

**DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS
SUBDIRECCIÓN DE ADQUISICIONES**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

NÚMERO LP-INE-061/2024

**“SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA
EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA
HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”**

ACTA DE FALLO

27 DE DICIEMBRE DE 2024

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

En la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, se lleva a cabo la emisión del fallo de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-061/2024 para tratar los asuntos del siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Declaratoria oficial del acto de fallo.
2. Verificación de Proveedores y Contratistas Sancionados por parte del Órgano Interno de Control del Instituto Nacional Electoral y por parte de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno e Informe del contenido de los documentos que contienen el análisis de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica, así como de la evaluación técnica de la proposiciones presentadas y emisión del fallo.
3. Firma del acta correspondiente al acto de fallo.

El presente documento se emite en el marco de los artículos 41 base V, Apartado A y 134 párrafo primero de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, y de conformidad con el Reglamento del Instituto Nacional Electoral en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y las Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral.

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

DECLARATORIA OFICIAL DEL ACTO

En acatamiento a lo previsto en la normatividad vigente en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y de conformidad con la convocatoria de esta Licitación, el suscrito, Lic. Luis Armando Martínez Reyes, Subdirector de Adquisiciones, adscrito a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, siendo las **14:00 horas** del día **27 de diciembre de 2024**, declaro formalmente abiertos los trabajos para iniciar el acto de emisión del fallo de la **Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-061/2024**, convocada para la contratación del **“Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el Personal de Oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral”**.

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

ACTA

En la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, y en observancia al **primer punto** del orden del día, siendo las **14:00 horas** del día **27 de diciembre de 2024**, se dio inicio con la declaratoria oficial del acto de emisión del fallo y se continuó con el desarrollo del mismo, de conformidad con lo previsto en el artículo 45 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios vigente (en lo sucesivo el REGLAMENTO) y el numeral 6.3. inciso b) de la convocatoria a la licitación indicada al rubro, asistiendo el servidor público cuyo nombre y firma aparece al final del acta, para llevar a cabo el presente acto de emisión del fallo de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-061/2024. -----

De conformidad con el artículo 44 primer párrafo de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral vigente, (en lo sucesivo las POBALINES) este acto es presidido por el Lic. Luis Armando Martínez Reyes, Subdirector de Adquisiciones, quien emite el fallo con fundamento en el artículo 45 de las POBALINES.-----

En la presente acta se hace constar que de **manera presencial** se recibieron **2 (dos) proposiciones**, a nombre de los siguientes licitantes: -----

No.	LICITANTES
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
2	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.

Continuando con el **segundo punto** del orden del día, se verificó que los licitantes que se enlistan a continuación, no se encuentran inhabilitados por parte del Órgano Interno de Control del Instituto Nacional Electoral, ni se encuentran inhabilitados o sancionados de acuerdo con el Directorio de Proveedores y Contratistas Sancionados, que da a conocer la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno a través de la página <https://directoriosancionados.funcionpublica.gob.mx>; a la fecha en que se emite el presente documento. De la verificación realizada, se obtuvo que dichos licitantes no se encuentran inhabilitados. -----

No.	LICITANTES	INHABILITADOS / SANCIONADOS
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	No inhabilitados ni sancionados ninguno de los 2 licitantes
2	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación	No inhabilitados ni sancionados ninguno de los 2 licitantes

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

	conjunta con la empresa Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	
--	--	--

Asimismo, de las proposiciones presentadas por los licitantes participantes se informa el resultado del:-----

- I. Análisis de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica y
- II. Evaluación técnica

I. Análisis de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica -----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el segundo párrafo del numeral 5. de la convocatoria, el análisis cualitativo de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica fue **realizado** por el **Lic. Luis Armando Martínez Reyes, Subdirector de Adquisiciones, avalado** por el **Lic. Edgardo Amaya Robles, Director de Recursos Materiales y Servicios**, verificando que los licitantes cumplieran con los **requisitos administrativos y legales** solicitados en el **numeral 4.1. de la convocatoria**; respectivamente resultando lo siguiente:-----

No.	LICITANTES	CUMPLE / NO CUMPLE	FUNDAMENTO
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	CUMPLE	Numeral 4.1. de la convocatoria
2	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	CUMPLE	Numeral 4.1. de la convocatoria

Lo anterior, tal y como se detalla en el **Anexo 1** denominado “**Análisis de la Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica (conforme a los numerales 4.1. y 5. segundo párrafo de la convocatoria)**”, y que forma parte integral de la presente acta. -----

II. Evaluación técnica -----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el numeral 5.1. “**Criterio de evaluación técnica**” de la convocatoria, la **evaluación técnica** fue **realizada, verificada y validada** para la **partida única**, por el **Área Técnica - Requirente**, esto es, la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios**, a través de los **Servidores Públicos: Mtro. Juan Alberto López Toledo, Subdirector de Servicios, avalada** por el **Lic. Edgardo Amaya Robles, Director de Recursos Materiales y Servicios**; quienes en términos de la fracción IV del artículo 2 del REGLAMENTO y los artículos 33 y 69 de las POBALINES, elaboraron las especificaciones técnicas del servicio, materia del presente procedimiento de contratación, así como la evaluación de las ofertas técnicas de las proposiciones presentadas por los licitantes participantes; informando mediante **Oficio No. INE/DEA/DRMS/2451/2024**, el

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

resultado desglosado de las ofertas técnicas de los licitantes participantes evaluados, mismo que forma parte integral de la presente acta.-----

Evaluación del Cumplimiento del Anexo 1 “Especificaciones Técnicas” de la convocatoria -----

No.	LICITANTES	CUMPLIMIENTO DEL ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	CUMPLE
2	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	NO CUMPLE

Lo anterior, conforme se detalla en el **Anexo 2** denominado “**Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la convocatoria)**” y que forma parte integral de la presente acta. Del licitante que **CUMPLE** con lo **solicitado** en el **Anexo 1 “Especificaciones Técnicas”** de la convocatoria, para la **partida única**, se procedió a realizar la evaluación de la tabla de puntos y porcentajes, de conformidad con lo establecido en los numerales 4.2. inciso b) y 5.1. segundo párrafo de la convocatoria. -----

Evaluación de la tabla de puntos y porcentajes de la convocatoria-----

De conformidad con lo señalado en la fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y el artículo 72 de las POBALINES, de la **revisión, verificación y validación** realizada por el **Área Técnica** para la **partida única**, se desprende que la oferta presentada por el licitante que se lista a continuación, obtuvo la siguiente puntuación: -----

No.	LICITANTE	PUNTUACIÓN TÉCNICA OBTENIDA	CUMPLE / NO CUMPLE TÉCNICAMENTE
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	25.448650	NO CUMPLE Al no haber obtenido la puntuación mínima requerida (45.00 puntos)

Lo anterior, en términos del detalle de la evaluación que se describe en el **Anexo 2** denominado “**Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la convocatoria)**”, que contiene las razones técnicas que sustentan el resultado de la evaluación técnica y que forma parte integral de la presente acta. -----

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

Considerando que solo serán susceptibles de evaluar económicamente aquellas ofertas que hayan cumplido con los requisitos solicitados en los numerales 4.1. y 4.2. de la convocatoria, en ese sentido, los licitantes que no resultaron susceptibles de evaluarse económicamente para la partida única son: -----

No.	LICITANTES	INCUMPLIMIENTO
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Oferta técnica
2	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Oferta técnica

Ofertas Desechadas -----

Derivado del resultado obtenido de la **evaluación técnica**, se desprende que las **ofertas presentadas** para la **partida única**, por los licitantes que se enlistan a continuación, **SE DESECHAN**, en términos del detalle de la evaluación que se describe en el **Anexo 2** denominado **“Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la convocatoria)”** y que forma parte integral de la presente acta. -----

No	LICITANTES	INCUMPLIMIENTO	FUNDAMENTO DE DESECHAMIENTO
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Técnicamente. Al no haber obtenido la puntuación mínima requerida (45.00 puntos), para la partida única , con fundamento en el artículo 72 de las POBALINES y el numeral 5.1. penúltimo párrafo de la convocatoria.	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y el numeral 14.1. inciso 9) de la convocatoria.
2	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Técnicamente: Al no haber cumplido con lo solicitado en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas” de la convocatoria; para la partida única , con fundamento en los numerales 4.2. y 5.1. de la convocatoria	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y los numerales 4.2. último párrafo y 14.1. inciso 1) de la convocatoria.

Resultado -----

Derivado del resultado obtenido de la **evaluación técnica**, se desprende que las ofertas presentadas por los licitantes participantes para la **partida única**, no cumplieron con los requisitos solicitados en la convocatoria, respectivamente, cuyo detalle se puede observar en

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

el **Anexo 2** denominado “**Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la convocatoria)**”, mismo que forma parte integrante de la presente Acta, en ese contexto, no se procedió a realizar la evaluación económica de las proposiciones, de conformidad con lo establecido en el **numeral 5.2 “Criterio de evaluación económica”** de la Convocatoria que a la letra refiere: **“Sólo serán susceptibles de evaluar económicamente aquellas ofertas que hayan cumplido con los requisitos solicitados en los numerales 4.1 y 4.2 de la convocatoria”**. Por lo anterior, el **Instituto Nacional Electoral DECLARA DESIERTO** el presente procedimiento de contratación, de conformidad con lo preceptuado en el primer párrafo del artículo 47 del REGLAMENTO y el numeral 14.2. inciso 2) de la convocatoria. -----

A continuación y conforme al **tercer punto** del orden del día y en acatamiento a lo previsto en los artículos 45 y 46 del REGLAMENTO, se firma electrónicamente la presente acta, sin que la falta de firma de los licitantes reste validez o efectos a la misma, quedando de conformidad con lo que en ella se asentó, contando previamente con la evaluación, verificación y validación por parte del Área Técnica, de la evaluación técnica que realizó a las proposiciones presentadas, tomando en consideración los requisitos solicitados en la convocatoria. sus anexos, así como lo señalado en la junta de aclaraciones del presente procedimiento de contratación. -----

En cumplimiento a lo previsto en el cuarto párrafo del artículo 45 y artículo 46 del REGLAMENTO, se enviará a los licitantes por correo electrónico, un aviso, informándoles que la presente acta estará a su disposición en la página del Instituto Nacional Electoral en la dirección electrónica <https://ine.mx/licitaciones-contrataciones-presenciales/> y se fijará una copia de la misma en los estrados de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, sita en Periférico Sur, Edificio Zafiro II, Número 4124, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. Este procedimiento sustituye a la notificación personal. -----

La emisión del presente fallo, no implica responsabilidad alguna para el **Subdirector de Adquisiciones**, respecto de la **evaluación técnica realizada, verificada y validada** para la **partida única**, por el **área técnica – requirente**, ya que conforme a lo establecido en la fracción IV del artículo 2 del REGLAMENTO y los artículos 33 y 69 de las POBALINES, el área técnica - requirente, determinó las especificaciones técnicas del servicio a contratar, de acuerdo con su naturaleza, por lo que es la única responsable de la evaluación efectuada a las ofertas técnicas como lo dispone el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES.-----

En caso de advertir alguna irregularidad durante la sustanciación del presente procedimiento de contratación, se les hace una atenta invitación a hacerlo del conocimiento del Órgano Interno de Control de este Instituto, a través del Sistema Electrónico de Denuncias Públicas DenunciaINE, accesible a la siguiente dirección electrónica: <https://denuncias-oic.ine.mx/>. -----

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

Finalmente, no habiendo otro punto que tratar, se dio por terminado el acto de fallo a las **19:30 horas** del mismo día de su inicio. -----

Por el Instituto Nacional Electoral:

**LIC. LUIS ARMANDO MARTÍNEZ REYES
SUBDIRECTOR DE ADQUISICIONES**

El presente documento está firmado electrónicamente por el Subdirector de Adquisiciones, adscrito a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, produciendo los mismos efectos que los presentados con firma autógrafa y, en consecuencia con el mismo valor probatorio jurídico-administrativo que las disposiciones correspondientes les otorgan a éstos, garantía de la autoría del firmante, integridad del documento y, por ende, el contenido del mismo no podrá desconocerse ni admitirá prueba en contrario; de conformidad con lo previsto en los artículos 10, 11 y 12 del Reglamento para el Uso y Operación de la Firma Electrónica Avanzada en el Instituto Nacional Electoral.

----- **FIN DEL ACTA** -----

FIRMADO POR: ALBARRAN SUAREZ ELIZABETH
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4146242
HASH:
7BF583C8FECAFC1B9BB17D4CCC85A68CE342E33DE9188
96EF5D69F7E8174FA3

FIRMADO POR: MARÍA DEL ROCÍO PAZ GUERRERO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4146242
HASH:
7BF583C8FECAFC1B9BB17D4CCC85A68CE342E33DE9188
96EF5D69F7E8174FA3

FIRMADO POR: MARTINEZ REYES LUIS ARMANDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4146242
HASH:
7BF583C8FECAFC1B9BB17D4CCC85A68CE342E33DE9188
96EF5D69F7E8174FA3

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

ANEXO 1

Análisis de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica

(conforme a los numerales 4.1. y 5. segundo párrafo de la convocatoria)

Derivado del análisis de la documentación solicitada en el numeral 4.1. **Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica** de la convocatoria y de conformidad con lo dispuesto en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, así como lo establecido en el segundo párrafo del numeral 5. de la convocatoria, el análisis cualitativo de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica fue **realizado** por el **Luis Armando Martínez Reyes, Subdirector de Adquisiciones, avalado** por el **Lic. Edgardo Amaya Robles, Director de Recursos Materiales y Servicios**; llevando a cabo la **verificación** de los **requisitos administrativos y legales** solicitados en el **numeral 4.1. de la convocatoria**, informando el resultado desglosado, documento que se adjunta y forma parte del presente **Anexo 1** -----

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024

“SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

**ANÁLISIS DE LA DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA OFERTA TÉCNICA Y A LA OFERTA ECONÓMICA
Y DEL CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA**

Licitantes: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.-----

Inciso	Anexo	Descripción	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
a)	2	Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica	Sí cumple (folios 000008, 000009, 000010 y 000011)	Sí cumple (folios 000012 y 000013)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (folio 000014)	Sí cumple (folio 000016)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (folio 000017)	Sí cumple (folio 000018)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Sí cumple (folio 000019)	Sí cumple (folio 000020)
d)	3 “C”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas	Sí cumple (folio 000021)	Sí cumple (folio 000022)
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (folio 000023)	Sí cumple (folio 000024)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (folio 000025)	Sí cumple (Anexo 5)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Presenta escrito en el que manifiesta que no pertenece al sector Mipymes (folio 000026)	Sí cumple (Anexo 6)
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	Sí cumple (hoja 1 de 7 a la hoja 7 de 7)	

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024

“SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

**ANÁLISIS DE LA DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA OFERTA TÉCNICA Y A LA OFERTA ECONÓMICA
Y DEL CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA**

Licitantes: Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con la empresa Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V. -----

Inciso	Anexo	Descripción	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V.	Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.
a)	2	Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica	Sí cumple (folios 000083, 000084 y 000085)	Sí cumple (folios 000223, 000224 y 000225)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (folio 000086)	Sí cumple (folio 000226)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (folio 000281)	Sí cumple (folio 000283)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Sí cumple (folio 000285)	Sí cumple (folio 000287)
d)	3 “C”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas	Sí cumple (folio 000289)	Sí cumple (folio 000291)
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (folio 000293)	Sí cumple (folio 000295)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (folio 000297)	Sí cumple (folio 000299)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que pertenece al rango de GRANDE empresa (folio 000301)	Sí cumple (folios 000303y 000304)
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	Sí cumple (folios del 000073 al 000081)	

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024

“SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

**ANÁLISIS DE LA DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA OFERTA TÉCNICA Y A LA OFERTA ECONÓMICA
Y DEL CONVENIO DE PARTICIPACIÓN CONJUNTA**

Servidores Públicos

Lic. Luis Armando Martínez Reyes
Subdirector de Adquisiciones

El presente documento está firmado electrónicamente por el Subdirector de Adquisiciones adscrito a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, produciendo los mismos efectos que los presentados con firma autógrafa y, en consecuencia con el mismo valor probatorio jurídico-administrativo que las disposiciones correspondientes les otorgan a éstos, garantía de la autoría del firmante, integridad del documento y, por ende, el contenido del mismo no podrá desconocerse ni admitirá prueba en contrario; de conformidad con lo previsto en los artículos 10, 11 y 12 del Reglamento para el Uso y Operación de la Firma Electrónica Avanzada en el Instituto Nacional Electoral.

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

El presente documento está firmado electrónicamente por el Director de Recursos Materiales y Servicios adscrito a la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, produciendo los mismos efectos que los presentados con firma autógrafa y, en consecuencia con el mismo valor probatorio jurídico-administrativo que las disposiciones correspondientes les otorgan a éstos, garantía de la autoría del firmante, integridad del documento y, por ende, el contenido del mismo no podrá desconocerse ni admitirá prueba en contrario; de conformidad con lo previsto en los artículos 10, 11 y 12 del Reglamento para el Uso y Operación de la Firma Electrónica Avanzada en el Instituto Nacional Electoral.

Nota: El presente formato se emite en cumplimiento al último párrafo del artículo 67 "Criterios de Evaluación" de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral que a la letra dice: "Para efectos de lo dispuesto por la fracción VI del artículo 45 del Reglamento de Adquisiciones, la evaluación que se realice, deberá de ser firmada por los servidores públicos que la realicen, quienes no podrán tener un nivel jerárquico inferior a subdirección de área de estructura, misma que deberá de estar avalada con la firma de la o del titular de la dirección de área que corresponda en Órganos Centrales;". Lo anterior en términos del sexto transitorio de la Ley General de Instituciones y Procedimientos Electorales.

Asimismo, se firma con base en el análisis realizado por la Subdirección de Adquisiciones, en virtud de la documentación que presentaron los licitantes participantes, según se hace constar en el expediente de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-061/2024 resguardado en la Subdirección de Adquisiciones.

FIRMADO POR: ALBARRAN SUAREZ ELIZABETH
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145713
HASH:
6AC3B7BA196E8F9CF384CA936EAD1F0710261662F72A14
B5B296B39ED5661392

FIRMADO POR: MARÍA DEL ROCÍO PAZ GUERRERO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145713
HASH:
6AC3B7BA196E8F9CF384CA936EAD1F0710261662F72A14
B5B296B39ED5661392

FIRMADO POR: MARTINEZ REYES LUIS ARMANDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145713
HASH:
6AC3B7BA196E8F9CF384CA936EAD1F0710261662F72A14
B5B296B39ED5661392

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145713
HASH:
6AC3B7BA196E8F9CF384CA936EAD1F0710261662F72A14
B5B296B39ED5661392

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-061/2024, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

ANEXO 2

Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2. y 5.1. de la convocatoria)

Derivado de la evaluación a las ofertas técnicas presentadas y de conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el numeral **5.1. “Criterio de evaluación técnica”** de la convocatoria, la **evaluación técnica** fue **realizada, verificada y validada** para la **partida única**, por el **área técnica-requirente**, esto es, la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios**, a través de los **Servidores Públicos: Mtro. Juan Alberto López Toledo, Subdirector de Servicios, avalada por el Lic. Edgardo Amaya Robles, Director de Recursos Materiales y Servicios**; en su **carácter de Área Técnica**, informando el resultado desglosado de las ofertas técnicas de los licitantes participantes evaluados a través del mecanismo de evaluación por puntos y porcentajes mediante el **Oficio No. INE/DEA/DRMS/2451/2024**, documentos que se adjuntan y forman parte del presente **Anexo 2** -----

Lic. Luis Armando Martínez Reyes
Subdirector de Adquisiciones
Presente

En atención al oficio No. INE/DEA/DRMS/SA/1098/2024, mediante el cual se remiten de manera electrónica las ofertas técnicas presentadas en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones de la LP-INE-061/2024 correspondiente a la contratación del **"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"**, y de conformidad con lo previsto en los artículos 2, fracción IV, 43 y 45 del REGLAMENTO así como los artículos 33 y 67 de las POBALINES y numerales 4.2 "Contenido de la Oferta Técnica (sobre técnico)" y 5.1 "Criterio de Evaluación Técnica" de la convocatoria del citado procedimiento, anexo al presente el resultado del análisis detallado de las propuestas técnicas a través del criterio de evaluación por puntos y porcentajes, con el siguiente resultado:

EVALUACIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CUMPLE/ NO CUMPLE

No.	Licitante:	Partida:	Cumplimiento de las especificaciones técnicas Cumple / No Cumple
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Única	Cumple
2	Procesadora y Distribuidora los Chaneques, S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.		No cumple

Por lo anterior, el licitante que cumplió con lo establecido en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la convocatoria, y por lo tanto es susceptible de evaluarse mediante la tabla de puntos y porcentajes, me permito comunicarle, que el resultado de dicha evaluación es el siguiente:

No.	Licitante:	Partida:	Puntuación que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente	Puntos obtenidos en la tabla de ponderación
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Única	45.00 puntos	25.448650 puntos

Finalmente, respecto al pronunciamiento del cumplimiento técnico de la información señalada en el Anexo 7 Oferta Económica, me permito comunicarle que no se tiene ningún comentario respecto de los requisitos técnicos solicitados en la convocatoria.

Sin más por el momento, reciba un cordial saludo.

Atentamente

**Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios de la
Dirección Ejecutiva de Administración
Presente**

“Este documento ha sido firmado electrónicamente de conformidad con el artículo 22 del Reglamento para el uso y operación de la Firma Electrónica Avanzada en el Instituto Nacional Electoral.”

