, es correcta su apreciación.	DRMS/ Subdirección de Servicios

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

		Fiestas Patrias, Día de Muertos y Fiestas Navideñas).	CORRECTA APRECIACIÓN?	NUESTRA		
--	--	---	--------------------------	---------	--	--

Nombre del LICITANTE: PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA LOS CHANEQUES, S.A. DE C.V.								
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (Número, inciso, etc.)	Pregunta		Respuesta	Área que responde		
1	15 Y 74	1.7.- NORMAS APLICABLES Y 21. NORMAS OFICIALES INCISO II.	PÁGINA 15		Se solicita que al elaborar los menús se realicen en apego a la NOM-043-SSA2-2012, de acuerdo a la Modificación 3 del Anexo 1 Modificaciones.	DRMS/ Subdirección de Servicios		
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>NÚMERO DE NORMA</th> <th>DESCRIPCIÓN DE LA NORMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> <td>ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA</td> </tr> </tbody> </table>	NÚMERO DE NORMA			DESCRIPCIÓN DE LA NORMA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
NÚMERO DE NORMA	DESCRIPCIÓN DE LA NORMA							
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS- INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA							

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>PÁGINA 74</p> <p>NOM-043-SSA2-2012. SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD. PROMOCIÓN Y EDUCACIÓN PARA LA SALUD EN MATERIA ALIMENTARIA. MEDIANTE AUDITORÍA REALIZADA EN ALGUNA DE LAS INSTALACIONES EN DONDE EL LICITANTE PRESTE ACTUALMENTE EL SERVICIO DE COMEDOR, REFLEJANDO QUE LAS INSTALACIONES CUMPLEN AL 100% CON LAS CONDICIONES DE HIGIENE ESTABLECIDAS EN DICHA NORMA</p> <p>SOLICITAMOS AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE LA OMISIÓN DE LA NORMA DE MENCIÓN, TODA VEZ, QUE DICHA NORMA SÓLO ES APLICABLE PARA LAS PERSONAS MORALES Y FÍSICAS QUE FORMAN PARTE DEL SISTEMA NACIONAL DE SALUD Y NO ES RELEVANTE AL OBJETO DE LA PRESENTE</p>		
--	--	--	--	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA, SIENDO QUE PARA SALVAGUARDAR LA INTEGRIDAD Y CALIDAD DEL SERVICIO, LOS LICITANTES CONTAMOS CON MECANISMOS EXTRACTOS Y NORMAS YA SOLICITADAS EN EL PRESENTE CONCURSO. ¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?						
2	30	1.2.- CAPACIDAD DE EQUIPAMIENTO		<table border="1"> <thead> <tr> <th>EQUIPO Y DESCRIPCIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. EQUIPO DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA -18 A -30°C (CÁMARA Y/O EQUIPO DE ABATIMIENTO INDUSTRIAL)</td> </tr> <tr> <td>2. EQUIPO DE COCCIÓN</td> </tr> </tbody> </table>	EQUIPO Y DESCRIPCIÓN	1. EQUIPO DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA -18 A -30°C (CÁMARA Y/O EQUIPO DE ABATIMIENTO INDUSTRIAL)	2. EQUIPO DE COCCIÓN	Esta pregunta se atiende con la modificación 2 del Anexo 1 Modificaciones.	DRMS/ Subdirección de Servicios
EQUIPO Y DESCRIPCIÓN									
1. EQUIPO DE ABATIMIENTO DE TEMPERATURA -18 A -30°C (CÁMARA Y/O EQUIPO DE ABATIMIENTO INDUSTRIAL)									
2. EQUIPO DE COCCIÓN									