Elaboró: L.R.C. Wendy Reyes Téllez

Revisó: Mtro. Juan Alberto López Toledo

Referencia(s) SAI: ID 20523509

Clasificación archivística: 5C-1

FIRMADO POR: REYES TELLEZ WENDY
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145471
HASH:
75FD1C4EABCEd5AF024A37EDF1B8479297DECEf9C370C6
3C80CDB1FF5E6C3972

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145471
HASH:
75FD1C4EABCEd5AF024A37EDF1B8479297DECEf9C370C6
3C80CDB1FF5E6C3972

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145471
HASH:
75FD1C4EABCEd5AF024A37EDF1B8479297DECEf9C370C6
3C80CDB1FF5E6C3972

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																												
<p>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral, en lo sucesivo "El Instituto".</p>		Cumple		000022																													
<p>2. ANTECEDENTES Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.</p>		Cumple		000022																													
<p>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. Se requiere contratar el Servicio de comedor con sistema de autoservicio, que consta de la preparación de alimentos en los diferentes comedores de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo de "El Instituto". El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto", garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar. "El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #800040; color: white;">Tiempo</th> <th style="background-color: #800040; color: white;">Descripción</th> <th style="background-color: #800040; color: white;">Ejemplo de platillo</th> <th style="background-color: #800040; color: white;">Opciones obligatorias</th> <th style="background-color: #800040; color: white;">Porcentaje de porciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center;">1</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">2</td> <td rowspan="4" style="vertical-align: top;">50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.</td> </tr> <tr> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Mole de olla, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">Pastas, arroz y otros</td> <td>Espagueti, tallarín, entre otros.</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">100%</td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Pollo o res.	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.			Verduras frescas, leguminosas, etc.					Mole de olla, etc.			2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%		Cumple		000022 at 000025	
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																													
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																													
		Pollo o res.																															
		Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																															
		Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																															
		Verduras frescas, leguminosas, etc.																															
		Mole de olla, etc.																															
2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%																													

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
			Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.						
			Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.						
3	Plato fuerte	Pollo, cerdo, res o pescado*	2	30%	20%. Sin embargo, estas opciones deben estar disponibles durante el horario de la prestación del servicio.				
		Vegetariano	1	20%					
		Pechuga asada**	2						
		Carne asada**							
4	Postre	Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2	50% por opción	Disponible durante el horario de la prestación del servicio				
		Gelatina****	1						

Nota: Adicionalmente, se debe considerar de manera permanente durante el horario de prestación del servicio, la disponibilidad de barra de ensalada y frutas, frijoles, bebidas y complementos (pan, tortilla, salsa, aderezos, sal y limones), de conformidad con lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del **Apéndice A**, de este Anexo Técnico.

De conformidad con la tabla anterior, **"El Proveedor"** deberá considerar lo siguiente:

- *Para los platos fuertes a base de pollo, cerdo, res o pescado, **"El Proveedor"** deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 30% para una opción y 30% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de **"El Instituto"**.
- ****"El Proveedor"** deberá considerar que estos platillos (pechuga y carne asada), son obligatorios durante el horario de la prestación del servicio.
- ***Para los postres del menú del día, **"El Proveedor"** deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 50% para una opción y 50% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de **"El Instituto"**.
- ******"El Proveedor"** deberá considerar que este platillo (gelatina), es obligatorio durante el horario de la prestación del servicio.

"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del **Apéndice A**, de este Anexo Técnico.

Entendiéndose por elementos lo siguiente:

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones).</p> <p>Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción).</p> <p>Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones).</p> <p>Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones).</p> <p>Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción).</p> <p>Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>La falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a "El Proveedor".</p> <p>En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</p>					

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																				
<p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">No.</th> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Descripción</th> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Cantidad mínima de referencia anual de servicios</th> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Cantidad Máxima de referencia anual de servicios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral</td> <td style="text-align: center;">228,000</td> <td style="text-align: center;">570,000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Las cantidades expresadas son de referencia.</p>	No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios	1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000		Cumple		000025													
No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios																						
1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000																						
<p>3.2 UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO</p> <p>La prestación del servicio de alimentos para "El Instituto" se brindará en los siguientes comedores institucionales:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Comedor institucional</th> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Ubicación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">Moneda</td> <td>Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">Insurgentes</td> <td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">Quantum</td> <td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">Tláhuac</td> <td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">Tlalpan</td> <td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">Zafiro II</td> <td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">Acoxta*</td> <td>Calzada Acoxta #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">CECyRD</td> <td>San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #e91e63; color: white;">CORUM</td> <td>Bldv. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lidice, C.P. 10200, La Magdalena Contreras, CDMX.</td> </tr> </tbody> </table> <p>*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXTA:</p> <p>a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acoxta", el "Administrador del Contrato" y/o a quien este designe, notificará por escrito y vía correo electrónico a "El Proveedor", el momento en el que deberá habilitar el servicio en dicho inmueble.</p> <p>b) El no suministrar el juego de lona, accesorios, utensilios y equipos descritos en el numeral 5.2. Equipo, accesorios e implementos mínimos para el otorgamiento del servicio, así como lo establecido en los subnumerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN en los plazos establecidos, no representará penalización para el "El Proveedor", hasta en tanto no se formalice la notificación y plazo de atención mediante escrito o correo electrónico a "EL PROVEEDOR".</p> <p>Asimismo, en caso de que por necesidad en las actividades de "El Instituto", se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta y/o prestará el servicio de comedor, el "Administrador del Contrato" realizará la notificación mediante escrito o por correo electrónico a "El Proveedor" con al menos 15 (quince) días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato.</p> <p>En caso de que "El Instituto" requiera llevar a cabo la habilitación o reubicación de algún comedor para la prestación del servicio, "El Proveedor", deberá proporcionar de manera enunciativa mas no limitativa, los utensilios, así como, el personal que se requiera para que la prestación del servicio se garantice conforme a lo requerido por "El Instituto" en el presente Anexo Técnico; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad del "El Proveedor", será por cuenta del mismo.</p>	Comedor institucional	Ubicación	Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Acoxta*	Calzada Acoxta #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.	CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	CORUM	Bldv. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lidice, C.P. 10200, La Magdalena Contreras, CDMX.		Cumple		000025 at 000026	
Comedor institucional	Ubicación																								
Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.																								
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																								
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																								
Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																								
Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.																								
Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																								
Acoxta*	Calzada Acoxta #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.																								
CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																								
CORUM	Bldv. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lidice, C.P. 10200, La Magdalena Contreras, CDMX.																								

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>4. REUNIONES DE TRABAJO.</p> <p>"El Supervisor del Contrato" programará reuniones de seguimiento al servicio de comedor en caso de ser necesario, en el lugar, hora y modalidad (presencial o no presencial), misma que, "El Instituto" determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará a "El Proveedor" vía telefónica y confirmación por correo electrónico con un mínimo de 8 (ocho) horas naturales y máximo de 12 (doce) horas naturales de anticipación, para reuniones extraordinarias y 24 (veinticuatro) horas naturales de anticipación, para reuniones ordinarias. Derivado de lo anterior, se dejará constancia mediante minuta de trabajo, misma que, "El proveedor" y el "Administrador del Contrato" o, en caso de ausencia, del "Supervisor del contrato" deberán firmar de conformidad.</p>		Cumple		000026	
<p>5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> La preparación de alimentos in situ, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Acoxpa*, Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECYRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico. Servicio de catering en Insurgentes y/o los comedores que se requieran a solicitud del "Administrador del Contrato", "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo in situ y/o para llevar 		Cumple		000026 al 000027	
<p>5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxpa*, Quantum, Córumb y CECYRD, cuentan con equipo de cocina para la preparación de alimentos con mobiliario de cocina, mesas y sillas para la prestación del servicio; los cuales proporcionará "El Instituto" para su uso durante la vigencia del contrato.</p> <p>El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar junto con su inventario los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos.</p> <p>Si el equipo no se entrega con su inventario, no podrá considerarse como entregado y se aplicará la pena convencional correspondiente de conformidad con lo establecido en el numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales. "El Proveedor" podrá retirar de las instalaciones de "El Instituto", el equipo adicional a la conclusión del contrato, no sin antes realizar el cotejo del inventario inicial y final.</p>		Cumple		000027	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Para la prestación del servicio, "El Proveedor" deberá proporcionar, el primer día hábil del inicio de la vigencia de contrato, la loza, accesorios y utensilios necesarios para que los comensales puedan consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas de referencia descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico.</p> <p>Durante la prestación del servicio, el "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Jarra de policarbonato blanca con tapa con capacidad de 2 litros. b) Servilletero de acero inoxidable. c) Salsera de acero inoxidable tipo lampara con capacidad de 10 oz. <p>Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad en el Apéndice C.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar como mínimo, juegos de cubiertos de acero inoxidable, consistentes en, cuchara sopera, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara para postre, de un calibre 2.5 mm y en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaqué, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas.</p> <p>Deberá contar con las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico, para cada uno de los comedores</p> <p>En caso de no cumplir con el establecido en el presente numeral, "El Proveedor" será acreedor a la pena convencional descrita en el numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar los equipos necesarios descritos en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, el primer día hábil del contrato, los cuales son enunciativos mas no limitativos y de referencia.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" considere algún equipo distinto a lo solicitado en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, derivado de la visita realizada conforme al numeral 16. Visita a instalaciones y que el "El Instituto" no cuente con el mismo, "El Proveedor" deberá proporcionarlo para el servicio para cada uno de los comedores identificados en el subnumeral 3.2 UBICACIÓN EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio.</p>		Cumple		000027 at 000028	

**Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>teniendo como plazo máximo, el primer día natural del inicio de la vigencia del contrato; en caso contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p style="text-align: center;">5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS.</p> <p>"El Instituto" asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del "El Proveedor".</p> <p>En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, el "PROVEEDOR", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto".</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, el "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>"El Instituto", suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de "El Proveedor" el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para "El Instituto". Se establece que invariablemente la preparación de las bebidas (agua fresca, agua de frutas), se deben elaborar con agua purificada y embotellada en garrafones con sello hermético y, solamente se podrá utilizar el agua del sistema de filtros para la preparación de los alimentos en la cocina caliente.</p> <p>El agua purificada embotellada deberá cumplir con las Norma Oficiales Mexicanas NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel, Especificaciones sanitarias y con la NOM-127-SSA1-2021, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p> <p>En el caso del sistema de filtros de agua, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes, pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, en caso de que los resultados de las pruebas de laboratorio indiquen que se está superando los límites permisibles o bien se está cerca de los límites, se deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador 		Cumple		000028 al 000030	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de agua se podrá realizar con una periodicidad de máximo 6 meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. <p>En caso de no realizar las pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, entregar los resultados de las pruebas de laboratorio y realizar el cambio de filtros con conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el numeral 10. Penas convencionales de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P. sin costo adicional para el Instituto, con la periodicidad que se requiera y garantice el suministro oportuno, de acuerdo con las indicaciones de la Coordinación de Seguridad y Protección Civil:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas 2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. <p>Lo anterior, con la finalidad de no interrumpir el servicio, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>6. PROGRAMAS.</p> <p style="padding-left: 20px;">6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que considere necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto". "El Proveedor" deberá presentar mediante correo electrónico al "Supervisor de Contrato" o la persona que este designe, a más tardar 5 (cinco) días hábiles posteriores a la conclusión de cada fumigación o sanitización (Establecida en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones o solicitudes de fumigación para el control de fauna nociva y</p>		Cumple		000030 al 000032	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>sanitizaciones extraordinarias) el reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente:</p> <p>a) Técnica de aplicación. b) Producto utilizado. c) Dosis. d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización e) Hallazgos encontrados y la evidencia fotográfica correspondiente a estos.</p> <p>En caso de no entregar el reporte de las fumigaciones establecidas por comedor en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>En caso de no entregar el reporte por comedor de las fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Es de señalar que, previa a la realización de cada fumigación para el control de fauna nociva y/o sanitización, ordinarias o extraordinarias, "El Proveedor" acordará con el Administrador del Contrato y/o con la persona que este designe a los correos electrónicos octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, el acompañamiento de personal de "El Instituto", que verificará que la actividad se lleve a cabo de conformidad con la propuesta técnica de "El Proveedor", de lo cual se dejará constancia de la actividad realizada.</p> <p>"El Proveedor" deberá fumigar por aspersión y/o termo nebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario.</p> <p>La fumigación para el control de fauna nociva y sanitización se realizará en la cocina, comedor, alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, entre otras.)</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar por escrito, la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto", dentro de los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato, junto con el siguiente documento:</p> <p>a) Copia simple de la licencia sanitaria vigente de las empresas de fumigación que propone, expedida por la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no entregar el escrito antes mencionado junto con la documentación señalada, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, durante toda la vigencia del contrato.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar un programa de mantenimiento preventivo y conservación en el cual se incluirán fechas en las que se llevarán a cabo los mantenimientos preventivos de los equipos y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de estos e identificar posibles mantenimientos correctivos para conservar en las mejores condiciones el equipo y con ello prevenir fallas durante el servicio. En el programa, podrá integrar un dictamen en el cual se establezca si son susceptibles dichos equipos de reparación, de acuerdo con criterio de costo beneficio. En caso de que se dictamine que los equipos no son susceptibles de reparación, "El Proveedor" deberá</p>	<p>MODIFICACIÓN 6 Referencia: Numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	Cumple		000032	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante. Dicho programa deberá ser entregado mediante correo electrónico al "Administrador de contrato".</p> <p>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p style="text-align: center;">6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO.</p> <p>"El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, el mantenimiento y conservación del espacio de los comedores incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier tipo de Fuga que afecte el servicio; "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de las tuberías (de gas y agua). • Desazolve y mantenimiento de las trampas de grasa; "El Proveedor", deberá garantizar que las trampas de grasa permanezcan sin acumulación de residuos orgánicos y realizar el desazolve de las mismas, verificando que fluya el agua sin estancamientos. • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros; "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • Estufones; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los estufones y el correcto funcionamiento de cada uno de los quemadores que los componen. • Planchas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las planchas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Hornos; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los hornos, así como su correcto funcionamiento y operación. • Marmitas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las marmitas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Cámara de refrigeración; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las cámaras de refrigeración, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Refrigeradores; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los refrigeradores, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Despachadores de agua; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los despachadores, así como su correcto funcionamiento. • Filtros de agua; "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de los filtros de carbón, arena y luz ultravioleta, así como su cambio continuo para su correcto funcionamiento y operación. • Mesas de trabajo; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas de trabajo, libre de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. • Mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, entre otros.); "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas y sillas, libres de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos, regatones y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente subnumeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		Cumple		000032 al 000034	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>6.2.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		Cumple		000034	
<p>6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS</p> <p>"El Proveedor" se obliga a abstenerse de utilizar conexiones de drenaje en los comedores de "El Instituto" para el desecho de residuos sólidos, grasas y/o químicos que se deriven del servicio.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" de un mal uso a las instalaciones hidrosanitarias, deberá realizar la reparación inmediata de las mismas sin responsabilidad y sin que generen gastos adicionales para "El Instituto".</p> <p>"El Proveedor" deberá hacerse cargo de la reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio que proporcione, por lo que deberá notificar de manera inmediata mediante correo electrónico al "Administrador del Contrato" y al "Supervisor del Contrato", lo anterior con la finalidad de que se emita un dictamen de manera conjunta entre "El Proveedor" y la Dirección de Obras y Conservación, para tal efecto, en el dictamen se establecerá el plazo en el que "El Proveedor", en caso de resultar responsable, llevará a cabo la reparación; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		Cumple		000034	
<p>7 PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, y de manera física en las oficinas de la Subdirección de Servicios, ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX, un plan de trabajo en papel membreteado de la empresa con las fechas para la prestación del servicio, dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.</p> <p>El plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá el "El Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), 4. Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo Técnico. 		Cumple		000035	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>8. La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".</p> <p>En caso de incumplimiento en la entrega del plan de trabajo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>8 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.</p> <p>8.1 MENÚ</p> <p>Como parte de su oferta técnica, el "Licitante" proporcionará una programación de menús que cubrirán 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente:</p> <p>a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes.</p> <p>Atendiendo las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana</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, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por "El Proveedor", acorde con 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". Cabe señalar que la programación de menús no se dará como recibida en caso de no cubrir lo solicitado.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar la programación de menús cada 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, "El Proveedor" 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 molestias o intolerancia debido a su contenido. De igual forma, la propuesta de menús deberá estar firmada por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional.</p> <p>En caso de no presentar la programación de menús, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>La primera entrega de 8 (ocho) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será presentada en su propuesta técnica, para las entregas y autorizaciones subsiguientes, deberá presentarla por escrito en hoja membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del "Supervisor del Contrato". Para la elaboración de la programación de menús, "El Proveedor" deberá apegarse al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Si la modificación del menú es propuesta de "El Proveedor", deberá solicitarla por escrito al "Supervisor del Contrato" por lo menos 4 (cuatro) horas antes de</p>		Cumple		000035 at 000041	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>la apertura de los comedores y contar con la aprobación expresa; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.</p> <p>El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apearse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que el "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).</p> <p>En caso de requerir el servicio para personas externas a "El Instituto", el "Administrador del Contrato", tendrá la facultad de validar, autorizar y notificar el otorgamiento del servicio a "El Proveedor" con un mínimo de 24 (veinticuatro) horas mediante correo electrónico, cubriendo la persona externa la totalidad del costo del menú adjudicado.</p>		Cumple		000161 At 000162	
<p>8.3 SERVICIO DE CATERING</p> <p>Para el servicio de catering, en virtud de que no se cuenta con las instalaciones y condiciones para la preparación de los alimentos en algunas de los comedores de "El Instituto", los alimentos del menú diario podrán ser preparados en alguna de las cocinas de "El Instituto" y/o en las instalaciones de "El Proveedor" para su transportación al comedor institucional que lo requiera. Para tal efecto, "El Proveedor" deberá contar con los vehículos suficientes que cuenten con el equipo necesario y especializado para el traslado y manejo de los alimentos.</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p>		Cumple		000162 At 000164 Para evidencia fotográfica 000363 al 000396	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">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 Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional</td> </tr> <tr> <td>4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</td> </tr> <tr> <td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>7. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica. "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Los alimentos deberán elaborarse anticipadamente en la cocina ubicada en las instalaciones de "El Proveedor" o en algún comedor de "El Instituto", para abatir o bajar su temperatura a -4° C o transportarlos con Seguridad Alimentaria, hasta su lugar de destino. II. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca o bien, o 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte. Mismos que utilizará exclusivamente para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de temperatura hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarrotes, secos, frutos, verduras, etcétera). Los vehículos que acrediten los "Licitantes" en su propuesta técnica deberán ser los que se utilicen durante la vigencia del contrato. <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" realice algún cambio de los vehículos durante la vigencia del contrato, estos deberán ser de iguales o superiores características; presentar la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <ol style="list-style-type: none"> III. El horario de llegada de los alimentos deberá ser entre las 11:30 y las 12:00 horas, a fin de mantener la cadena de temperatura, realizar en tiempo la degustación establecida en el segundo párrafo del numeral. IV. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "PROVEEDOR" o conforme a los ya existentes en Instituto, sin costo adicional para "El Instituto", hasta alcanzar la temperatura óptima para su presentación y consumo a los consumidores. V. Los recipientes que utilizará deberán ser fabricados con materiales adecuados y cierre hermético para conservar los alimentos en buen estado, garantizando la seguridad sanitaria para su consumo; así como, movilizar dichos recipientes en carros de carga cerrados y de fácil manejo. 	Equipo y Descripción	1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)	2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional	4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de secos	7. Almacén de productos químicos de limpieza				Para la acreditación de vehículos 000398 al 000420	
Equipo y Descripción													
1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)													
2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)													
3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional													
4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación													
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)													
6. Almacén de secos													
7. Almacén de productos químicos de limpieza													

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>No se permitirá por ningún motivo el traslado de los alimentos, en ollas o recipientes que no cuenten con cierre hermético, lo cual será verificado por los supervisores del "El Instituto" que se encuentran en los comedores y que para tal efecto serán designados por el "Supervisor del Contrato".</p> <p>No se aceptará el uso de carros de carga llamados "diablos" para el manejo y transporte de alimentos preparados.</p> <p>VI. Mantener limpios los elevadores, escaleras y pisos al descargar los alimentos y al retirar los desechos derivados de la prestación del servicio, por lo que "El Proveedor" deberá mantener limpias dichas áreas.</p> <p>VII. Horario de salida del equipo de cocina y basura, a partir de las 17:00 a las 18:00 horas</p> <p>En caso de incumplir, será motivo del levantamiento de un reporte, a fin de aplicar la deductiva correspondiente.</p> <p>Para los casos de las instalaciones del comedor de "El Proveedor" así como los vehículos especificados en el presente numeral, "El Supervisor de Contrato" o, el personal que este designe realizará una visita para verificación y evaluación de la propuesta.</p>					
<p>8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá suministrar productos de primera calidad, de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice E, Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo Técnico, mismos que deberán cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria."</p> <p>Con la finalidad de que el "Administrador del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), los "Licitantes" dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios.</p> <p><u>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que, para la preparación de los alimentos, el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que "El Proveedor" abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de carne. • Fecha del corte. • Fecha de caducidad. • Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. <p>Para el caso de la carne de res, el "Licitante" en su propuesta técnica, debe presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p><u>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo</p>		Cumple		000164 Al 000165 Para certificación TIF 000422 al 000444 Para el análisis de clembuterol 002908 al 002909	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la pena convencional correspondiente.</p> <p>Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock suficiente para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.</p>					
<p style="text-align: center;">8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p>El "Licitante" deberá demostrar mediante copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, correspondiente a su cocina y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos 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; <u>es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas. b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el "Licitante" establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos. c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal. d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción. 		Cumple		<p>000165 Al 000166</p> <p>Para el certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000 000456 al 000457</p> <p>Para el Distintivo H 000458 al 000464</p>	
<p style="text-align: center;">8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá mantener los alimentos de conformidad a lo siguiente:</p>		Cumple		000166	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Alimentos fríos:</p> <p>a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío.</p> <p>Alimentos calientes:</p> <p>b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes.</p> <p>Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica 3 (tres) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetálico.</p> <p>De no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente anexo técnico, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, etc.), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad.</p> <p>El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, etc. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		Cumple		000166 Al 000167	
<p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, cumplir con las normas que se enlistan a continuación, mismas que</p>		Cumple		000167 Al 000169	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>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. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>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., con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos o alcance similar, 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 copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>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 copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con los cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de licitación, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p>b) En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El "Licitante" deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá estar relacionado con el corte y deshuese de las especies aviar, bovina y porcina, siendo este enunciativo más no limitativo.</p> <p>Para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, el licitante deberá adjuntar una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p> <p>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 ante SECTUR (Secretaría de Turismo) o la STPS (Secretaría del Trabajo y Previsión Social), 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 personas) de los cursos impartidos al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por SECTUR.</p>				<p>Para la NMX-F-605-NORMEX-2018 000716</p> <p>Para la ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018 000727 al 000728</p> <p>Para la NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 000730 al 000735</p> <p>Para el inciso "a" 000171 al 000211</p> <p>Para el inciso "b" 000422 al 000444</p> <p>Para el inciso "c" 000313 al 000296</p> <p>Para el inciso "d" 000298 al 000306</p>	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos sea mediante catering; 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 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" (NMX-F605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.</p> <p>d) Presentar documento vigente de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener actualizadas las normas descritas en el presente numeral, conforme al marco normativo correspondiente durante la vigencia del contrato, presentando la documentación que acredite dichas actualizaciones, cuando así lo requiera "El Instituto".</p>					
<p>11. DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.</p>		Cumple		000307	
<p>11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo.</p> <p>"El Proveedor" queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento, deberán entregar mensualmente (dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente) por correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, el comprobante de pago de nómina y el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales. En caso de no cumplir con lo descrito en el presente párrafo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener en cada uno de los comedores de "El Instituto" donde preste sus servicios, un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.</p>		Cumple		000307 Al 000308	
<p>11.2 HORARIOS DE ENTRADA</p> <p>El personal de "El Proveedor" tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 12:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.</p>		Cumple		000308	
<p>11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		Cumple		000308	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p style="text-align: center;">11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS</p> <p>El "Licitante", deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.</p> <p>En caso de no presentarse será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio. Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica. b) Presentación y limpieza personal, uñas cortas: Para caballeros: cabello corto, sin bigote y/o barba; Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto. c) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis) d) Con red o cofia desechable, cubre boca y/o guantes. e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.) f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio.</p> <p>Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>	<p>MODIFICACIÓN 2 Referencia: Numeral 11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p>	Cumple		<p>000308 At 000309</p> <p>Para las fotografías y descripción del uniforme 000737 al 000742</p>	
<p>12 SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. • Número total de servicios • Servicios en sistema • Servicios en lista • Registro de personal presente para la prestación del servicio. • Registro de la degustación • Registro de las tres muestras festigo • Registro de limpieza del salón • Temperaturas de los alimentos • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio. 	<p>MODIFICACIÓN 9 Referencia: Numeral 12. SUPERVISIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	Cumple		000309	

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal				
<p>Para los comedores "Italpan", "Quántum", "Córum", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p> <p>Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p> <p>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p> <p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</p>									
<p>12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>"El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como:</p> <table border="1" data-bbox="52 1291 861 1380"> <tr> <td data-bbox="52 1291 136 1339">Física.</td> <td data-bbox="136 1291 861 1339">Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="52 1339 136 1380">Química.</td> <td data-bbox="136 1339 861 1380">Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.</td> </tr> </table>	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.		Cumple		000310	
Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.								
Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.								

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Biológica. Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE</p> <p>En caso de que personal del "El Instituto" presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por el médico de "El Instituto" o de una institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta de "El Proveedor", ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud.</p> <p>Para el caso en el que el médico de "El Instituto" diagnostique enfermedad por el consumo de los alimentos, "El Proveedor" estará obligado a resurtir a "El Instituto" el medicamento proporcionado a los comensales.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" deberá presentar dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% (quince por ciento) del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. En caso de atraso en la entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Asimismo, en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos, "El Proveedor" será responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar y esto causará la rescisión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".</p>		Cumple		000310 Al 000311	
<p>12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO.</p> <p>"El Proveedor" deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio. Para ello, es obligatorio que, en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales, se realizará un análisis a través de un laboratorio externo que "El Administrador del Contrato" tendrá la facultad de elegir, mismo que deberá encontrarse acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que en todas las solicitudes el pago correspondiente correrá por cuenta de "El Proveedor". Asimismo, "El Proveedor" podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo bacteriológico, que cumplan con la acreditación referida en el párrafo anterior y, "El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de seleccionar a alguno de los laboratorios propuestos o cualquiera de los acreditados en la EMA conforme al párrafo ya referido.</p> <p>Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con lo siguiente:</p>		Cumple		000311 Al 000314	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar					
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.					
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario					
Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales					
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. (DOF. 01 03 2010)					
<p>Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. <p>Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado.</p> <p>Respecto al análisis microbiológico básico del filtro o toma de agua, este deberá realizarse conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestra antes y después del filtrado del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores 						

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>institucionales.</p> <p>Los resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <p>"El Proveedor" notificará a "El Administrador del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>"El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.</p>					
<p>13 REGISTRO DE ASISTENCIA.</p> <p>El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el "Administrador del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.</p>		Cumple		000314	
<p>14 CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. Por tal motivo, se solicita que el "Licitante" indique por escrito y anexe a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p> <p><u>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Los gastos que se generen para dar la continuidad de la Certificación del Distintivo H correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>En caso de que, en la visita de recertificación para la renovación del Distintivo H, el organismo certificador, determine mediante un dictamen, que por causas ajenas a las que debe cumplir "El Proveedor" y que le corresponde a la INE atender; no es posible renovar la Certificación del Distintivo H, "El Proveedor" no estará obligado a cumplir con lo establecido en este numeral.</p>	<p>MODIFICACIÓN 3 Referencia: Numeral 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p>	Cumple		000314 Al 000315 Para la NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" 000744 al 000745	
		Cumple		000315	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>15. VISITA A INSTALACIONES.</p> <p>Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio del Anexo Técnico, misma que iniciará en el inmueble Zafiro II, cuya dirección es Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX y se continuará con el recorrido de los comedores. El plazo para remitir el correo electrónico mediante el que se solicite la programación de la cita para la visita a las instalaciones será a partir del día de publicación de la convocatoria en el portal del INE y hasta el martes 10 de diciembre de 2024 a las 18:00 hrs.</p> <p>Durante la visita a las instalaciones, personal de "El Instituto" entregará a los "Licitantes" una relación de los equipos propiedad de "El Instituto", indicando las condiciones físicas de estos, para cada uno de los comedores, con la finalidad de que los "Licitantes" consideren su reparación o acondicionamiento en la elaboración de su propuesta técnica – económica, para la calidad requerida en la prestación del servicio.</p> <p>Las visitas se programarán mediante cita enviando correo electrónico a alberto.lopez@ine.mx, el cual será respondido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, indicando la fecha, hora y requisitos que deberá cumplir o proporcionar para su ingreso a las instalaciones.</p> <p>Se hace mención que la visita a los comedores institucionales del "El Instituto", <u>será obligatoria</u>.</p> <p>En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones, bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia.</p>				AI 000316 Para la constancia de asistencia a la visita 000792 al 000799	
<p>16. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES</p> <p>Al día natural siguiente de la emisión del fallo, "El Instituto" notificará a "El Proveedor", la fecha y hora en la que se realizará la entrega física de las instalaciones de los comedores, para tal efecto se realizará el levantamiento del Acta de Entrega - Recepción correspondiente, en la cual se hará constar el estado y cantidad de los enseres e instalaciones de cada comedor.</p> <p>De igual forma, en el acta correspondiente se describirá el estado que guardan las instalaciones para que estas sean entregadas en las mismas condiciones en el momento de la conclusión del contrato y su devolución por parte de "El Proveedor" a "El Instituto".</p> <p>Asimismo, previo a la conclusión de la vigencia del contrato, el "SUPERVISOR DEL CONTRATO" y/o al personal que este designe, se cerciorará del estado de las instalaciones de los comedores y su equipo, a fin de que estos sean entregados por "El Proveedor" en condiciones de operación y limpieza, de lo cual se dejará constancia mediante Acta de Entrega - Recepción firmada por las partes; en caso de que no se entreguen las instalaciones en estas condiciones, no se procederá a la liberación de la Garantía de cumplimiento señalada en el numeral 7. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, de las Condiciones Contractuales.</p>		Cumple		000316 AI 000317	
<p style="text-align: center;">Apéndice A</p> <p style="text-align: center;">Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria)</p> <p>Introducción</p> <p>Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas a considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores institucionales.</p> <p>Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el "PROVEEDOR" deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.</p>		Cumple		000323 AI 000326	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menú, el "PROVEEDOR" 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.									
Tempo	Concepto	Ejemplos			Número de opciones diarias	Gramaje ya cocido			
1° TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moñito, etc.		2 (dos)	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)			
		Consomé	Pollo o res.						
		Caldo	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.						
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.						
		Crema	Verduras frescas, leguminosas, etc.						
		Otros	Mole de olla, etc.						
2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.		1 (una)	110 g			
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.						
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.						
3° TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	5 (cinco)	150 g sin hueso			
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%					
		2		30%					
		3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%					
		4	Vegetariano	20%					
Total	100%								
*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.									
4°	Postre	2 opciones postres preparados (Pays, pasteles, mousses y gelatinas, etc.)			3 (tres)	80 a 100 g			

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
TIEMPO		La 3ª. opción siempre será gelatina							
FRUTA	Fruta de temporada	de Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)	2 (dos) ó Mixta	130 g Libre consumo					
FRIJOLES	Frijoles	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.	1	230 g Libre consumo					
ADEREZOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: Ranch, mil islas, César, miel, vinagretas etc. Salsa: Morita, verde, macha etc. Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.	Aderezos: 3 Salsa: 1 Cereales: 2	Libre consumo					
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores o combinadas. (No infusiones)	Limón, fresa, sandía, horchata, Jamaica, avena, limón con pepino, fresa con sandía, etc. (2 de diferente sabor).	Opción 1 Opción 2	Libre consumo					
<p>Nota: Las medidas y gramajes solicitados son aproximados, durante la operación se podrá permitir el (+)(-) 10%</p> <p>Opciones a la plancha</p> <p>a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado</p> <p>Se deberá servir porciones de pechuga asada, filete de pescado o carne magra de res para asar tipo en corte bistec o tampique (filete), de 150 gramos de peso (+) (-) 10% ya cocida.</p> <p>b) Barra de ensaladas y frutas</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar que los insumos de frutas y verduras que serán utilizadas en la barra de ensaladas deberán de ser productos de primera calidad.</p> <p>Se deberán presentarse dos opciones de ensaladas; una a base de verduras y una a base de fruta de temporada.</p> <p>Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición en cantidades libres para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse por día, cuidando no se repitan con las guarniciones. Las ensaladas de verduras podrán ser cocida, cruda o combinadas.</p> <p>Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.</p>									

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.</p> <p>La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar "El Proveedor", a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.</p> <p>c) Alimentos</p> <p>Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas.</p> <p>Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto".</p> <p>La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.</p> <p>d) Frijoles.</p> <p>Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.</p> <p>e) Postre.</p> <p>Se ofrecerán 3 (tres) opciones, que podrán estar integradas por: flan, budín, natilla, gelatina y gelatina light, de agua o leche, pastel, panqué, pay, tarta, fruta en almibar o cristalizada, nieve o helado, yogurt acompañando con gelatina o fruta picada, cuidando que no repitan al menos en dos semanas continuas.</p> <p>No se aceptarán como postre golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera.</p> <p>El recipiente en que se ponga a disposición de los comensales el postre deberá ser de acero inoxidable, porcelana o vidrio templado de alta resistencia, al comensal deberá servirse de manera individual. "El Proveedor" podrá presentarlo en envases individuales, el cual podrá ser de plástico libre de BPA (bisfenol-A).</p> <p>f) Bebidas.</p> <p>Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua purificada embotellada con sello hermético a través de garrafones que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas azúcar o sustitutos de azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua purificada embotellada con sello, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales.</p> <p>g) Complementos.</p> <p>Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercalando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral).</p> <p>Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.</p> <p>Tortilla</p>					

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Está debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal.</p> <p>Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y "El Proveedor" tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc.</p> <p>Salsa Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles toreados, rojos al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores.</p> <p>No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores.</p> <p>Aderezos Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 3 tipos distintos de aderezos de marca: Mil islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal.</p> <p>Si el "PROVEEDOR" desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe.</p> <p>Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio.</p> <p>Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la tina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor" mismo que se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino.</p> <p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>Apéndice B Personal para la prestación del servicio</p>		Cumple		000327	

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
La plantilla inicial de personal por comedor podrá contemplar el número requerido conforme al cuadro que se expresa a continuación y no podrá, en ningún momento durante la vigencia del servicio, ser menor a la cantidad de personas establecidas en las columnas.													
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac					
Nutriólogo				1									
Coordinador General Administrativo				1									
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1					
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1					
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1					
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2					
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1					
Total, de plantilla por comedor	25	15	15	9	14	14	16	8					
Total de Plantilla del Servicio	116												
La cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio. Asimismo, "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.													
Apéndice C Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio													
Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac		Cumple		000331 At 000332	

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Plato trinché de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato arrocero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60					
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50					
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara soper y cuchara para postre) (nuevos) Empaquetados individualmente	400	180	150	80	180	180	350	50					
Charola hexagonal para servicio	400	180	150	80	180	180	350	50					
Servilleteros de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20					
Salseras de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20					
Jarras de policarbonato	60	40	40	30	40	40	50	20					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																								
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																													
Termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1	1	1																																													
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	8	6	6	6	6	6	20	3																																														
<ul style="list-style-type: none"> Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa. Se debe considerar como mínimo un equipo por cada comedor. <p>Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.</p>																																																						
<p align="center">Apéndice D</p> <p align="center">Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>QUANTUM</th> <th>INSURGENTES</th> <th>MONEDA</th> <th>TLALPAN</th> <th>CÓRUM</th> <th>ZAFIRO</th> <th>TLÁHUAC</th> <th>CECYRD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center" colspan="10">SALÓN</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copepe para separación de cubiertos.</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas</td> <td>15</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>9</td> <td>15</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>										No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	CÓRUM	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD	SALÓN										1	Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copepe para separación de cubiertos.	0	0	1	0	0	0	1	2	2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20	<p>MODIFICACIÓN 8 Referencia: Apéndice D Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	Cumple		000333 Al 000343	
No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	CÓRUM	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD																																													
SALÓN																																																						
1	Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copepe para separación de cubiertos.	0	0	1	0	0	0	1	2																																													
2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20																																													

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
3	Horno de Microondas Industrial, capaz de soportar las demandas del entorno de servicio de alimentos comerciales con gabinete de acero inoxidable.	2	2	2	2	2	2	1	2					
4	Insectronic eléctrico para insectos con lámparas de 20 W, rejilla de 2800 V	1	1	2	2	2	2	1	1					
5	Pizarra blanca magnética de doble cara, 48 x 24 pulgadas, marco de aluminio y soporte, para anunciar menú diario.	1	1	1	1	1	1	1	1					
6	Silla tubular de madera, alta resistencia hasta para 150 kg.	60	40	40	40	90	0	60	80					
7	Rack pared Charolas	2	1	4	0	0	0	1	2					
LÍNEA DE SERVICIO														

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
8	Barra fría eléctrica para servicio, las medidas y el número de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	1	1	1	0	0	0					
9	Barra caliente a gas para servicio, las medidas y la numero de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	0	0	0	0	0	0					
10	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	3	0	2	2	2	1	1	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
11	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, zoclo de 4" de alto para proteger la pared y el piso contra derrames y salpicaduras, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	2	1	1	2					
12	Mueble para postre, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	1	0	0	1	0	1					
LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE														
13	Maquina Lavaloza Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química.	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	Ciclos de lavado de 60,120, 240 ó 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 – 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz. Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.													
14	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	1	0	0	1					
15	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	2	0	0	0	0	2	0	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
16	Tarja triple fina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	0	0	0	0	2	0	0	1					
17	Tarja doble fina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	1	0	0	0	0	0					
18	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	2	0	0	2	0	1	1	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
19	Garabato para ollas, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben de ajustar con base a la cantidad de servicios.	2	0	0	0	0	0	2	2					
20	Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1					
COCINA														
21	Estufon comercial fabricado en acero inoxidable de 2 secciones. 2 potentes quemadores triples concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección. 4 parrillas superiores en hierro fundido. 2 pilotos individuales de	1	0	2	4	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. 2 válvula de ajuste flama piloto, certificada CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicona rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.													
22	Estufa a Gas Industrial : Parrillas de superficie en hierro fundido. Piloto individual Horno funcional con quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 Btu/hr	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Interior totalmente en Acero Inoxidable Piloto atmosférico para encendido Termostato profesional a gas de 0 a 250°C Parrillas y racks de alambón niquelado Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura Válvulas San-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Perillas termoformadas cromadas con chapeton en acero inoxidable. Patas reforzadas con tornillo nivelador de piso. Chasis en ángulo para dar mayor robustez al cuerpo. Cuerpo y partes interiores fabricados en Acero Inoxidable, respaldo en acabado expoxico.					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
23	Estufa eléctrica industrial. 6 PLATOS 2600 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALTO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE DIÁMETRO FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE VOLTS: 220 AMPERES: 41 A/LÍNEA WATTS: 15600 FRECUENCIA: 60Hz CONSUMO: 15.6w/h NUM. DE FASES: 3	0	0	0	0	2	1	0	2					
24	Plancha industrial eléctrica de con 3 quemadores tubulares tipo flauta, sobre estructura en acero inoxidable, con las dimensiones adecuadas para la cantidad de servicios y con niveladores para ajustar al piso.	1	0	1	0	1	1	0	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
25	Sarteneta industrial para gas LP, fabricada en acero inoxidable con capacidad de 70 litros, mecanismo de volteo, tapa con mecanismo de resorte, para mantenerla abierta o cerrada, termostato para ajuste de temperatura.	0	0	1	0	0	0	0	0					
26	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	2	2	0	2	1	0	0					
27	Procesador de alimentos Alimentación continua con apertura grande para frutas y verduras. Procesa hasta 850 porciones en 3 horas. Bowl de policarbonato	0	0	0	1	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
28	de 750 ml. 2 discos cortador de 4mm y 1 disco rallador de 2mm. Aspas en acero Inoxidable. Motor de 2HP. (120 Volts monofásico.													
	Licudadora Industrial, Tapa esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable T-304 grado alimenticio que se fija al vaso Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio	1	1	1	1	1	1	1	1					
ÁREA DE PREVIAS														
29	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
30	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	2					
31	Tarja doble tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	1	0					
ALMACÉN DE PERECEDEROS														
32	Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1	1	2	1	1	0	1	1					
33	Congelador vertical Rango de temperatura: -18 °C a 4°C. fabricado en acero inoxidable de 2 puertas.	0	0	0	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
34	Cámara de refrigeración con compresor, evaporador, válvula de expansión y condensador. La capacidad depende según la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					
35	Congelador horizontal Rango de temperatura: -18 °C a 4°C. Doble tapa tipo cofre con sello hermético. Interior elaborado en acero.	0	1	1	1	1	0	1	1					
OTROS														
36	Anaqueles para almacenamiento de vegetales e insumos, fabricados en acero carbonado resistente al óxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	1	0	2	0	4	0	0	2					
	Locker metálico 3 Puertas 180 X 34 X 39 con Llave	4	0	6	7	3	0	3	3					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
37	Tarja de una tina incluye llaves mezcladoras (para lavado de trapeadores), fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	1	0	0					
38	Contenedores de basura industrial, fabricado en polietileno de media densidad, gran resistencia a golpes y roturas, con tapas.	2	2	2	2	6	2	2	2					
39	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					
40	Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3	1	1	1	1	0	0	0	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal	
41	entrepaños y rodajas.														
	Campana extractora industrial	1	0	0	0	1	0	0	1						
<p>NOTA: El equipo solicitado permitirá la operación de los comedores, en caso de que "El Proveedor", requiera equipo adicional podrá instalarlo con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de los comedores y brindar un buen servicio.</p>															
<p>Apéndice E Catálogo de bienes de consumo</p>															
No.	Descripción	Marca													
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.															
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad													
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad													
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad													
4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad													
5	Berros verdes	Sin marca fresco y de Excelente calidad													
6	Betabel sin rabo	Sin marca fresco y de Excelente calidad													
7	Catalacita italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad													
8	Cebolla blanca	Sin marca fresca y de Excelente calidad													
9	Cebolla cambray	Sin marca fresca y de Excelente calidad													
10	Cebolla morada	Sin marca fresca y de Excelente calidad													
11	Cilantro	Sin marca fresca y de Excelente calidad													
12	Col blanca	Sin marca fresca y de Excelente calidad													
											<p>MODIFICACIÓN 7 Referencia: Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	Cumple		000344 Al 000356	