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

				INDUSTRIAL (SARTENETA , MARMITAS, ESTOFONES DE 2 O 3 QUEMADOR ES)		
				3. HORNO TIPO RACIONAL INDUSTRIAL A VAPOR Y CONVENCIO NAL		
				4. CÁMARAS DE CONSERVACI ÓN, REFRIGERAC IÓN Y CONGELACI ÓN		
				5. EQUIPO INDUSTRIAL PARA CARNICERÍA (REBANADO RAS, SIERRA, CUCHILLOS ETC.)		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<table border="1"> <tr> <td>6. ALMACÉN DE SECOS</td> </tr> <tr> <td>7. ALMACÉN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA</td> </tr> <tr> <td>8. MÁQUINAS DE ENVASADO AL VACÍO Y ATMOSFERA MODIFICADA</td> </tr> </table> <p>SOLICITAMOS AMABLENETE A LA CONVOCANTE PERMITA CONTAR CON EQUIPO BÁSICO NECESARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO, TODA VEZ, QUE NO TODOS LOS MENÚS REQUIEREN PARA SU PREPARACIÓN EL EQUIPO ESPECIFICADO.</p> <p>¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p>	6. ALMACÉN DE SECOS	7. ALMACÉN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA	8. MÁQUINAS DE ENVASADO AL VACÍO Y ATMOSFERA MODIFICADA		
6. ALMACÉN DE SECOS								
7. ALMACÉN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA								
8. MÁQUINAS DE ENVASADO AL VACÍO Y ATMOSFERA MODIFICADA								

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

3	33	2.1 ESPECIALIDAD DEL LICITANTE	<p>EL LICITANTE DEBERÁ DE ACREDITAR SU EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE LA MISMA NATURALEZA QUE LOS SOLICITADOS, PARA LO CUAL DEBERÁ PRESENTAR COPIA LEGIBLE DE CONTRATOS O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO CELEBRADO CON EL SECTOR PÚBLICO O PRIVADO, CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A 10 (DIEZ) AÑOS DE SU FORMALIZACIÓN, CON LOS QUE ACREDITE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS CON SIMILARES CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES REQUERIDAS EN LA PRESENTE CONTRATACIÓN.</p> <p>EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR COMO MÍNIMO 1 (UN) CONTRATO Y COMO MÁXIMO 5 (CINCO) CONTRATOS O CUALQUIER OTRO DOCUMENTO, QUE CUMPLAN CON LOS REQUISITOS SOLICITADOS.</p>	<p>No, no se acepta. De acuerdo a los subrubros 2.1 y 2.2. de la Tabla de valuación de Puntos y Porcentajes, los LICITANTES podrán presentar 5 contratos con sus respectivos convenios modificatorios (si es el caso) para acreditar la experiencia con el Sector Público y/o Privado. Dependiendo del máximo número de meses que acredite un licitante sin exceder el rango de 120 meses, será la cantidad máxima que se tome de parámetro para efectuar la regla de tres y otorgar el puntaje respectivo.</p>	DRMS/ Subdirección de Servicios
---	----	-----------------------------------	---	---	------------------------------------

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL ELECTRÓNICA NO. LP-INE-081/2021, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL.

Anexo 2

Solicitudes de Aclaración

			<p>LOS PUNTOS SE ASIGNARÁN CONFORME A LO SIGUIENTE:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CONCEPTO</th> <th>PUNTOS MÁXIMOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ESPECIALIDAD</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>EXPERIENCIA</td> <td>9.00</td> </tr> </tbody> </table> <p>SOLICITAMOS AMABLEMENTE A LA CONVOCANTE ACEPTAR LA PRESENTACIÓN DE MÁS DE 5 CONTRATOS RELEVANTES PARA ACREDITAR LO SOLICITADO, SIENDO NECESARIO PARA LA NO LIMITACIÓN DE PARTICIPACIÓN.</p> <p>¿SE ACEPTA NUESTRA PROPUESTA?</p>	CONCEPTO	PUNTOS MÁXIMOS	ESPECIALIDAD	9.00	EXPERIENCIA	9.00		
CONCEPTO	PUNTOS MÁXIMOS										
ESPECIALIDAD	9.00										
EXPERIENCIA	9.00										

FIRMADO POR: ANGELES VICTORINO ALBERTO JAVIER
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 887781
HASH:
7930D750E8DF001EEC42245B9B3CF4AC419E42811ED481
E5E7A2A2B3619CEE4

FIRMADO POR: BRINGAS FLORES MARIO ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 887781
HASH:
7930D750E8DF001EEC42245B9B3CF4AC419E42811ED481
E5E7A2A2B3619CEE4

FIRMADO POR: SALES RIVERO LEOPOLDO ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 887781
HASH:
7930D750E8DF001EEC42245B9B3CF4AC419E42811ED481
E5E7A2A2B3619CEE4