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
13	Coliflor	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
14	Chayote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
15	Elote entero	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
16	Chile cuaresmeño	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
17	Chile poblano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
18	Chile serrano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
19	Chile habanero	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
20	Chile manzano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
21	Ejote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
22	Elote desgranado	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
23	Epazote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
24	Espinaca fresca	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
25	Germen de soya	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
26	Germen de trigo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
27	Germen de alfalfa	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
28	Hierba buena	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
29	Hierbas de olor	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
30	Hongos (champiñones)	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
31	Hoja de aguacate	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
32	Hoja santa	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
33	Jitomate bolo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
34	Jitomate guaje	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
35	Lechuga francesa	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
36	Lechuga romana	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
37	Lechuga italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
38	Lechuga sangría	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
39	Limón West indian, Mexican, Key Lime, Tahití, Persian o Bears	Sin marca fresco y de Excelente calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
40	Pimiento Morrón rojo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
41	Pimiento Morrón verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
42	Pimiento Morrón amarillo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
43	Nopal grande sin espinas	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
44	Papa blanca grande	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
45	Papa cambray	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
46	Pepino	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
47	Perejil lacio o chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
48	Poro grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
49	Rábano largo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
50	Romero limpio y fresco	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
51	Tomate verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
53	Zanahoria	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
54	Zetas	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
55	Flor de calabaza	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
56	Chía	Sin marca y de Excelente calidad				
57	Camote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
58	Ciruela roja seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
62	Jícama de agua	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
67	Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
68	Melón chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
69	Melón valenciano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
70	Mamey	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
71	Naranja	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
72	Papaya maradol	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
73	Pera mantequilla seleccionada no120	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
74	Piña grande seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
75	Plátano tabasco maduro	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
76	Plátano macho	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
79	Guanábana fruta entera	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
80	Sandia	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
81	Toronja roja	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
82	Tejocote dulce	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
83	Tuna	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
84	Uva sin semilla seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
85	Uva roja globo	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
Productos Lácteos						
86	Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
87	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
88	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
89	Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
90	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
91	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
92	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
93	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
94	Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
95	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
96	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
97	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
98	Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
99	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos embutidos.						
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
101	Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino						
107	Caña de filete de res	De origen TIF				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
108	Costilla de res fresca, en porciones de 190 gramos c/u con hueso delgado	De origen TIF				
109	Bistec de res fresco, en porciones de 170 gramos c/u. Bola, aguayón y centro de cara	De origen TIF				
110	Chambarete de res fresco sin hueso, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF				
111	Falda de res limpia y fresca.	De origen TIF				
112	Molida de res fresca, 100% magra, sin grasa.	De origen TIF				
113	Panza de res fresca y limpia, precocida, recortada en trozos regulares.	De origen TIF				
114	Pata de res fresca y limpia, precocida, recortada en cubos pequeños.	De origen TIF				
115	Pulpa de res fresca, en porciones de 170 gramos c/u, de contra o centro limpio.	De origen TIF				
116	Puntas de bistec de res, fresco y cortes de 3cm x 1cm.	De origen TIF				
117	Retazo de res con hueso, fresco.	De origen TIF				
118	Pulpa de ternera de leche, en porciones de 170 gramos. c/u.	De origen TIF				
119	Suadero de res rallado limpio	De origen TIF				
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal						
Productos perecederos. Cármicos. Cerdo y Pollo						
120	Bistec de cerdo fresco,	De origen TIF				
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF				
122	Chicharrón carnudo fresco	De origen TIF				
123	Chuleta ahumada	De origen TIF				
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF				
125	Lomo de cerdo fresco	De origen TIF				
126	Pulpa de cerdo fresca	De origen TIF				
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF				
128	Costilla de cerdo fresca,	De origen TIF				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
129	Pierna con muslo de pollo fresco,	De origen TIF					
130	Pechuga aplanada sin hueso y sin piel	De origen TIF					
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla	De origen TIF					
132	Retazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF					
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF					
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF					
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal							
Productos perecederos. Pescados y mariscos							
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					
136	Calamar pre-cocido	Sin marca y de primera calidad					
137	Camarón pacotilla, fresco	Sin marca y de primera calidad					
138	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad					
139	Surimi de pescado empaquetado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					
Productos perecederos. Pan y tortilla							
140	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día.	Sin marca y de primera calidad					
141	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad					
142	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad					
143	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad					
144	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad					
145	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tía rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					
146	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad					
Productos no perecederos. Abarrotes, semillas y granos.							
147	Frijol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
148	Frijol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
149	Frijol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
150	Frijol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
151	Arroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
152	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
153	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
154	Alubia seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
155	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
156	Avena (hojuela)	Quaker, Granvita, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
157	Chile ancho de primera selección	A granet de primera calidad				
158	Chile cascabel de primera selección	A granet de primera calidad				
159	Chile chipotle de primera selección	A granet de primera calidad				
160	Chile de árbol de primera selección	A granet de primera calidad				
161	Chile guajillo de primera selección	A granet de primera calidad				
162	Chile morita de primera selección	A granet de primera calidad				
163	Chile pasilla de primera selección	A granet de primera calidad				
164	Chile piquín en polvo de primera	A granet de primera calidad				
165	Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico, Nutrioli, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
166	Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
167	Acetuna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibetes, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad				
168	Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 Kg.	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
169	Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
170	Ajonjolí	A granet de primera calidad				
171	Barra de alegría de amaranto, endulzado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad				
172	Ate de frutas, en presentación de barra de 6 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
173	Azúcar estándar, en presentación de 1 kg.	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
174	Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Arm&hammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
175	Pan para hamburguesa parrillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
176	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.				
177	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosi, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
178	Camarón chico seco	A granet de primera calidad				
179	Canela en polvo, en presentación de frasco con 500 gramos.	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
180	Canela entera, en presentación de 1 kg.	San Lazaro, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
181	Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.				
182	Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
183	Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
184	Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
185	Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
186	Chile chipotle adobado, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
187	Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
188	Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
189	Chile cuaresmeño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
190	Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibarra o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
191	Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibarra, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
192 Chongos zamoranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
193 Duraznos en almibar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
194 Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
195 Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
196 Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
197 Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
198 Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
199 Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
200 Garrafón de agua purificada, en presentación de garrafón con 19 litros.	Electropura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.				
201 Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
202 Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
203 Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
204 Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
205 Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
206 Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
207 Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
208 Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Iglú, de igual o mejor calidad.				
209 Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granet de primera calidad				

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
210	Jugo sazoador, en presentación de frasco con 800 ml. Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
211	Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores. Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
212	Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos. Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
213	Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos. Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
214	Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml. Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
215	Maíz cacahuazintle sin cabeza A granal de primera calidad				
216	Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos. Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
217	Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
218	Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg. McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
219	Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg. McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
220	Mermelada de zarzamora, en presentación de frasco con 300 gramos. McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
221	Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro. Carlota, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
222	Crema de avellanas con cacao, en presentación de frasco con 1 kg. Nutella, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
223	Miel maple, en presentación de bote con 500 gramos. Karo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
224	Mostaza, en presentación de frasco con 430 gramos. McCormick, Kraft, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
225	Orégano entero seco, de primera selección A granal de primera calidad				
226	Palanqueta de cacahuete, en presentación individual envuelta con 130 gramos. A granal de primera calidad				
227	Pan de caja blanco rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos. Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
228	Pan de caja integral rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
229	Pan molido clásico, en presentación de bolsa con 1.5 kg	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
230	Pasita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
231	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
232	Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Fideo, Espagueti, Moño, Munición, Pluma, Tornillo, etc.).	Barilla, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
233	Pasta preparada para pipián	Criollo, igual o superior en calidad				
234	Pepita verde molida	Sin marca y de primera calidad				
235	Pimienta blanca molida	Sin marca y de primera calidad				
236	Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad				
237	Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad				
238	Piña en almibar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
239	Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad				
240	Polvo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
241	Levadura seca instantánea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipan, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
242	Puré de tomate, en presentación de lata con 2.950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
243	Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
244	Salsa cátsup, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
245	Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
246	Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
247	Tamarindo grande seco de primera selección	Sin marca y de primera calidad				

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
248	Tostadas de maíz, en presentación de bolsa con 300 gramos.	La Misión, Charras de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
249	Vainilla líquida, en presentación de frasco con 1 litro.	D' Gari, Molina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
250	Vinagre blanco, en presentación de frasco con 750 ml.	Barrilito, igual o superior en calidad				
251	Servilletas, presentación en paquete de 500 piezas	Pétalo, Regio, igual o superior en calidad				
252	Rompepe de vainilla, en presentación de botella con 1 litro.	Santa clara, igual o superior en calidad				
253	Papel Aluminio reforzado, presentación rollo con 100 metros.	Reynolds, Azteca, de igual o mejor calidad.				
254	Atún en aceite, presentación en lata de 1.880 kg.	Dolores, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
Productos. Artículos de limpieza						
255	Bomba para baño	Sin marca y de primera calidad				
256	Bolsa para cubierto	Sin marca y de primera calidad				
257	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad				
258	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad				
259	Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad				
260	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad				
261	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.				
262	Cloro	1				
263	Pino	Pinol				
264	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca				
265	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca				
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad				
266	Guantes de polipapel	Sin marca				
268	Fibra negra	Sin marca				
269	Fibra de acero	Sin marca				

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
270	Fibra verde	Sin marca					
271	Piedra pómez	Sin marca					
272	Recogedores	Sin marca					
273	Escobas	Sin marca					
274	Trapos de cocina	Sin marca					
275	Jérgas	Sin marca					
276	Mechudos	Sin marca					
277	Jaladores	Sin marca					
278	Betafil	Sin marca					
279	Palillos	El pingüino, igual o superior en calidad					
280	Tierra pómez	Sin marca					
281	Limpia vidrios	Sin marca					
282	Jabón lavatrastes	Acción, Salvo, igual o superior en calidad					
283	Cubetas	Sin marca					
284	Desengrasante industrial	Sin marca					
285	Desincrustante industrial	Sin marca					
<p>Para aquellos artículos que no se indica marca, el "Licitante" deberá señalarla en su oferta técnica, según cada caso aplicable.</p> <p>En caso de considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, "El Proveedor" deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.</p> <p>El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>							
<p>Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) Semana 1</p>				Cumple		000357 Al 000358	

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones						Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Semana del _____ al _____ del _____										
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes					
Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos					
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl					
Sopa seca	Arroz a la mastaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana					
Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas					
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate					
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)					
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha					
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada					
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Napales navegantes					
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache					
Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almibar	Gelatina mosaico	Guayabas en almibar	Arroz con leche con pasitas					
Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con charizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambrey	Bayos guisados con queso					
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica					
Salsa	Roja cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha					
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas					
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones						Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja					
Aderezos y Cereales	1. Mil islas o ranchero,									
	2. Aceite de oliva o vinagreta,									
	3. Salsa de soya o salsa inglesa,									
	4. Granola y miel.									
Complementos	De acuerdo con el menú del día									
Elaboró por parte del "PROVEEDOR"	Nombre	Firma	Autorizó por parte del INE	Nombre	Firma					
Fecha de última revisión			Fecha de autorización							
Apéndice G										
Cedula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"										
"LICITANTE":										
ASPECTO POR EVALUAR		SÍ	NO	OBSERVACIONES						
Cuenta con cocina:										
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:										
ASPECTO POR EVALUAR		CANTIDAD MINIMA	SÍ	NO	OBSERVACIONES					
EQUIPO										
Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)		1							000359 Al 000360	

**Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024**

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Equipo de cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	1							
Horno tipo rational industrial a vapor y convencional	1							
Cámaras de conservación, refrigeración y congelación	1							
Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	1							
Almacén de secos	1							
Almacén de productos químicos de limpieza	1							
Certificado del Distintivo H vigente	1							
Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1							
TRANSPORTE								
TRANSPORTE Especializado para alimentos preparados. Se requiere vehiculos con características de conformidad a lo siguiente:								
Para el traslado de los alimentos (catering):								
2	VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.	3						
1	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA REGULABLE DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.							
OTROS								
Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	1							
Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados	1							
Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10							
Cambros contenedores de policarbonato	10							
POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"								
FECHA				TELEFONO				

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
EMPRESA VISITADA: REPRESENTANTE: FIRMA: <div style="background-color: #e91e63; color: white; text-align: center; padding: 2px;">POR PARTE DEL "INSTITUTO"</div> NOMBRE DEL VISITADOR FIRMA OBSERVACIONES <div style="background-color: #e91e63; color: white; text-align: center; padding: 2px;">POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"</div> NOMBRE DEL VISITADOR FIRMA OBSERVACIONES					

Elaboró y revisó
Mtro. Juan Alberto López Toledo
 Subdirector de Servicios

Avaló
Lic. Edgardo Amaya Robles
 Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145480
HASH:
C0432D6FAE36E3275C92ADA3D8A261ABBD2B4061302DC2
634807DA7500AC8D24

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145480
HASH:
C0432D6FAE36E3275C92ADA3D8A261ABBD2B4061302DC2
634807DA7500AC8D24

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																												
<p>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral, en lo sucesivo "El Instituto".</p>		Cumple		000003																													
<p>2. ANTECEDENTES Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.</p>		Cumple		000003																													
<p>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. Se requiere contratar el Servicio de comedor con sistema de autoservicio, que consta de la preparación de alimentos en los diferentes comedores de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo de "El Instituto". El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto", garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar. "El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="149 1015 756 1388"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Descripción</th> <th>Ejemplo de platillo</th> <th>Opciones obligatorias</th> <th>Porcentaje de porciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">1</td> <td rowspan="4">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="4">2</td> <td rowspan="4">50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.</td> </tr> <tr> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Mole de olla, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pastas, arroz y otros</td> <td>Espagueti, tallarín, entre otros.</td> <td>1</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Pollo o res.	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.			Verduras frescas, leguminosas, etc.					Mole de olla, etc.			2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%		Cumple		000003 al 000006	
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																													
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																													
		Pollo o res.																															
		Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																															
		Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																															
		Verduras frescas, leguminosas, etc.																															
		Mole de olla, etc.																															
2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%																													

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
			Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.						
			Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.						
3	Plato fuerte	Pollo, cerdo, res o pescado*	2	30%					
		Vegetariano	1	20%					
		Pechuga asada**	2	20%. Sin embargo, estas opciones deben estar disponibles durante el horario de la prestación del servicio.					
		Carne asada**							
4	Postre	Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2	50% por opción					
		Gelatina****	1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio					

Nota: Adicionalmente, se debe considerar de manera permanente durante el horario de prestación del servicio, la disponibilidad de barra de ensalada y frutas, frijoles, bebidas y complementos (pan, tortilla, salsa, aderezos, sal y limones), de conformidad con lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del **Apéndice A**, de este Anexo Técnico.

De conformidad con la tabla anterior, **"El Proveedor"** deberá considerar lo siguiente:

- Para los platos fuertes a base de pollo, cerdo, res o pescado, **"El Proveedor"** deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 30% para una opción y 30% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de **"El Instituto"**.
- *****"El Proveedor"** deberá considerar que estos platillos (pechuga y carne asada), son obligatorios durante el horario de la prestación del servicio.
- *******Para los postres del menú del día, **"El Proveedor"** deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 50% para una opción y 50% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de **"El Instituto"**.
- ******"El Proveedor"** deberá considerar que este platillo (gelatina), es obligatorio durante el horario de la prestación del servicio.

"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del **Apéndice A**, de este Anexo Técnico.

Entendiéndose por elementos lo siguiente:

Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones).
Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción).
Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones).
Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones).
Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción).

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																		
<p>Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio) Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio) Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>La falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a "El Proveedor".</p> <p>En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p><i>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</i></p>																							
<p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p> <table border="1" data-bbox="100 963 806 1073"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>Cantidad mínima de referencia anual de servicios</th> <th>Cantidad Máxima de referencia anual de servicios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral</td> <td>228,000</td> <td>570,000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Las cantidades expresadas son de referencia.</p>	No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios	1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000		Cumple		000006 al 000007											
No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios																				
1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000																				
<p>3.2 UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO</p> <p>La prestación del servicio de alimentos para "El Instituto" se brindará en los siguientes comedores institucionales:</p> <table border="1" data-bbox="44 1224 861 1403"> <thead> <tr> <th>Comedor institucional</th> <th>Ubicación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moneda</td> <td>Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>Insurgentes Sur # 1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Acoxpa*</td> <td>Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>CECyRD</td> <td>San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td> </tr> </tbody> </table>	Comedor institucional	Ubicación	Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	Insurgentes	Insurgentes Sur # 1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Acoxpa*	Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.	CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.		Cumple		000007 al 000008	
Comedor institucional	Ubicación																						
Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.																						
Insurgentes	Insurgentes Sur # 1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																						
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																						
Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																						
Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.																						
Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																						
Acoxpa*	Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.																						
CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>CORUM Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.</p> <p>*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA:</p> <p>a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acoxpa", el "Administrador del Contrato" y/o a quien este designe, notificará por escrito y vía correo electrónico a "El Proveedor", el momento en el que deberá habilitar el servicio en dicho inmueble.</p> <p>b) El no suministrar el juego de losa, accesorios, utensilios y equipos descritos en el numeral 5.2. Equipo, accesorios e implementos mínimos para el otorgamiento del servicio, así como lo establecido en los subnumerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN en los plazos establecidos, no representará penalización para el "El Proveedor", hasta en tanto no se formalice la notificación y plazo de atención mediante escrito o correo electrónico a "EL PROVEEDOR".</p> <p>Asimismo, en caso de que por necesidad en las actividades de "El Instituto", se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta y/o prestaría el servicio de comedor, el "Administrador del Contrato" realizará la notificación mediante escrito o por correo electrónico a "El Proveedor" con al menos 15 (quince) días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato.</p> <p>En caso de que "El Instituto" requiera llevar a cabo la habilitación o reubicación de algún comedor para la prestación del servicio, "El Proveedor", deberá proporcionar de manera enunciativa mas no limitativa, los utensilios, así como, el personal que se requiera para que la prestación del servicio se garantice conforme a lo requerido por "El Instituto" en el presente Anexo Técnico; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad del "El Proveedor", será por cuenta del mismo.</p>					
<p>4. REUNIONES DE TRABAJO.</p> <p>"El Supervisor del Contrato" programará reuniones de seguimiento al servicio de comedor en caso de ser necesario, en el lugar, hora y modalidad (presencial o no presencial), misma que, "El Instituto" determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará a "El Proveedor" vía telefónica y confirmación por correo electrónico con un mínimo de 8 (ocho) horas naturales y máximo de 12 (doce) horas naturales de anticipación, para reuniones extraordinarias y 24 (veinticuatro) horas naturales de anticipación, para reuniones ordinarias. Derivado de lo anterior, se dejará constancia mediante minuta de trabajo, misma que, "El proveedor" y el "Administrador del Contrato" o, en caso de ausencia, del "Supervisor del contrato" deberán firmar de conformidad.</p>		Cumple		000008	
<p>5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> La preparación de alimentos in situ, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Acoxpa*, Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECYRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico. Servicio de catering en Insurgentes y/o los comedores que se requieran a solicitud del "Administrador del Contrato", "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo in situ y/o para llevar. 		Cumple		000008 at 000009	
<p>5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxpa*, Quantum, Córumb y CECYRD, cuentan con equipo de cocina para la preparación de alimentos con mobiliario de cocina, mesas y sillas para la prestación del servicio; los cuales proporcionará "El Instituto" para su uso durante la vigencia del contrato.</p> <p>El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar junto con su inventario los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las</p>		Cumple		000009 at 000010	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos.</p> <p>Si el equipo no se entrega con su inventario, no podrá considerarse como entregado y se aplicará la pena convencional correspondiente de conformidad con lo establecido en el numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" podrá retirar de las instalaciones de "El Instituto", el equipo adicional a la conclusión del contrato, no sin antes realizar el cotejo del inventario inicial y final.</p>					
<p>5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Para la prestación del servicio, "El Proveedor" deberá proporcionar, el primer día hábil del inicio de la vigencia de contrato, la loza, accesorios y utensilios necesarios para que los comensales puedan consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas de referencia descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico.</p> <p>Durante la prestación del servicio, el "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Jarra de policarbonato blanca con tapa con capacidad de 2 litros. b) Servilletero de acero inoxidable. c) Salsera de acero inoxidable tipo lampara con capacidad de 10 oz. <p>Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad en el Apéndice C.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar como mínimo, juegos de cubiertos de acero inoxidable, consistentes en, cuchara sopera, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara para postre, de un calibre 2.5 mm y en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaqué, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas.</p> <p>Deberá contar con las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico, para cada uno de los comedores</p> <p>En caso de no cumplir con el establecido en el presente numeral, "El Proveedor" será acreedor a la pena convencional descrita en el numeral 10. Penas Convencionales de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar los equipos necesarios descritos en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, el primer día hábil del contrato, los cuales son enunciativos mas no limitativos y de referencia.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" considere algún equipo distinto a lo solicitado en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, derivado de la visita realizada conforme al numeral 16. Visita a instalaciones y que el "El Instituto" no cuente con el mismo, "El Proveedor" deberá proporcionarlo para el servicio para cada uno de los comedores identificados en el subnumeral 3.2 UBICACIÓN EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio, teniendo como plazo máximo, el primer día natural del inicio de la vigencia del contrato; en caso contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p>		Cumple		000010 al 000011	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS.</p> <p>"El Instituto" asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del "El Proveedor".</p> <p>En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, el "PROVEEDOR", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto".</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, el "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>"El Instituto", suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de "El Proveedor" el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para "El Instituto". Se establece que invariablemente la preparación de las bebidas (agua fresca, agua de frutas), se deben elaborar con agua purificada y embotellada en garrafones con sello hermético y, solamente se podrá utilizar el agua del sistema de filtros para la preparación de los alimentos en la cocina caliente.</p> <p>El agua purificada embotellada deberá cumplir con las Norma Oficiales Mexicanas NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias y con la NOM-127-SSA1-2021, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p> <p>En el caso del sistema de filtros de agua, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes, pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, en caso de que los resultados de las pruebas de laboratorio indiquen que se está superando los límites permisibles o bien se está cerca de los límites, se deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. - Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de agua se podrá realizar con una periodicidad de máximo 6 meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. <p>En caso de no realizar las pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, entregar los resultados de las pruebas de laboratorio y realizar el cambio de filtros con conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el numeral 10. Penas convencionales de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P. sin costo adicional para el Instituto, con la periodicidad que se requiera y garantice el suministro oportuno, de acuerdo con las indicaciones de la Coordinación de Seguridad y Protección Civil:</p> <p>1. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas</p>		Cumple		000011 al 000013	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas.</p> <p>Lo anterior, con la finalidad de no interrumpir el servicio, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>6. PROGRAMAS.</p> <p>6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que considere necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto". "El Proveedor" deberá presentar mediante correo electrónico al "Supervisor de Contrato" o la persona que este designe, a más tardar 5 (cinco) días hábiles posteriores a la conclusión de cada fumigación o sanitización (Establecida en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones o solicitudes de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias) el reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente:</p> <p>a) Técnica de aplicación. b) Producto utilizado. c) Dosis. d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización e) Hallazgos encontrados y la evidencia fotográfica correspondiente a estos.</p> <p>En caso de no entregar el reporte de las fumigaciones establecidas por comedor en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>En caso de no entregar el reporte por comedor de las fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Es de señalar que, previa a la realización de cada fumigación para el control de fauna nociva y/o sanitización, ordinarias o extraordinarias, "El Proveedor" acordará con el Administrador del Contrato y/o con la persona que este designe a los correos electrónicos octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, el acompañamiento de personal de "El Instituto", que verificará que la actividad se lleve a cabo de conformidad con la propuesta técnica de "El Proveedor", de lo cual se dejará constancia de la actividad realizada.</p> <p>"El Proveedor" deberá fumigar por aspersión y/o termo nebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario.</p> <p>La fumigación para el control de fauna nociva y sanitización se realizará en la cocina, comedor, alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, entre otras.)</p>		Cumple		000013 al 000014	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>"El Proveedor" deberá entregar por escrito, la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto", dentro de los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato, junto con el siguiente documento:</p> <p>a) Copia simple de la licencia sanitaria vigente de las empresas de fumigación que propone, expedida por la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no entregar el escrito antes mencionado junto con la documentación señalada, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, durante toda la vigencia del contrato.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar un programa de mantenimiento preventivo y conservación en el cual se incluirán fechas en las que se llevarán a cabo los mantenimientos preventivos de los equipos y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de estos e identificar posibles mantenimientos correctivos para conservar en las mejores condiciones el equipo y con ello prevenir fallas durante el servicio. En el programa, podrá integrar un dictamen en el cual se establezca si son susceptibles dichos equipos de reparación, de acuerdo con criterio de costo beneficio. En caso de que se dictamine que los equipos no son susceptibles de reparación, "El Proveedor" deberá instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante. Dicho programa deberá ser entregado mediante correo electrónico al "Administrador de contrato".</p> <p>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p>	<p>MODIFICACIÓN 6 Referencia: Numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, del Anexo Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	Cumple		000014 at 000015	
<p>6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO.</p> <p>"El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, el mantenimiento y conservación del espacio de los comedores incluyendo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cualquier tipo de Fuga que afecte el servicio; "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de las tuberías (de gas y agua). • Desazolve y mantenimiento de las trampas de grasa; "El Proveedor", deberá garantizar que las trampas de grasa permanezcan sin acumulación de residuos orgánicos y realizar el desazolve de las mismas, verificando que fluya el agua sin estancamientos. • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros; "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • Estufones; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los estufones y el correcto funcionamiento de cada uno de los quemadores que los componen. • Planchas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las planchas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Hornos; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los hornos, así como su correcto funcionamiento y operación. • Marmitas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las marmitas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Cámara de refrigeración; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las cámaras de refrigeración, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Refrigeradores; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los refrigeradores, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Despachadores de agua; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los despachadores, así como su correcto 		Cumple		000016 at 000017	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>funcionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> Filtros de agua: "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de los filtros de carbón, arena y luz ultravioleta, así como su cambio continuo para su correcto funcionamiento y operación. Mesas de trabajo: "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas de trabajo, libre de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. Mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, entre otros.); "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas y sillas, libres de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos, regatones y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente subnumeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>6.2.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		Cumple		000017	
<p>6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS</p> <p>"El Proveedor" se obliga a abstenerse de utilizar conexiones de drenaje en los comedores de "El Instituto" para el desecho de residuos sólidos, grasas y/o químicos que se deriven del servicio.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" de un mal uso a las instalaciones hidrosanitarias, deberá realizar la reparación inmediata de las mismas sin responsabilidad y sin que generen gastos adicionales para "El Instituto".</p> <p>"El Proveedor" deberá hacerse cargo de la reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio que proporcione, por lo que deberá notificar de manera inmediata mediante correo electrónico al "Administrador del Contrato" y al "Supervisor del Contrato", lo anterior con la finalidad de que se emita un dictamen de manera conjunta entre "El Proveedor" y la Dirección de Obras y Conservación, para tal efecto, en el dictamen se establecerá el plazo en el que "El Proveedor", en caso de resultar responsable, llevará a cabo la reparación; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		Cumple		000017 al 000018	
<p>7. PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, y de manera física en las oficinas de la Subdirección de Servicios, ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafró Il Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX, un plan de trabajo en papel membretado de la empresa con las fechas para la prestación del servicio, dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.</p> <p>El plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá el "El Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), Programa de trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico, 		Cumple		000018 al 000019	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo Técnico. 8. La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".</p> <p>En caso de incumplimiento en la entrega del plan de trabajo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.</p> <p>8.1 MENÚ</p> <p>Como parte de su oferta técnica, el "Licitante" proporcionará una programación de menús que cubrirán 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente:</p> <p>a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes.</p> <p>Atendiendo las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana</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, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por "El Proveedor", acorde con 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". Cabe señalar que la programación de menús no se dará como recibida en caso de no cubrir lo solicitado.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar la programación de menús cada 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, "El Proveedor" 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 debida a su contenido. De igual forma, la propuesta de menús deberá estar firmada por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional.</p> <p>En caso de no presentar la programación de menús, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>La primera entrega de 8 (ocho) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será presentada en su propuesta técnica, para las entregas y autorizaciones subsecuentes, deberá presentarla por escrito en hoja membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del "Supervisor del Contrato". Para la elaboración de la programación de menús, "El Proveedor" deberá apegarse al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Si la modificación del menú es propuesta de "El Proveedor", deberá solicitarla por escrito al "Supervisor del Contrato" por lo menos 4 (cuatro) horas antes de</p>		Cumple		000019 al 000021	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>la apertura de los comedores y contar con la aprobación expresa; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.</p> <p>El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que el "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).</p> <p>En caso de requerir el servicio para personas externas a "El Instituto", el "Administrador del Contrato", tendrá la facultad de validar, autorizar y notificar el otorgamiento del servicio a "El Proveedor" con un mínimo de 24 (veinticuatro) horas mediante correo electrónico, cubriendo la persona externa la totalidad del costo del menú adjudicado.</p>		Cumple		000021 al 000022	
<p>8.3 SERVICIO DE CATERING</p> <p>Para el servicio de catering, en virtud de que no se cuenta con las instalaciones y condiciones para la preparación de los alimentos en algunos de los comedores de "El Instituto", los alimentos del menú diario podrán ser preparados en alguna de las cocinas de "El Instituto" y/o en las instalaciones de "El Proveedor" para su transportación al comedor institucional que lo requiera. Para tal efecto, "El Proveedor" deberá contar con los vehículos suficientes que cuenten con el equipo necesario y especializado para el traslado y manejo de los alimentos.</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p>		Cumple		000022 al 000024 <u>Para el equipo de cocina e instalaciones:</u> folio 000375 al 000382 <u>Para los vehículos con equipo necesario y especializado</u>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal								
<table border="1" data-bbox="58 492 846 678"> <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 Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional</td> </tr> <tr> <td>4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</td> </tr> <tr> <td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>7. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>"El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Los alimentos deberán elaborarse anticipadamente en la cocina ubicada en las instalaciones de "El Proveedor" o en algún comedor de "El Instituto", para abatir o bajar su temperatura a -4° C o transportarlos con Seguridad Alimentaria, hasta su lugar de destino. II. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca o bien, o 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte. Mismos que utilizará exclusivamente para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de temperatura hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarrotes, secos, frutos, verduras, etcétera). Los vehículos que acrediten los "Licitantes" en su propuesta técnica deberán ser los que se utilicen durante la vigencia del contrato. <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" realice algún cambio de los vehículos durante la vigencia del contrato, estos deberán ser de iguales o superiores características; presentar la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <ol style="list-style-type: none"> III. El horario de llegada de los alimentos deberá ser entre las 11:30 y las 12:00 horas, a fin de mantener la cadena de temperatura, realizar en tiempo la degustación establecida en el segundo párrafo del numeral. IV. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "PROVEEDOR" o conforme a los ya existentes en Instituto, sin costo adicional para "El Instituto", hasta alcanzar la temperatura óptima para su presentación y consumo a los consumidores. V. Los recipientes que utilizará deberán ser fabricados con materiales adecuados y cierre hermético para conservar los alimentos en buen estado, garantizando la seguridad sanitaria para su consumo; así como, movilizar dichos recipientes en carros de carga cerrados y de fácil manejo. 	Equipo y Descripción	1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)	2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional	4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de secos	7. Almacén de productos químicos de limpieza				<p>para el manejo de los alimentos: folio 000383 al 000394</p>	
Equipo y Descripción													
1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)													
2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)													
3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional													
4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación													
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)													
6. Almacén de secos													
7. Almacén de productos químicos de limpieza													

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>No se permitirá por ningún motivo el traslado de los alimentos, en ollas o recipientes que no cuenten con cierre hermético, lo cual será verificado por los supervisores del "El Instituto" que se encuentran en los comedores y que para tal efecto serán designados por el "Supervisor del Contrato".</p> <p>No se aceptará el uso de carros de carga llamados "diablos" para el manejo y transporte de alimentos preparados.</p> <p>VI. Mantener limpios los elevadores, escaleras y pisos al descargar los alimentos y al retirar los desechos derivados de la prestación del servicio, por lo que "El Proveedor" deberá mantener limpias dichas áreas.</p> <p>VII. Horario de salida del equipo de cocina y basura, a partir de las 17:00 a las 18:00 horas</p> <p>En caso de incumplir, será motivo del levantamiento de un reporte, a fin de aplicar la deductiva correspondiente.</p> <p>Para los casos de las instalaciones del comedor de "El Proveedor" así como los vehículos especificados en el presente numeral, "El Supervisor de Contrato" o, el personal que este designe realizará una visita para verificación y evaluación de la propuesta.</p> <p>8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO</p>					
<p>"El Proveedor" deberá suministrar productos de primera calidad, de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo Técnico, mismos que deberán cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria."</p> <p>Con la finalidad de que el "Administrador del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), los "Licitantes" dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el período del servicios.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que, para la preparación de los alimentos, el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que "El Proveedor" abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de carne. • Fecha del corte. • Fecha de caducidad. • Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. <p>Para el caso de la carne de res, el "Licitante" en su propuesta técnica, debe presentar copia simple legible, del análisis de clenbuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		<p>No Cumple</p>	<p>El licitante no presenta en su propuesta técnica, copia simple legible, del análisis de clenbuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p>	<p>000024 al 000026</p> <p>Para el Certificación Tipo Inspección Federal (TIF): folio 000570 al 000589</p> <p>No se localizó copia simple legible, del análisis de clenbuterol, en los que indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación se encuentra libre de esa sustancia, expedido a nombre del "Licitante".</p>	<p>Incumplimiento en lo señalado en el numeral 4.2 Contenido de la oferta técnica de la Convocatoria que establece: La oferta técnica que será elaborada conforme al numeral 2 de la presente convocatoria, deberá contener toda la información señalada y solicitada en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al mismo y deberá contener los documentos que, en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n). Los documentos mencionados en este numeral son indispensables para evaluar la proposición técnica presentada y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento. Así como el numeral 5.1 Criterio de evaluación técnica que indica: Atendiendo lo establecido en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, la evaluación técnica que se realizará a las ofertas aceptadas en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones, determinando si éstas cumplen o no cumplen la realizará la Dirección de Recursos Materiales y Servicios a través de la Subdirección de Servicios.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la pena convencional correspondiente.</p> <p>Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock suficiente para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.</p>					
<p>8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p>El "Licitante" deberá demostrar mediante copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, correspondiente a su cocina y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos 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.</p> <p>Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas. b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el "Licitante" establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos. c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal. d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción. 		Cumple		<p style="text-align: center;">000027</p> <p>Para el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, correspondiente a su cocina: folio 000395 al 000403</p> <p>Para los Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas: folio 000405 al 000410</p> <p>Para el Manual de desinfección de superficies inertes, donde el "Licitante" establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos: folio 000412 al 000437</p> <p>Para el Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal: folio 000439 al 000441</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
				<p><u>Para el Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción:</u> folio: 000442 al 000454</p>	
<p>8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá mantener los alimentos de conformidad a lo siguiente:</p> <p>Alimentos fríos: a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío.</p> <p>Alimentos calientes: b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes.</p> <p>Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica 3 (tres) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetálico.</p> <p>De no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente anexo técnico, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		<p>Cumple</p>		<p>000027 al 000028</p>	
<p>9 LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, etc.), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad.</p> <p>El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, etc. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p>		<p>Cumple</p>		<p>000028</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>10 NORMAS OFICIALES</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, cumplir con las normas que se enlistan a continuación, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>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. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>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., con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos o alcance similar, 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 copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>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 copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con los cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de licitación, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p>b) En lo referente a cádmicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El "Licitante" deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá estar relacionado con el corte y deshuese de las especies aviar, bovina y porcina, siendo este enunciativo más no limitativo.</p> <p>Para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, el licitante deberá adjuntar una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p>		<p>Cumple</p>		<p>000029 al 000031</p> <p><u>Para la NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012;</u> folio 000455 al 000462</p> <p><u>Para el ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018;</u> folio 000 000463 al 000465</p> <p><u>Para la NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015;</u> folio 000466 al 000469</p> <p><u>Para los 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social;</u> folio 000470 000569</p> <p><u>Para el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores;</u> folio 000570 al 000574</p> <p><u>Para la copia del Directorio de Establecimientos TIF;</u> folio 000575 al 000589</p> <p><u>Para las constancias (mínimo 30 personas) de los cursos impartidos al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por SECTUR;</u> folio 000590 al 000634-A</p> <p><u>Para la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través</u></p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>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 ante SECTUR (Secretaría de Turismo) o la STPS (Secretaría del Trabajo y Previsión Social), 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 personas) de los cursos impartidos al personal del área certificada donde se compruebe la capacitación recibida en dicha norma emitidas por SECTUR.</p> <p>Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos sea mediante catering; 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 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" (NMX-F605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.</p> <p>d) Presentar documento vigente de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener actualizadas las normas descritas en el presente numeral, conforme al marco normativo correspondiente durante la vigencia del contrato, presentando la documentación que acredite dichas actualizaciones, cuando así lo requiera "El Instituto".</p>				<p>de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A.; folio 000635 al 000683</p>	
<p>11 DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.</p>		<p>Cumple</p>		<p>000031</p>	
<p>11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo.</p> <p>"El Proveedor" queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento, deberán entregar mensualmente (dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente) por correo electrónico a las cueritas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, el comprobante de pago de nómina y el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales. En caso de no cumplir con lo descrito en el presente párrafo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener en cada uno de los comedores de "El Instituto" donde preste sus servicios, un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.</p>		<p>Cumple</p>		<p>000032</p>	
<p>11.2 HORARIOS DE ENTRADA</p> <p>El personal de "El Proveedor" tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 12:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 Referencia: Numeral 11. 2 HORARIOS DE ENTRADA, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000032</p>	
<p>11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>		<p>Cumple</p>		<p>000033</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS</p> <p>El "Licitante", deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.</p> <p><u>En caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio.</u></p> <p>Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica.</p> <p>b) Presentación y limpieza personal, uñas cortas: Para caballeros: cabello corto, sin bigote y/o barba; Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto.</p> <p>c) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis)</p> <p>d) Con red o cofia desechable, cubre boca y/o guantes.</p> <p>e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.)</p> <p>f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio.</p> <p>Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>	<p>MODIFICACIÓN 2 Referencia: Numeral 11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000033</p> <p><u>Para las fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera:</u> folio 000684 al 000686</p>	
<p>12 SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. • Número total de servicios • Servicios en sistema • Servicios en lista • Registro de personal presente para la prestación del servicio. • Registro de la degustación • Registro de las tres muestras testigo • Registro de limpieza del salón • Temperaturas de los alimentos • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio. <p>Para los comedores "Itlalpan", "Quántum", "Córumb", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p> <p>Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p>	<p>MODIFICACIÓN 9 Referencia: Numeral 12. SUPERVISIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000034 al 000036</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal						
<p>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p> <p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</p>											
<p>12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>"El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como:</p> <table border="1" data-bbox="52 917 861 1120"> <tr> <td data-bbox="52 917 115 941">Física.</td> <td data-bbox="115 917 861 966">Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="52 974 115 998">Química.</td> <td data-bbox="115 974 861 1015">Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="52 1023 115 1047">Biológica.</td> <td data-bbox="115 1023 861 1120">Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</td> </tr> </table> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.	Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.		Cumple		000036	
Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.										
Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.										
Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.										
<p>12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE</p> <p>En caso de que personal del "El Instituto" presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por el médico de "El Instituto" o de una institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta de "El Proveedor", ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud.</p> <p>Para el caso en el que el médico de "El Instituto" diagnostique enfermedad por el consumo de los alimentos, "El Proveedor" estará obligado a resurtir a "El Instituto" el medicamento proporcionado a los comensales.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" deberá presentar dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% (quince por ciento) del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. En caso de atraso en la entrega de la póliza de responsabilidad civil</p>		Cumple		000036 al 000037							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal										
<p>de daños a terceros, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 10. Penas convencionales, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Asimismo, en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos, "El Proveedor" será responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar y esto causará la recesión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".</p>															
<p>12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO.</p> <p>"El Proveedor" deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio. Para ello, es obligatorio que, en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales, se realizará un análisis a través de un laboratorio externo que "El Administrador del Contrato" tendrá la facultad de elegir, mismo que deberá encontrarse acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que en todas las solicitudes el pago correspondiente correrá por cuenta de "El Proveedor". Asimismo, "El Proveedor" podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo bacteriológico, que cumplan con la acreditación referida en el párrafo anterior y, "El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de seleccionar a alguno de los laboratorios propuestos o cualquiera de los acreditados en la EMA conforme al párrafo ya referido.</p> <p>Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="109 829 795 1105"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plantilla de personal de "El Proveedor".</td> <td>Caproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.</td> </tr> <tr> <td>Alimentos preparados.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario</td> </tr> <tr> <td>Superficies vivas e inertes.</td> <td>Microbiológica básica: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales</td> </tr> <tr> <td>Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios). (DOF, 01 03 2010)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. <p>Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado.</p> <p>Respecto al análisis microbiológico básico del filtro o toma de agua, este deberá realizarse conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestra antes y después del filtrado del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores 	Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar	Plantilla de personal de "El Proveedor".	Caproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.	Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario	Superficies vivas e inertes.	Microbiológica básica: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales	Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios). (DOF, 01 03 2010)		Cumple		000037 al 000039	
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar														
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Caproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.														
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario														
Superficies vivas e inertes.	Microbiológica básica: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales														
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios). (DOF, 01 03 2010)														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>institucionales.</p> <p>Los resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <p>"El Proveedor" notificará a "El Administrador del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>"El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.</p>					
<p>13 REGISTRO DE ASISTENCIA.</p> <p>El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el "Administrador del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.</p>		Cumple		000039	
<p>14 CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. Por tal motivo, se solicita que el "Licitante" indique por escrito y anexe a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p> <p><u>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Los gastos que se generen para dar la continuidad de la Certificación del Distintivo H correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>En caso de que, en la visita de recertificación para la renovación del Distintivo H, el organismo certificador, determine mediante un dictamen, que por causas ajenas a las que debe cumplir "El Proveedor" y que le corresponde a la INE atender; no es posible renovar la Certificación del Distintivo H, "El Proveedor" no estará obligado a cumplir con lo establecido en este numeral.</p>	<p>MODIFICACIÓN 3 Referencia: Numeral 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p>	Cumple		000036 al 000041	<p><u>Para el escrito en donde el Licitante indique que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto:</u> folio 000688.</p>
<p>15 VISITA A INSTALACIONES.</p> <p>Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio del Anexo Técnico, misma que iniciará en el inmueble Zafiro II, cuya dirección es Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX y se continuará con el recorrido de los comedores. El plazo para remitir el correo electrónico mediante el que se solicite la programación de la cita para la visita a las instalaciones será a partir del día de publicación de la convocatoria en el portal del INE y hasta el martes 10 de diciembre de 2024 a las 18:00 hrs.</p> <p>Durante la visita a las instalaciones, personal de "El Instituto" entregará a los "Licitantes" una relación de los equipos propiedad de "El Instituto", indicando las condiciones físicas de estos, para cada uno de los comedores, con la finalidad de que los "Licitantes" consideren su reparación o acondicionamiento en la elaboración de su propuesta técnica - económica, para la calidad requerida en la prestación del servicio.</p>		Cumple		000041 al 000042	<p><u>Para la constancia de visita a las instalaciones del Instituto:</u> folio y 000005 al 000040</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																									
<p>Las visitas se programarán mediante cita enviando correo electrónico a alberto.lopez@ine.mx, el cual será respondido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, indicando la fecha, hora y requisitos que deberá cumplir o proporcionar para su ingreso a las instalaciones.</p> <p>Se hace mención que la visita a los comedores institucionales del "El Instituto", <u>será obligatoria</u>.</p> <p>En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones, bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia.</p>																																		
<p>16 ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES</p> <p>Al día natural siguiente de la emisión del fallo, "El Instituto" notificará a "El Proveedor", la fecha y hora en la que se realizará la entrega física de las instalaciones de los comedores, para tal efecto se realizará el levantamiento del Acta de Entrega - Recepción correspondiente, en la cual se hará constar el estado y cantidad de los enseres e instalaciones de cada comedor.</p> <p>De igual forma, en el acta correspondiente se describirá el estado que guardan las instalaciones para que estas sean entregadas en las mismas condiciones en el momento de la conclusión del contrato y su devolución por parte de "El Proveedor" a "El Instituto".</p> <p>Asimismo, previo a la conclusión de la vigencia del contrato, el "SUPERVISOR DEL CONTRATO" y/o al personal que este designe, se cerciorará del estado de las instalaciones de los comedores y su equipo, a fin de que estos sean entregados por "El Proveedor" en condiciones de operación y limpieza, de lo cual se dejará constancia mediante Acta de Entrega - Recepción firmada por las partes; en caso de que no se entreguen las instalaciones en estas condiciones, no se procederá a la liberación de la Garantía de cumplimiento señalada en el numeral 7. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, de las Condiciones Contractuales.</p>						Cumple		000042																										
<p>17. ENTREGABLES.</p> <p>H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico</th> <th>Concepto</th> <th>Periodo de entrega</th> <th>Consecuencia de la no presentación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING</td> <td>El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING</td> <td>El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS</td> <td>El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cármicos.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y</td> <td>El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> </tbody> </table>					No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación	1	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	2	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	3	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cármicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		Cumple		000042 al 000047	
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación																														
1	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																														
2	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																														
3	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cármicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																														
4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.				
5	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD	El LICITANTE deberá 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:	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
6	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-F-605-NORMEX-2018: Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
7	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	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., con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos o alcance similar, 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 copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
8	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	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 copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.					
9	Numeral 11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS El LICITANTE deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, gorro de chef, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
10	El LICITANTE deberá indicar por escrito y anexo a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
	15. Visita a las Instalaciones El LICITANTE deberá presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe.		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
La falta de cualquiera de los entregables establecidos, será causa de desechamiento de la propuesta técnica.						
					000048 al 000050	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
H.2. Entregables del contrato								
No.	Entregable	Anexo Técnico	Plazo de entrega					
1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.					
2	Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D", Relación de Equipos e Instrumentos de cocina para la prestación del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio.					
3	Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.					
4	Entrega de resultados de pruebas de laboratorio de agua de los filtros y alimentos.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.					
5	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Máximo cada 6 (seis) meses.					
6	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros por haber rebasado los límites permisibles en las pruebas de laboratorio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio					
7	Entregar un programa de fumigación y control de fauna nociva, así como, sanitizaciones para las instalaciones de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
8 Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación y de conformidad con el programa presentado.			
9 Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización extraordinaria .	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación			
10 Escrito con la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto"	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato			
11 Entregar un programa de mantenimiento y conservación.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.	Los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.			
12 Entregar un plan de trabajo del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.			
13 Entrega del diseño del menú para 8 (ocho) semanas de acuerdo con el catálogo de recetas estándar.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENÚ del Anexo Técnico.	Una semana antes del vencimiento del diseño de las 8 (ocho) semanas.			
14 Entrega mensual del comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 17 días naturales del mes inmediato siguiente.			
15 Entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo Técnico.	Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato			
16 Resultados e interpretación de análisis del muestreo bacteriológico realizado aleatoriamente 1 (una) vez al mes.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	Primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente			
17 Resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	A más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>en cualquiera de los comedores institucionales.</p>								
<p>Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicada en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900 Ciudad de México.</p>								
<p align="center">Apéndice A</p> <p align="center">Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria)</p> <p>Introducción</p> <p>Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas a considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores institucionales.</p> <p>Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el "PROVEEDOR" deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el "PROVEEDOR" 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.</p>					Cumple		000051 al 000056	
Tiempo	Concepto	Ejemplos		Número de opciones diarias	Gramaje ya cocido			
1° TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moñito, etc.	2 (dos)	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)			
		Consomé	Pollo o res.					
		Caldo	Camarón o pescado, tilapia, etc.					
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, fíjol, de mariscos, etc.					
		Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.					
Otros	Mole de olla, etc.							
2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	1 (una)	110 g			
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.					
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.					
3° TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	5 (cinco)	150 g sin hueso		
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%				
		2		30%				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	(carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%	250 g con hueso				
	Plato fuerte a base de carne de res, pollo (corte americano) y cerdo (carne cocida sin guarnición, sin piel con hueso)	4	Vegetariano	20%					
	Total		100%						
*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.									
4° TIEMPO	Postre	2 opciones postres preparados (Pays, pasteles, mousses y gelatinas, etc.) La 3ª. opción siempre será gelatina		3 (tres)	80 a 100 g				
FRUTA	Fruta de temporada	Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)		2 (dos) ó Mixta	130 g Libre consumo				
FRIJOLES	Frijoles	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.		1	230 g Libre consumo				
ADEREZOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: Ranch, mil islas, César, miel, vinagretas etc. Salsa: Morita, verde, macha etc. Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.		Aderezos: 3 Salsa: 1 Cereales: 2	Libre consumo				
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores combinadas. (No infusiones)	Limon, fresa, sandía, horchata, Jamaica, avena, limón con pepino, fresa con sandía, etc. (2 de diferente sabor).		Opción 1 Opción 2	Libre consumo				
<p>Nota: Las medidas y gramajes solicitados son aproximados, durante la operación se podrá permitir el (+)(-) 10%</p> <p>Opciones a la plancha</p> <p>a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado</p> <p>Se deberá servir porciones de pechuga asada, filete de pescado o carne magra de res para asar tipo en corte bistec o tampique (filete), de 150 gramos de peso (+) (-) 10% ya cocida.</p> <p>b) Barra de ensaladas y frutas</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar que los insumos de frutas y verduras que serán utilizadas en la barra de ensaladas deberán de ser productos de primera calidad.</p> <p>Se deberán presentarse dos opciones de ensaladas; una a base de verduras y una a base de fruta de temporada.</p>									

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición en cantidades libres para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse por día, cuidando no se repitan con las guarniciones. Las ensaladas de verduras podrán ser cocida, cruda o combinadas.</p> <p>Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.</p> <p>Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.</p> <p>La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar "El Proveedor", a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.</p> <p>c) Alimentos</p> <p>Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas.</p> <p>Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto".</p> <p>La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.</p> <p>d) Frijoles.</p> <p>Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.</p> <p>e) Postre.</p> <p>Se ofrecerán 3 (tres) opciones, que podrán estar integradas por: flan, budín, natilla, gelatina y gelatina light, de agua o leche, pastel, panqué, pay, tarta, fruta en almibar o cristalizada, nieve o helado, yogur acompañando con gelatina o fruta picada, cuidando que no repitan al menos en dos semanas continuas.</p> <p>No se aceptarán como postre golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera.</p> <p>El recipiente en que se ponga a disposición de los comensales el postre deberá ser de acero inoxidable, porcelana o vidrio templado de alta resistencia, al comensal deberá servirse de manera individual. "El Proveedor" podrá presentarlo en envases individuales, el cual podrá ser de plástico libre de BPA (bisfenol-A).</p> <p>f) Bebidas.</p> <p>Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua purificada embotellada con sello hermético a través de garrafones que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas azúcar o sustitutos de azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua purificada embotellada con sello, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>g) Complementos.</p> <p>Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercalando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral).</p> <p>Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.</p> <p>Tortilla Está debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal.</p> <p>Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y "El Proveedor" tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc.</p> <p>Salsa Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles toreados, rajas al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores.</p> <p>No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores.</p> <p>Aderezos Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 3 tipos distintos de aderezos de marca: Mil islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal.</p> <p>Si el "PROVEEDOR" desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe.</p> <p>Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio.</p> <p>Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la tina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor" mismo que se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino.</p> <p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>					
<p>Apéndice B</p>		<p>Cumple</p>		<p>000057</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																																																																										
<p>Personal para la prestación del servicio</p> <p>La plantilla inicial de personal por comedor podrá contemplar el número requerido conforme al cuadro que se expresa a continuación y no podrá, en ningún momento durante la vigencia del servicio, ser menor a la cantidad de personas establecidas en las columnas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Córum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafiro II</th> <th>Moneda</th> <th>Tláhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutriólogo</td> <td colspan="8">1</td> </tr> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td colspan="8">1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ayudante de cocina</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ayudante general</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>6</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Personal de servicio en línea</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Total, de plantilla por comedor</td> <td>25</td> <td>15</td> <td>15</td> <td>9</td> <td>14</td> <td>14</td> <td>16</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Total de Plantilla del Servicio</td> <td colspan="8">116</td> </tr> </tbody> </table> <p>La cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.</p>	Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac	Nutriólogo	1								Coordinador General Administrativo	1								Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1	Chef	1	1	1	1	1	1	1	1	Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1	Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2	Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1	Total, de plantilla por comedor	25	15	15	9	14	14	16	8	Total de Plantilla del Servicio	116												
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							
Nutriólogo	1																																																																																														
Coordinador General Administrativo	1																																																																																														
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1																																																																																							
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2																																																																																							
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1																																																																																							
Total, de plantilla por comedor	25	15	15	9	14	14	16	8																																																																																							
Total de Plantilla del Servicio	116																																																																																														
<p>Apéndice C</p> <p>Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Corum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafiro II</th> <th>Moneda</th> <th>Tláhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)</td> <td>400</td> <td>180</td> <td>150</td> <td>80</td> <td>180</td> <td>180</td> <td>350</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos)</td> <td>400</td> <td>180</td> <td>150</td> <td>80</td> <td>180</td> <td>180</td> <td>350</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac	Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50	Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50		Cumple		000058 al 000059																																																																
Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							
Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50																																																																																							
Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50																																																																																							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50						
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60						
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50						
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos) Empaquetados individualmente	400	180	150	80	180	180	350	50						
Charola hexagonal para servicio	400	180	150	80	180	180	350	50						
Servilleteros de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20						
Salseras de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20						
Jarras de policarbonato	60	40	40	30	40	40	50	20						
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1	1						
Termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1	1						
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	8	6	6	6	6	6	20	3						
<ul style="list-style-type: none"> Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa. Se debe considerar como mínimo un equipo por cada comedor. 														
<p>Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.</p>														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Apéndice D														
Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio														
No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	CÓRUM	ZAFRO	TLÁHUAC	CECYRD					
SALÓN														
1	Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copepe para separación de cubiertos.	0	0	1	0	0	0	1	2					
2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20					
3	Horno de Microondas Industrial, capaz de soportar las demandas del entorno de servicio de alimentos comerciales con gabinete de acero inoxidable.	2	2	2	2	2	2	1	2				000060 al 000078	
4	Insectronic eléctrico para insectos con lámparas de 20 W, rejilla de 2800 V	1	1	2	2	2	2	1	1					
5	Pizarra blanca magnética de doble cara, 48 x 24 pulgadas, marco de aluminio y soporte, para anunciar menú diario.	1	1	1	1	1	1	1	1					
										MODIFICACIÓN 8 Referencia: Apéndice D Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.	Cumple			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
6	Silla tubular de madera, alta resistencia hasta para 150 kg.	60	40	40	40	90	0	60	80					
7	Rack para Charolas	2	1	4	0	0	0	1	2					
LÍNEA DE SERVICIO														
8	Barra fría eléctrica para servicio, las medidas y el número de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	1	1	1	0	0	0					
9	Barra caliente a gas para servicio, las medidas y la número de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	0	0	0	0	0	0					
10	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al óxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	3	0	2	2	2	1	1	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
11	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, zoclo de 4" de alto para proteger la pared y el piso contra derrames y salpicaduras, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	2	1	1	2					
12	Mueble para postre, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	1	0	0	1	0	1					
LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE														
13	Maquina Lavaloza Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química. Ciclos de lavado de 60,120, 240 ó 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 - 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz.	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.													
14	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	1	0	0	1					
15	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	2	0	0	0	0	2	0	2					
16	Tarja triple tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	0	0	0	0	2	0	0	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
17	Tarja doble tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	1	0	0	0	0	0					
18	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	2	0	0	2	0	1	1	2					
19	Garabato para ollas, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben de ajustar con base a la cantidad de servicios.	2	0	0	0	0	0	2	2					
20	Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1					
COCINA														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
21	Estufon comercial fabricado en acero inoxidable de 2 secciones. 2 potentes quemadores triples concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección. 4 parrillas superiores en hierro fundido. 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. 2 válvula de ajuste flama piloto, certificada CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.	1	0	2	4	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
22	<p>Estufa a Gas Industrial : Parrillas de superficie en hierro fundido. Piloto individual Horno funcional con quemador tipo flauta de hierro fundido de 24,000 Btu/hr Interior totalmente en Acero Inoxidable Piloto atmosférico para encendido Termostato profesional a gas de 0 a 250°C Parrillas y racks de alambón niquelado Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura Válvulas San-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Perillas termoformadas cromadas con chapeton en acero inoxidable. Patas reforzadas con tornillo nivelador de piso. Chasis en ángulo para dar mayor robustez al cuerpo. Cuerpo y partes interiores fabricados en Acero Inoxidable, respaldo en acabado expoxico.</p>	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
23	Estufa eléctrica industrial. 6 PLATOS 2600 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALTO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE DIÁMETRO FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE VOLTS: 220 AMPERES: 41 A/LÍNEA WATTS: 15600 FRECUENCIA: 60Hz CONSUMO: 15.6w/h NUM. DE FASES: 3	0	0	0	0	2	1	0	2				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
24	Plancha industrial eléctrica de con 3 quemadores tubulares tipo flauta, sobre estructura en acero inoxidable, con las dimensiones adecuadas para la cantidad de servicios y con niveladores para ajustar al piso.	1	0	1	0	1	1	0	1				
25	Sarteneta industrial para gas LP, fabricada en acero inoxidable con capacidad de 70 litros, mecanismo de volteo, tapa con mecanismo de resorte, para mantenerla abierta o cerrada, termostato para ajuste de temperatura.	0	0	1	0	0	0	0	0				
26	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	2	2	0	2	1	0	0				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
27	<p>Procesador de alimentos Alimentación continua con apertura grande para frutas y verduras. Procesa hasta 850 porciones en 3 horas.</p> <p>Bowl de policarbonato de 750 ml.</p> <p>2 discos cortador de 4mm y 1 disco rallador de 2mm. Aspas en acero Inoxidable. Motor de 2HP. (120 Volts monofásico).</p>	0	0	0	1	0	0	0	0					
28	<p>Licadora Industrial, Tapa esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable T-304 grado alimenticio que se fija al vaso</p> <p>Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio</p>	1	1	1	1	1	1	1	1					
ÁREA DE PREVIAS														
29	<p>Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	1	0	0	0	0	0	1	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
30	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	2					
31	Tarja doble fina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	1	0					
ALMACÉN DE PERECEDEROS														
32	Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1	1	2	1	1	0	1	1					
33	Congelador vertical Rango de temperatura: -18 °C a 4°C, fabricado en acero inoxidable de 2 puertas.	0	0	0	0	0	0	0	0					
34	Cámara de refrigeración con compresor, evaporador, válvula de expansión y condensador. La capacidad depende según la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
35	Congelador horizontal Rango de temperatura: -18 °C a 4°C. Doble tapa tipo cofre con sello hermético. Interior elaborado en acero.	0	1	1	1	1	0	1	1					
OTROS														
36	Anaqueles para almacenamiento de vegetales e insumos, fabricados en acero carbonado resistente al óxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	1	0	2	0	4	0	0	2					
	Locker metálico 3 Puertas 180 X 34 X 39 con llave	4	0	6	7	3	0	3	3					
37	Tarja de una fina incluye llaves mezcladoras (para lavado de trapeadores), fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	1	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																		
38	Contenedores de basura industrial, fabricado en polietileno de media densidad, gran resistencia a golpes y roturas, con tapas.	2	2	2	2	6	2	2	2																							
39	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0																							
40	Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepaños y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1																							
41	Campana extractora industrial	1	0	0	0	1	0	0	1																							
<p>NOTA: El equipo solicitado permitirá la operación de los comedores, en caso de que "El Proveedor", requiera equipo adicional podrá instalarlo con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de los comedores y brindar un buen servicio.</p> <p style="text-align: center;">Apéndice E Catálogo de bienes de consumo</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>Marca</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Acelga hoja tamaño grande</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Aguacate maduro macizo</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Ajo grande (con diente grande)</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Apio (tallo grande)</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> </tbody> </table>										No.	Descripción	Marca	Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.			1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad	2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad	3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad	4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad	MODIFICACIÓN 7 Referencia: Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.	Cumple		000079 al 000095	
No.	Descripción	Marca																														
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.																																
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad																														
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad																														
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad																														
4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad																														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
5	Berros verdes	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
6	Betabel sin rabo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
7	Calabacita italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
8	Cebolla blanca	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
9	Cebolla cambray	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
10	Cebolla morada	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
11	Cilantro	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
12	Col blanca	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
13	Coliflor	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
14	Chayote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
15	Elote entero	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
16	Chile cuaresmeño	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
17	Chile poblano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
18	Chile serrano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
19	Chile habanero	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
20	Chile manzano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
21	Ejote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
22	Elote desgranado	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
23	Epazote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
24	Espinaca fresca	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
25	Germen de soya	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
26	Germen de trigo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
27	Germen de alfalfa	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
28	Hierba buena	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
29	Hierbas de olor	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
30	Hongos (champiñones)	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
31	Hoja de aguacate	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
32	Hoja santa	Sin marca fresca y de Excelente calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
33	Jitomate bolo	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
34	Jitomate guaje	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
35	Lechuga francesa	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
36	Lechuga romana	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
37	Lechuga italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
38	Lechuga sangría	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
39	Limón West indian, Mexican, Key Lime, Tahiti, Persian o Bears	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
40	Pimiento Morrón rojo	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
41	Pimiento Morrón verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
42	Pimiento Morrón amarillo	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
43	Nopal grande sin espinas	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
44	Papa blanca grande	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
45	Papa cambray	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
46	Pepino	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
47	Perejil lacio o chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
48	Porro grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
49	Rábano largo	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
50	Romero limpio y fresco	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
51	Tomate verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
53	Zanahoria	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
54	Zetas	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
55	Flor de calabaza	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
56	Chía	Sin marca y de Excelente calidad			
57	Camote	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
58	Ciruella roja seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca fresco y de Excelente calidad			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
62	Jicama de agua	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
67	Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
68	Melón chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
69	Melón valenciano	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
70	Mamey	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
71	Naranja	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
72	Papaya maradol	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
73	Pera mantequilla seleccionada no 120	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
74	Piña grande seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
75	Plátano tabasco maduro	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
76	Plátano macho	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
79	Guanábana fruta entera	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
80	Sandia	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
81	Toronja roja	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
82	Tejocote dulce	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
83	Tuna	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
84	Uva sin semilla seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
85	Uva roja globo	Sin marca fresca y de Excelente calidad			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Productos Lácteos						
86	Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
87	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
88	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
89	Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
90	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
91	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
92	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
93	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
94	Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
95	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
96	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
97	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
98	Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
99	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos embudidos.						
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
101 Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
102 Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
103 Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
104 Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
105 Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
106 Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino					
107 Caña de filete de res	De origen TIF				
108 Costilla de res fresca, en porciones de 190 gramos c/u con hueso delgado	De origen TIF				
109 Bistec de res fresco, en porciones de 170 gramos c/u. Bola, aguayón y centro de cara	De origen TIF				
110 Chambarete de res fresco sin hueso, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF				
111 Falda de res limpia y fresca.	De origen TIF				
112 Molida de res fresca, 100% magra, sin grasa.	De origen TIF				
113 Panza de res fresca y limpia, precocida, recortada en trozos regulares.	De origen TIF				
114 Pata de res fresca y limpia, precocida, recortada en cubos pequeños.	De origen TIF				
115 Pulpa de res fresca, en porciones de 170 gramos c/u, de contra o centro limpio.	De origen TIF				
116 Puntas de bistec de res, fresco y cortes de 3cm x 1cm.	De origen TIF				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
117	Retazo de res con hueso, fresco.	De origen TIF					
118	Pulpa de temera de leche, en porciones de 170 gramos. c/u.	De origen TIF					
119	Suadero de res rallado limpio	De origen TIF					
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal							
Productos perecederos. Cármicos. Cerdo y Pollo							
120	Bistec de cerdo fresco,	De origen TIF					
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF					
122	Chicharrón carnudo fresco	De origen TIF					
123	Chuleta ahumada	De origen TIF					
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF					
125	Lomo de cerdo fresco	De origen TIF					
126	Pulpa de cerdo fresca	De origen TIF					
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF					
128	Costilla de cerdo fresca,	De origen TIF					
129	Pierna con muslo de pollo fresco,	De origen TIF					
130	Pechuga aplanada sin hueso y sin piel	De origen TIF					
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla	De origen TIF					
132	Retazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF					
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF					
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF					
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal							
Productos perecederos. Pescados y mariscos							
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					
136	Calamar pre-cocido	Sin marca y de primera calidad					
137	Camarón pacotilla, fresco	Sin marca y de primera calidad					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
138	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad					
139	Surimi de pescado empaquetado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					
Productos perecederos. Pan y tortilla							
140	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día.	Sin marca y de primera calidad					
141	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad					
142	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad					
143	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad					
144	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad					
145	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tía rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					
146	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad					
Productos no perecederos. Abarotes, semillas y granos.							
147	Frijol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
148	Frijol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
149	Frijol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
150	Frijol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
151	Arroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
152	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
153	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
154	Alubia seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
155	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
156 Avena (hojuela)	Quaker, Granvita, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
157 Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad				
158 Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad				
159 Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad				
160 Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad				
161 Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad				
162 Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad				
163 Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad				
164 Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad				
165 Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico,Nutrioli, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
166 Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
167 Aceituna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad				
168 Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 Kg.	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
169 Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
170 Ajonjolí	A granel de primera calidad				
171 Barra de alegría de amaranto, endulzado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad				
172 Ate de frutas, en presentación de barra de 6 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
173 Azúcar estándar, en presentación de 1 kg.	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
174 Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Arm&hammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
175 Pan para hamburguesa parrillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
176	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.				
177	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosi, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
178	Camarón chico seco	A granel de primera calidad				
179	Canela en polvo, en presentación de frasco con 500 gramos.	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
180	Canela entera, en presentación de 1 kg.	San Lazaro, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
181	Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.				
182	Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
183	Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
184	Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
185	Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
186	Chile chipotle adobado, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
187	Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
188	Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
189	Chile cuaresmeño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
190	Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibarra o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
191	Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibarra, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
192	Chongos zamoranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
193	Duraznos en almibar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
194	Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
195	Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
196	Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
197	Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
198	Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
199	Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
200	Garrafrón de agua purificada, en presentación de garrafrón con 19 litros.	Electropura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.				
201	Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
202	Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
203	Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
204	Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
205	Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
206	Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
207	Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
208	Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Iglú, de igual o mejor calidad.				
209	Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granel de primera calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
210	Jugo sazónador, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
211	Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
212	Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
213	Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
214	Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
215	Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad				
216	Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
217	Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
218	Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
219	Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
220	Mermelada de zarzamora, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
221	Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Carlota, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
222	Crema de avellanas con cacao, en presentación de frasco con 1 kg.	Nutella, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
223	Miel maple, en presentación de bote con 500 gramos.	Karo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
224	Mostaza, en presentación de frasco con 430 gramos.	McCormick, Kraft, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
225	Orégano entero seco, de primera selección	A granel de primera calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
226	Palanqueta de cacahuete, en presentación individual envuelta con 130 gramos.	A granel de primera calidad				
227	Pan de caja blanco rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
228	Pan de caja integral rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
229	Pan molido clasico, en presentación de bolsa con 1.5 kg	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
230	Pasita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
231	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
232	Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Fideo, Espagueti, Moño, Munición, Pluma, Tornillo, etc.).	Barilla, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
233	Pasta preparada para pipián	Criollo, igual o superior en calidad				
234	Pepita verde molida	Sin marca y de primera calidad				
235	Pimienta blanca molida	Sin marca y de primera calidad				
236	Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad				
237	Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad				
238	Piña en almíbar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
239	Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad				
240	Polvo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
241	Levadura seca instantanea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipan, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
242	Puré de tomate, en presentación de lata con 2.950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
243	Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
244	Salsa cátsup, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
245	Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
246	Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
247	Tamarindo grande seco de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
248	Tostadas de maíz, en presentación de bolsa con 300 gramos.	La Misión, Charras de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
249	Vainilla líquida, en presentación de frasco con 1 litro.	D' Gari, Molina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
250	Vinagre blanco, en presentación de frasco con 750 ml.	Barrilito, igual o superior en calidad				
251	Servilletas, presentación en paquete de 500 piezas	Pétalo, Regio, igual o superior en calidad				
252	Rompopo de vainilla, en presentación de botella con 1 litro.	Santa clara, igual o superior en calidad				
253	Papel Aluminio reforzado, presentación rollo con 100 metros.	Reynolds, Azteca, de igual o mejor calidad.				
254	Atún en aceite, presentación en lata de 1.880 kg.	Dolores, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
Productos. Artículos de limpieza						
255	Bomba para baño	Sin marca y de primera calidad				
256	Bolsa para cubierto	Sin marca y de primera calidad				
257	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad				
258	Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad				
259	Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad				
260	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad				
261	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.				
262	Cloro	1				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
263	Pino	Pinol					
264	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca					
265	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca					
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad					
266	Guantes de polipapel	Sin marca					
268	Fibra negra	Sin marca					
269	Fibra de acero	Sin marca					
270	Fibra verde	Sin marca					
271	Piedra pómez	Sin marca					
272	Recogedores	Sin marca					
273	Escobas	Sin marca					
274	Trapos de cocina	Sin marca					
275	Jergas	Sin marca					
276	Mechudos	Sin marca					
277	Jaladores	Sin marca					
278	Betafil	Sin marca					
279	Palillos	El pingüino, igual o superior en calidad					
280	Tierra pómez	Sin marca					
281	Limpia vidrios	Sin marca					
282	Jabón lavatrastes	Acción, Salvo, igual o superior en calidad					
283	Cubetas	Sin marca					
284	Desengrasante industrial	Sin marca					
285	Desincrustante industrial	Sin marca					
<p>Para aquellos artículos que no se indica marca, el "Licitante" deberá señalarla en su oferta técnica, según cada caso aplicable.</p> <p>En caso de considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, "El Proveedor" deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.</p> <p>El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																																																								
<p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>																																																																													
<p style="text-align: center;">Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio)</p> <p style="text-align: center;">Semana 1</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #e91e63; color: white;"> <th colspan="6">Semana del _____ al _____ del _____</th> </tr> <tr style="background-color: #e91e63; color: white;"> <th>Platillos</th> <th>Lunes</th> <th>Martes</th> <th>Miércoles</th> <th>Jueves</th> <th>Viernes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa</td> <td>Sopa juliana</td> <td>Caldo Tlalpeño</td> <td>Crema de champiñones</td> <td>Sopa de</td> <td>Sopa de fideos</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Consomé ranchero</td> <td>Consomé de res con garbanzo y verduras</td> <td>Consomé de camarón</td> <td>Consomé de pollo con arroz y verduras</td> <td>Caldo Xóchitl</td> </tr> <tr> <td>Sopa seca</td> <td>Arroz a la mostaza con chícharos</td> <td>Arroz blanco con elote</td> <td>Espagueti al horno</td> <td>Arroz a la mexicana</td> <td>Arroz a la poblana</td> </tr> <tr> <td>Guisado 1</td> <td>Medallones de pollo en salsa de champiñones</td> <td>Croquetas de papa con queso y jamón</td> <td>Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor</td> <td>Flautas de pollo</td> <td>Cerdo en adobo con papas</td> </tr> <tr> <td>Guisado 2</td> <td>Milanesa de res</td> <td>Res entomatada</td> <td>Cochinita pibil</td> <td>Puntas de res a la mexicana</td> <td>Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate</td> </tr> <tr> <td>Guisado 3 (proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> </tr> <tr> <td>Opción 1</td> <td>Pechuga a la plancha</td> </tr> <tr> <td>Opción 2</td> <td>Carne asada</td> <td>Carne asada</td> <td>Carne asada</td> <td>Carne asada</td> <td>Carne asada</td> </tr> <tr> <td>Platillo alternativo a la carne</td> <td>Calabacitas rellenas de queso</td> <td>Soufflé de verduras</td> <td>Tortitas de amaranto con queso en salsa verde</td> <td>Quesadillas de papa y queso</td> <td>Nopales navegantes</td> </tr> <tr> <td>Postre 1</td> <td>Helado de nuez</td> <td>Berlinesa</td> <td>Mousse de chocolate</td> <td>Pastel de tres leches</td> <td>Gelatina bicolor de limón con pistache</td> </tr> </tbody> </table>	Semana del _____ al _____ del _____						Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos	Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl	Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana	Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas	Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate	Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	Opción 1	Pechuga a la plancha	Opción 2	Carne asada	Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes	Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache		Cumple		000096 al 000098													
Semana del _____ al _____ del _____																																																																													
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes																																																																								
Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos																																																																								
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl																																																																								
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana																																																																								
Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas																																																																								
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate																																																																								
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)																																																																								
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha																																																																								
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada																																																																								
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes																																																																								
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache																																																																								

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones						Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almibar	Gelatina mosaico	Guayabas en almibar	Arroz con leche con pasitas					
Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambray	Bayos guisados con queso					
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica					
Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha					
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas					
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas					
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja					
Aderezos y Cereales	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,								
	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,								
	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,								
	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.								
Complementos	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día								
Elaboró por parte del "PROVEEDOR"	Nombre	Firma	Autorizó por parte del INE	Nombre	Firma					
Fecha de última revisión			Fecha de autorización							
Apéndice G										
Cedula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"										
"LICITANTE":										
ASPECTO POR EVALUAR			SI	NO	OBSERVACIONES				000099 al 000100	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Cuenta con cocina:									
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:									
ASPECTO POR EVALUAR	CANTIDAD MINIMA	SÍ	NO	OBSERVACIONES					
EQUIPO									
Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)	1								
Equipo de cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	1								
Horno tipo racional industrial a vapor y convencional	1								
Cámaras de conservación, refrigeración y congelación	1								
Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	1								
Almacén de secos	1								
Almacén de productos químicos de limpieza	1								
Certificado del Distintivo H vigente	1								
Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1								
TRANSPORTE									
TRANSPORTE Especializado para alimentos preparados. Se requiere vehículos con características de conformidad a lo siguiente:									
Para el traslado de los alimentos (catering):									
2	VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.	3							
1	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA REGULABLE DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.								

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

Matriz de Evaluación Técnica-Anexo 1. "Especificaciones Técnicas".

Licitante: Procesadora y Distribuidora los Chaneques S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
OTROS					
Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	1				
Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados	1				
Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10				
Cambros contenedores de policarbonato	10				
POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"					
FECHA	TELÉFONO				
EMPRESA VISITADA:					
REPRESENTANTE:					
FIRMA:					
POR PARTE DEL "INSTITUTO"					
NOMBRE DEL VISITADOR					
FIRMA					
OBSERVACIONES					
POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"					
NOMBRE DEL VISITADOR					
FIRMA					
OBSERVACIONES					

Elaboró y revisó
Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector de Servicios

Avaló
Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145166
HASH:
F7DFC8ACD073062D5D4437B537012DEF17E9E78C0C2BD3
581AC44E9E0FF1F012

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145166
HASH:
F7DFC8ACD073062D5D4437B537012DEF17E9E78C0C2BD3
581AC44E9E0FF1F012

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE											
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.											
		Puntos de la convocatoria: 24.00	Puntos obtenidos: 20.449										
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación											
1.1	Capacidad de los recursos humanos	Se evaluará la experiencia, competencia o habilidad en el trabajo y dominio de herramientas del personal que brindará el servicio. Se tomarán en cuenta la experiencia, niveles de preparación y la cantidad de personal que se requiera para prestar el servicio.											
1.1.1	Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)	<p>Para acreditar la experiencia, EL LICITANTE deberá presentar currículos del personal que asignará para la prestación del servicio:</p> <p>a) EL LICITANTE deberá presentar currículos de personal para los siguientes roles:</p> <table border="1" data-bbox="997 673 1333 885"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Nutriólogo para el diseño de menús</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Los currículos serán tomados en cuenta para la obtención de puntos, únicamente si incluyen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Firma autógrafa del titular del currículo en cada una de las hojas que lo integran o por lo menos en la última hoja. Copia simple de la identificación oficial vigente (Sólo se aceptarán: credencial para votar vigente expedida por el INE, pasaporte vigente, cédula profesional con fotografía, en caso de ser de nacionalidad extranjera, la documentación que acredite su estancia legal y permiso para realizar actividades remuneradas en México) del titular del currículo. <p>Adicionalmente, para facilitar la evaluación de la documentación que se presente a evaluar, respecto a los roles antes mencionados, EL LICITANTE podrá presentar una relación de los currículos que se entreguen. El no presentar la relación no será motivo de desechamiento de la propuesta. En dicha relación podrá indicar:</p> <ol style="list-style-type: none"> Número consecutivo. Nombre completo. Cantidad de fojas que componen su currículo. Indicador de folio donde inicia el currículo. Indicador de folio donde termina el currículo. Rol y principales actividades que tendrá la persona en el servicio objeto de la presente convocatoria. En su caso, profesión de acuerdo con su cédula profesional Cantidad de fojas que componen cedula profesional. 		Puesto	Cantidad	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8	Chef	7
Puesto	Cantidad												
Coordinador General Administrativo	1												
Nutriólogo para el diseño de menús	1												
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8												
Chef	7												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

9. Indicador de folio donde inicia la cédula profesional.
10. Indicador de folio donde termina la cédula profesional.

En caso de que **EL LICITANTE** integre en su expediente un número de currículos mayor al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue **EL LICITANTE** como parte de su propuesta.

Los puntos se asignarán de acuerdo con lo siguiente:

Puesto	Cantidad de currículos a presentar
Coordinador General Administrativo	1
Nutriólogo para el diseño de menús	1
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8
Chef	7

Para el caso del Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y Chef, se le otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al **LICITANTE** que acredite el rango mínimo de 6 meses de experiencia y si acredita un rango de meses y días mayor, otorgándose una puntuación proporcional de los puntos restantes con base en una regla de 3 sobre el 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.

Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Coordinador General Administrativo Alejandro Luna Cardoso	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.455	000814 al 000823	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 120 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

					Por lo anterior, se asignan 0.455 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

El máximo de puntos a asignar para el Coordinador General Administrativo es de 0.455 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) Se requiere uno.

Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Nutriólogo para el diseño de menús Josefina García García	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.		0.455	000824 al 000826	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para el diseño de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 46 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Nutriólogo para el diseño de menús, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.455 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00
--	------

El máximo de puntos a asignar para el Nutriólogo para el diseño de menús es de 0.455 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) (Se requiere uno).

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1.

Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales Oliva María Rivero Silva	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000832 al 000841	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 204 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales Maribel Bárcenas Mendoza	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000842 al 000845	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 96 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales Dely Marena García Pérez	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000846 al 000851	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 168 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales José Ramón Benítez Ramírez	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000852 al 000859	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 220 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales Armando Castilla Vargas	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000860 al 000869	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 108 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales María Isabel Sánchez Salomón	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000870 al 000878	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 118 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales María Magdalena Guerra Romero	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000879 al 000886	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 142 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales Argelia Aquino	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000887 al 000892	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 74 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

El máximo de puntos a asignar para cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales es de **0.1725 (cero punto mil setecientos veinticinco puntos)**. Se requieren 8, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de **1.38 (uno punto treinta y ocho puntos)**.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 1.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef Nancy Jenith Sánchez Adenova	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000893 al 000901	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta curriculum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 181 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta curriculum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 2.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef Víctor Antonio Salinas Gallardo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.			000902 al 000908	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta curriculum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 164 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta curriculum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504	0.16		
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 3.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef Jazmín Pérez Rodríguez	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000909 al 000916	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 96 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 4.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef Oscar Armando Teutli Cuaya	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000917 al 000922	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 129 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 5.					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef Anaid López Limón	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000923 al 000930	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 156 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 6.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef Evalidia Aguilar Reyes	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.			000931 al 000933	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta curriculum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 57 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta curriculum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16	0.16		
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.1312			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.112			
	0.00				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 7.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef María Caila Alvarado Guzmán	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.			000934 al 000940	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 165 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504	0.16		
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

El máximo de puntos a asignar para cada Chef es de **0.16 puntos**. Se requieren 7, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de **1.12 (uno punto doce puntos)**.

El personal propuesto para este subrubro deberá ser considerado para el subrubro "3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos" de la presente tabla.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

<p>1.1.2</p>	<p>Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales)</p>	<p>En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio conforme se describe a continuación:</p> <p>Coordinador General Administrativo: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título y cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Nutriólogo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en nutrición, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición o Gastronomía, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="262 933 724 982">Coordinador General Administrativo</th> <th data-bbox="724 933 913 982">Total de puntos por acreditar</th> <th data-bbox="913 933 1102 982">Total de puntos asignados</th> <th data-bbox="1102 933 1270 982">Folio de la propuesta técnica</th> <th data-bbox="1270 933 2072 982">Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="262 982 724 1383"> <p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> </td> <td data-bbox="724 982 913 1383"> <p>2.00 puntos</p> </td> <td data-bbox="913 982 1102 1383"> <p>2.00</p> </td> <td data-bbox="1102 982 1270 1383"> <p>000948 al 000951 y 001029</p> </td> <td data-bbox="1270 982 2072 1383"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 5697896 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Coordinador General Administrativo	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>2.00 puntos</p>	<p>2.00</p>	<p>000948 al 000951 y 001029</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 5697896 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Coordinador General Administrativo	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos									
<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>2.00 puntos</p>	<p>2.00</p>	<p>000948 al 000951 y 001029</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 5697896 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>									

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>1.40 Puntos</p>	-		
<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>			
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Coordinador General Administrativo (se requiere uno).</p>				
Nutriólogo para elaboración de menús	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>2.00 puntos</p>	<p>2.00</p>	<p>000953 al 000956 y 001045</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Nutriólogo para elaboración de menús, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 2831458 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>1.40 Puntos</p>	-		
<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>			
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Nutriólogo para la elaboración de menús o (se requiere uno).</p>				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000958 al 000963 y 000963	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, así como la cédula profesional número 6612128 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos			
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos	0.00	000961 al 000968 y 001074 al 001075	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Técnico en Dietética del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Secretaría de Educación Pública, así como la cédula profesional número 8591769 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>El requisito es; Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos por no cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000969 al 000972 y 001083	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Universidad Autónoma de Tlaxcala, así como la cédula profesional número 5358483 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000973 al 000976 y 001096 al 001097	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Universidad Autónoma Metropolitana, así como la cédula profesional número 4013578 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000977 al 000980 y 001110 al 001111	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 3342488 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000981 al 000983 y 001124 al 001125	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 2557698 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000984 al 000987 y 001133	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 6886189 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000988 al 000990 y 001147	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Universidad Autónoma Metropolitana, así como la cédula profesional número 2366937 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Los puntos máximos por obtener serán **2.01** (dos punto cero uno puntos) ya que el máximo de **0.25125** (cero punto veinticinco mil ciento veinticinco) se asignará por cada **Supervisor general de operaciones para comedores institucionales** (se requieren ocho).

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 1.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000992 al 000996 y 001164	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 5770951 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 2.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000997 al 001001	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 7615307 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 3.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	001002 al 001004 y 001184	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 8266941 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 4.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	001005 al 001007 y 001211	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 09267499 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 5.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	001008 al 001012 y 001222	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía Chef del postulante a Chef, emitido por el Instituto Culinario de México, así como la cédula profesional número 8320979 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Para el Chef 6.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	001013 al 001017 y 001232	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura Internacional en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de México, así como la cédula profesional número 10697510 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

		Para el Chef 7.				
		Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	001018 al 001020 y 001239	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 4507838 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
Los puntos máximos por obtener serán 2.03 (dos punto cero tres puntos), ya que el máximo de 0.29 (cero punto veintinueve) se asignará por cada Chef (se requieren siete).						
El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.						
1.1.3	Dominio de herramientas	<p>EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio.</p> <p>EL LICITANTE deberá presentar los diplomas o constancias mediante las cuales acredite la formación en el ramo de alimentos a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:</p>				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
1 Coordinador General Administrativo.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001028 al 001036	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SEIS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
1 Nutriólogo para elaboración de menús.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001038 al 001051	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SIETE constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, UNA constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CINCO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001053 al 001071	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SIETE constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CUATRO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001072 al 001080	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CUATRO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001081 al 001091	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SIETE constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y DOS certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001092 al 001105	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CINCO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo y TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3). Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001106 al 001117	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CUATRO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3). Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001118 al 001129	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3). Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001130 al 001141	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SIETE constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) Y DOS certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001142 al 001156	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CUATRO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, CINCO constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) Y CUATRO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 1	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001158 al 001173	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta SEIS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, SEIS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CUATRO certificados emitidos por CONOCER y SEP.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.</p>
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001174 al 001176	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta UNA constancia expedidas por la Secretaría de Turismo y DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3).</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.</p>
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 3	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001177 al 001192	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SEIS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y TRES certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 4	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001203 al 001215	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, CINCO constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y DOS certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 5	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001216 al 001231	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CINCO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, CINCO constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CINCO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001232 al 001234	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo y UN certificado emitido por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos									
Chef 7	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001232 al 001244	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CINCO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y DOS certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado									
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806												
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00												
<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 de folio consecutivo de la documentación 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 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)"</p> <p>El Instituto durante la evaluación de propuestas realizará una visita a las instalaciones de la cocina de los LICITANTES, a fin de constatar la veracidad en la evidencia fotográfica adjunta a sus propuestas.</p> <p>En la visita que realice el Instituto, EL LICITANTE deberá de acreditar que cuenta en sus instalaciones, mínimo con:</p> <table border="1" data-bbox="751 1166 1583 1393"> <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 Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional</td> </tr> <tr> <td>4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</td> </tr> <tr> <td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <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> </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 Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional	4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de secos	7. Almacén de productos químicos de limpieza	8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada
Equipo y Descripción														
1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)														
2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)														
3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional														
4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación														
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)														
6. Almacén de secos														
7. Almacén de productos químicos de limpieza														
8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada														
1.2	Capacidad de equipamiento													

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Del resultado de la verificación se otorgarán los puntos de la siguiente manera:

Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos			
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	1.82 Puntos			
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos	0.00	000363 al 000396	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos mínimos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Su Planta de Proceso y Cocina con operación no está equipada con el mínimo requerido, de conformidad con lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> No cuenta con equipo Industrial para carnicería

2. Transporte especializado para alimentos preparados.

Se requieren vehículos con características de conformidad a lo siguiente:

CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
2	Vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas.
1	Vehículos con caja refrigerada regulable con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.

Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Acredita más de 3 vehículos	2.00 puntos	2.00	2.00	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Acredita más de 3 vehículos 2 Vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas. 2 Vehículos con caja refrigerada regulable con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.
Acredita 3 vehículos	1.40 puntos			
No acredita vehículos	0.00 puntos			

Para obtener los puntos señalados, **EL LICITANTE** deberá acreditar que cuenta con los vehículos solicitados, y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa y de la factura para verificar los datos del vehículo o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

		<p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE.</p> <p>EL LICITANTE deberá acreditar su capacidad económica a fin de demostrar que cuenta con ingresos equivalentes de al menos 10.00% (diez por ciento) del monto máximo total de su oferta económica, conforme a lo que se establece en el artículo 57 fracción III, y 78 fracción I inciso b) de las POBALINES.</p> <p>Para demostrar la capacidad económica, EL LICITANTE deberá presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones; presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; en el caso que se presente saldo a pagar, se deberá acompañar con el correspondiente comprobante de pago, en donde se deberá demostrar que sus ingresos son iguales o mayores al 10.00% (diez por ciento) del monto total de su oferta. Lo anterior, conforme lo establece el artículo 57 fracción III, y 75 inciso b) de las POBALINES y regla 3.9.15. de la Resolución Miscelánea Fiscal 2024.</p> <p>En caso de presentar proposiciones conjuntas conforme al Artículo 60, fracción IV de las POBALINES, para cumplir con los ingresos mínimos requeridos en la presente convocatoria, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación.</p>																																	
1.2.1	Capacidad de los recursos económicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.</td> <td>5.00</td> <td>5.00</td> <td>001311 al 001484</td> <td>De conformidad con el oficio INE/DEA/DRF/SC/651/2024 del 23 de diciembre de 2024, se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, demostrando la capacidad económica al presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes de noviembre, acreditando ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica total.</td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.</td> <td>4.50</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.</td> <td>3.50</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.</td> <td>2.50</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Máximo de puntos a otorgar en este sub subrubro: 5.00 puntos.</p>				Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.	5.00	5.00	001311 al 001484	De conformidad con el oficio INE/DEA/DRF/SC/651/2024 del 23 de diciembre de 2024, se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, demostrando la capacidad económica al presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes de noviembre, acreditando ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica total.	Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.50				Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	3.50				Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	2.50				Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.	0.00			
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																															
Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.	5.00	5.00	001311 al 001484	De conformidad con el oficio INE/DEA/DRF/SC/651/2024 del 23 de diciembre de 2024, se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, demostrando la capacidad económica al presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes de noviembre, acreditando ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica total.																															
Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.50																																		
Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	3.50																																		
Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	2.50																																		
Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.	0.00																																		
1.3	Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	<p>De conformidad con el artículo 15 del REGLAMENTO, se otorgará 0.50 (punto cincuenta) puntos a las empresas que cuenten con personal con discapacidad al comprobarse un porcentaje de al menos 5% (cinco por ciento) de la plantilla de empleados cuya antigüedad no sea inferior a 6 (seis) meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, comprobándose con la documentación que se relaciona en el numeral 5.1 de la Convocatoria "Aspectos que se considerarán para la evaluación por puntos y porcentajes".</p> <p>EL LICITANTE obtendrá los puntos que correspondan de manera proporcional conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.50</td> <td>0.00</td> <td>001485</td> <td>El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no cuenta con personal con discapacidad.</i></td> </tr> </tbody> </table>				Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	0.50	0.00	001485	El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no cuenta con personal con discapacidad.</i>																						
Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																
0.50	0.00	001485	El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no cuenta con personal con discapacidad.</i>																																
1.4	Participación de MIPYMES que produzcan	<p>Se otorgarán puntos a las micros, pequeñas o medianas empresas que produzcan bienes con innovación tecnológica que tengan registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, bajo la modalidad de patentes, modelos de utilidad, diseños industriales y esquemas de trazado de circuitos integrados, para lo cual deberán exhibir copia simple del certificado correspondiente, la cual no podrá tener más de cinco años de haber sido expedida.</p>																																	

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica	0.20 puntos			
No acredita	0.00 puntos	0.00	001486	El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no es MYPYME que produzca bienes con innovación tecnológica.</i>	
De igual manera, se otorgarán puntos a las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.					
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Acredita aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.30 puntos	0.30	001488	El Licitante, en su propuesta técnica, presenta certificado No. FS-7751024 que acredita la aplicación de políticas de igualdad laboral y no discriminación, emitido por Factual Services, S.C.	
No acredita	0.00 puntos			-	
El total de puntos a otorgar en el subrubro será de 0.50 (cero puntos cincuenta) puntos.					

Rubro 2	EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE
	Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.

Puntos de la convocatoria: 18.00	Puntos obtenidos: 0.00
----------------------------------	------------------------

Subrubro	Concepto	Forma de evaluación
	<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 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>Para facilitar la evaluación EL LICITANTE preferentemente presentará una relación de contratos o cualquier otro documento que se entregan, indicando:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Número consecutivo. 2. Número de contrato. 3. Vigencia. 4. Fecha de formalización. 5. Monto. 	

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

2.1	<p>Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la Convocatoria) y</p>	<p>6. Objeto. 7. Nombre del cliente. 8. Cantidad de fojas que componen el contrato o documento. 9. Indicador de folio donde inicia el contrato o documento. 10. Indicador de folio donde termina el contrato o documento.</p> <p>La relación referida, no será causa de desechamiento o en su caso del no otorgamiento de los puntos establecidos.</p> <p>EL LICITANTE deberá presentar como mínimo 3 (tres) contratos y como máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento, incluyendo los anexos que permitan verificar el alcance de la contratación, que cumplan con los requisitos solicitados.</p> <p>Para la obtención de puntos de experiencia se considerarán los contratos con los que acredite la especialidad (servicios similares al objeto de la presente contratación)</p> <table border="1" data-bbox="1029 711 1302 803" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>El límite máximo para presentar es de 6 (seis) contratos o documentos con las características antes mencionadas para la obtención de los 9.00 (nueve puntos).</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición.</p> <table border="1" data-bbox="283 1253 2047 1390" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Concepto por evaluar</th> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Puntos por asignar</th> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Total de puntos asignados</th> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Folio de la propuesta técnica</th> <th style="background-color: #e91e63; color: white;">Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acredita menos de 3 (tres) contratos</td> <td style="text-align: center;">0.00</td> <td style="text-align: center;">0.00</td> <td>004238 001496 al 001675 004239 al 004241</td> <td>El Licitante presenta 5 (cinco) contratos y 1 (uno) convenio modificatorio, de los cuales se desprende lo siguiente:</td> </tr> </tbody> </table>	Concepto	Puntos máximos	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00	Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Acredita menos de 3 (tres) contratos	0.00	0.00	004238 001496 al 001675 004239 al 004241	El Licitante presenta 5 (cinco) contratos y 1 (uno) convenio modificatorio, de los cuales se desprende lo siguiente:
Concepto	Puntos máximos																	
Especialidad	9.00																	
Experiencia	9.00																	
Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos														
Acredita menos de 3 (tres) contratos	0.00	0.00	004238 001496 al 001675 004239 al 004241	El Licitante presenta 5 (cinco) contratos y 1 (uno) convenio modificatorio, de los cuales se desprende lo siguiente:														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

2.2	Experiencia del licitante (mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate)				<p>001676 al 001694</p> <p>001715</p> <p>001695 al 001742</p> <p>004238</p> <p>001743 al 001746</p> <p>004242</p> <p>001747 al 001795</p> <p>004243</p> <p>001796 al 001909</p>	<p>1. El contrato INE/108/2019 celebrado con el Instituto Nacional Electoral el 10 de diciembre de 2019 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto".</p> <p>Acredita</p> <p>a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez.</p> <p>No acredita el requisito;</p> <ul style="list-style-type: none"> Copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas. <p>Lo anterior, toda vez que, de conformidad con lo establecido en este requisito y la Junta de Aclaraciones, los contratos que se considerarán para la asignación de puntos, deben haberse suscrito a partir del 20 de diciembre de 2019.</p> <p>2. El contrato STC-CNCS-076/2020 celebrado con el Sistema de Transporte Colectivo el 06 de marzo de 2020 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de aprovisionamiento, abastecimiento, procesamiento, preparación y servicio en barra de alimentos de primera calidad conforme a las necesidades, número de comensales, ubicación física de los comedores, turnos de servicios, así como la planeación de menús que permitan garantizar el nivel nutricional del S.T.C."</p> <p>Acredita</p> <p>a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>No acredita el requisito;</p> <p>c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez.</p> <p>Lo anterior, toda vez que, no especifica la cantidad de servicios, ni adjunta facturas, por lo que, de conformidad con lo establecido en este subrubro, no es posible considerarlo, toda vez que no se puede acreditar la similitud en los alcances del servicio.</p>
-----	---	--	--	--	---	---

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

						<p>3. El contrato SALUD/INRLGII/18/2020 celebrado con el Instituto Nacional de Rehabilitación el 31 de diciembre de 2019, cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor para empleados y pacientes 2020".</p> <p>Acredita</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. <p>No acredita el requisito;</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>Lo anterior, toda vez que, especifica que el servicio se prestó en 2 comedores, de conformidad con lo establecido en este subrubro, no es posible considerarlo, toda vez que el requisito es; Haber prestado el servicio en 5 inmuebles diferentes al mismo tiempo.</p> <p>4. El quinto convenio modificatorio al contrato INE/108/2019 celebrado con el Instituto Nacional Electoral, cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto", de conformidad con la Junta de Aclaraciones, solo puede ser considerado como una extensión del contrato principal por lo que es un anexo del propio contrato. Es decir, no es un instrumento independiente, por lo que, no se toma en consideración.</p> <p>5. El contrato SALUD/INRLGU/42/2021 celebrado con el Instituto Nacional de Rehabilitación 01 de abril de 2021, cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor para empleados y pacientes 2021-2022"</p> <p>Acredita</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. <p>No acredita el requisito;</p> <ul style="list-style-type: none"> c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>Lo anterior, toda vez que, especifica que el servicio se prestó en 2 comedores, de conformidad con lo establecido en este subrubro, no es posible considerarlo, toda vez que el requisito es; Haber prestado el servicio en 5 inmuebles diferentes al mismo tiempo.</p>
--	--	--	--	--	--	---

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

					<p>6. El contrato SALUD/INRLGU/67/2023 celebrado con el Instituto Nacional de Rehabilitación, el 31 de marzo de 2023 cuyo objeto de contratación es "Servicio de comedor para empleados y pacientes 2023"</p> <p>Acredita</p> <p>a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>No acredita el requisito;</p> <p>c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez.</p> <p>Lo anterior, toda vez que, especifica que el servicio se prestó en 2 comedores, de conformidad con lo establecido en este subrubro, no es posible considerarlo, toda vez que el requisito es; Haber prestado el servicio en 5 inmuebles diferentes al mismo tiempo.</p>
		Acredita 3 (tres) contratos	6.30		
		Acredita 4 (cuatro) contratos	8.10		
		Acredita 5 (cinco) contratos	8.55		
		Acredita 6 (seis) contratos	9.00		

Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos

Para LA EXPERIENCIA:

Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que **EL LICITANTE** presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite **EL LICITANTE** (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un período de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.

Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al **LICITANTE** que acredite mínimo 12 (doce) meses, es decir, en el caso de que **EL LICITANTE** acredite 12 meses de experiencia, se le otorgarán **6.30** (seis puntos tres) puntos y si acredita más meses de experiencia (hasta 60 meses), estos se le otorgarán de manera proporcional con base a una regla de 3 para los **2.70** (dos punto siete) puntos restantes.

No se acumulará la experiencia de contratos o cualquier otro documento con vigencia en el mismo periodo de tiempo.

Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:

1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben.
2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.
3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.
5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.

En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de meses de experiencia, se les dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.

EL INSTITUTO se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE.

Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Acredita menos de 12 meses de experiencia	0.00	0.00	004238 001496 al 001675 004239 al 004241 001676 al 001694 001715 001695 al 001742 004238 001743 al 001746 004242 001747 al 001795 004243 001796 al 001909	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, toda vez, de conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 Criterio de Evaluación técnica, de la convocatoria; c) Para acreditar la experiencia se asignará la mayor puntuación o unidades porcentuales al LICITANTE o los LICITANTES que acrediten el máximo tiempo de experiencia, conforme a los límites establecidos. La experiencia se tomará de los contratos acreditados para la especialidad. Por lo que, al no haber acreditado ningún contrato para especialidad, no se asigna puntuación a este subrubro.
Acredita 12 meses de experiencia	6.30			
Acredita 24 meses de experiencia	7.38			
Acredita 36 meses de experiencia	7.92			
Acredita 48 meses de experiencia	8.46			
Acredita 60 meses de experiencia	9.00			

Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos

Rubro 3	PROPUESTA DE TRABAJO	
	Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.	
Puntos de la convocatoria: 8.00		Puntos obtenidos: 5.00

Subrubro	Concepto	Forma de evaluación
	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

A fin de acreditar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, **EL LICITANTE** deberá considerar los siguientes aspectos:

1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente:
2. Objeto de la contratación,
3. Vigencia de la prestación del servicio,
4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general,
5. Procedimiento para:
 - Prestación del servicio ordinario.
 - Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.
 - Transportación de alimentos preparados (Catering).

Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al **LICITANTE** que acredite mínimo 3 (tres) de los aspectos enlistados en el párrafo anterior, y el 30% de los puntos restantes se otorgará de manera proporcional equivalente a los aspectos presentados.

Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Entrega Metodología completa con 5 aspectos 100%	2.00	2.00	003221 al 003454	<p>Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro.</p> <p>Presenta la metodología para la implementación y prestación de los servicios, considerando los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, 3. Vigencia de la prestación del servicio, 4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 5. Procedimiento para: <ul style="list-style-type: none"> • Prestación del servicio ordinario. • Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. • Transportación de alimentos preparados (Catering).
Entrega Metodología con 4 aspectos.	1.00			
Entrega Metodología con 3 aspectos.	0.50			
Entrega Metodología con 2 aspectos o menos.	0.00			

El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 2.00 (dos) puntos

3.1.1

Metodología,
visión a utilizar
en la
prestación del
servicio

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

3.1.2	Plan de Trabajo propuesto	<p>EL LICITANTE deberá incluir en su oferta técnica el Plan de trabajo donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, Especificaciones generales, Enlistar la documentación señalada como entregables, Normas oficiales, Penas y deducciones. 																													
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entrega plan de trabajo completo con 7 aspectos 100%</td> <td>3.00</td> <td>3.00</td> <td>003553 al 003912</td> <td> <p>Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro.</p> <p>Presenta plan de trabajo donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, Especificaciones generales, Enlistar la documentación señalada como entregables, Normas oficiales, Penas y deducciones. </td> </tr> <tr> <td>Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.</td> <td>2.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.</td> <td>1.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Entrega plan de trabajo completo con 7 aspectos 100%	3.00	3.00	003553 al 003912	<p>Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro.</p> <p>Presenta plan de trabajo donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, Especificaciones generales, Enlistar la documentación señalada como entregables, Normas oficiales, Penas y deducciones. 	Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.	2.00				Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.	1.00				Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.	0.00							
		Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																									
		Entrega plan de trabajo completo con 7 aspectos 100%	3.00	3.00	003553 al 003912	<p>Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro.</p> <p>Presenta plan de trabajo donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, Especificaciones generales, Enlistar la documentación señalada como entregables, Normas oficiales, Penas y deducciones. 																									
		Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.	2.00																												
Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.	1.00																														
Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.	0.00																														

 El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 3.00 (tres) puntos. | | | | || 3.1.3 | Esquema estructural de la organización de los recursos humanos | A fin de acreditar el esquema estructural de la organización de los recursos **EL LICITANTE** presentará el organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal, en el que designe cuando menos al siguiente personal. - Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones. - Nombre y cargo del Coordinador General Administrativo, en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar. - Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel. - Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel. | | | | |

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

		<p>e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel.</p> <p>EL LICITANTE deberá de considerar para el esquema estructural al personal que contemple en los subrubros: 1.1.1, 1.1.2 y 1.1.3</p> <p>Al LICITANTE que presente organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro, se otorgarán 3.00 (tres) puntos.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien omita presentar el organigrama señalado en los incisos a), b), c), d) y e) o lo presente sin firma del representante legal o no sea legible.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien presente el organigrama en forma parcial.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #e91e63; color: white;"> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro.</td> <td style="text-align: center;">3.00</td> <td style="text-align: center;">0.00</td> <td style="text-align: center;">004234</td> <td>Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro. El Licitante, presenta el organigrama de hasta 4 niveles, sin embargo, no está firmado por el representante legal.</td> </tr> <tr> <td>No presenta organigrama o lo presenta de forma parcial</td> <td style="text-align: center;">0.00</td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>	Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro.	3.00	0.00	004234	Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro. El Licitante, presenta el organigrama de hasta 4 niveles, sin embargo, no está firmado por el representante legal .	No presenta organigrama o lo presenta de forma parcial	0.00			-
Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos													
Presenta organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro.	3.00	0.00	004234	Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro. El Licitante, presenta el organigrama de hasta 4 niveles, sin embargo, no está firmado por el representante legal .													
No presenta organigrama o lo presenta de forma parcial	0.00			-													

Rubro 4	CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	
	Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona	
	Puntos de la convocatoria: 10.00	Puntos obtenidos: 0.00

Subrubro	Concepto	Forma de evaluación
		<p>Para este rubro se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro 2 Experiencia y especialidad del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad. Sólo se considerará un documento de cumplimiento por contrato o cualquier otro documento.</p> <p>Para acreditar el cumplimiento, deberá presentar alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Liberación de fianza o garantía; Cancelación de fianza o garantía; Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. <p><u>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) cumplimientos de contrato, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 7.00 (siete) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 3.00 (tres) puntos restantes, máximo 6 contratos (seis).</u></p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de cumplimientos de los contratos o cualquier otro tipo de documento, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-061/2024

"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Fecha: 27 de diciembre del 2024

Solo se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite similitud al servicio requerido por el Instituto.

El Instituto se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información proporcionada.

Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Acredita menos de 3 (tres) contratos	0.00	0.00	004238 001496 al 001675 004239 al 004241 001676 al 001694 001715 001695 al 001742 004238 001743 al 001746 004242 001747 al 001795 004243 001796 al 001909	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, toda vez, de conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 Criterio de Evaluación técnica, de la convocatoria; d) Para acreditar la experiencia se asignará la mayor puntuación o unidades porcentuales al LICITANTE o los LICITANTES que acrediten el máximo tiempo de experiencia, conforme a los límites establecidos. La experiencia se tomará de los contratos acreditados para la especialidad. Por lo que, al no haber acreditado ningún contrato para especialidad, no se asigna puntuación a este subrubro.
Acredita 3 (tres) contratos	7.00			
Acredita 4 (cuatro) contratos	9.00			
Acredita 5 (cinco) contratos	9.50			
Acredita 6 (seis) contratos	10.00			

Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 10.00 (diez) puntos

Total de puntos y porcentajes asignados a la oferta técnica	25.448650 puntos
Puntaje que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente	45.00 puntos

Elaboró y revisó
Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector de Servicios

Avaló
Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145475
HASH:
BEC4EF2D676D8B2C58FDCBD68459CD501E5243E45C2FF3
0C81799A6E91E13AD9

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4145475
HASH:
BEC4EF2D676D8B2C58FDCBD68459CD501E5243E45C2FF3
0C81799A6E91E13AD9