

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

NO. LP-INE-064/2024

**SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL
PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA
HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL (SEGUNDA
CONVOCATORIA)**

**ACTA DE REANUDACIÓN DE
JUNTA DE ACLARACIONES**

10 DE ENERO DE 2025

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

En la Sala Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios del Piso 6 ubicada en Periférico Sur No. 4124, Col. Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México., se lleva a cabo el acto de reanudación de Junta de Aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-064/2024, para tratar los asuntos del siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Declaratoria oficial del acto de junta de aclaraciones a la convocatoria de la Licitación.
2. Presentación de servidores públicos y licitantes participantes en este acto.
3. Solicitudes de aclaración presentadas por los licitantes.
4. Entrega de solicitudes de aclaración y modificaciones y respuestas por parte del área requirente.
5. Firma del acta correspondiente a la Junta de Aclaraciones.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

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, la suscrita Licenciada María del Rocío Paz Guerrero, en mi carácter de Jefa del Departamento de Licitaciones e Invitaciones, adscrita a la Subdirección de Adquisiciones de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, siendo las **16:00** horas del día **10 de enero de 2025**, declaro formalmente abiertos los trabajos para iniciar con el acto de reanudación de junta de aclaraciones de la **Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-064/2024**, 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 (Segunda Convocatoria)**”.

X

adm

g

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

ACTA

En la Sala Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios del Piso 6 ubicada en Periférico Sur No. 4124, Col. Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México, y en observancia al **primer punto** del orden del día, siendo las **16:00** horas del día **10 de enero de 2025**, se dió lectura a la declaratoria oficial del acto de reanudación de junta de aclaraciones y se continuó con el desarrollo del mismo de conformidad con lo previsto en el artículo 40 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios (en lo sucesivo el REGLAMENTO), el numeral 6.1.1 de la convocatoria indicada al rubro, para llevar a cabo en el día y hora previstos, el presente acto de junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-064/2024, asistiendo los Servidores Públicos, cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta. -----

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 (en lo sucesivo, las POBALINES) mismas que se encuentran vigentes en términos de lo dispuesto en el artículo Sexto Transitorio del Decreto de la Ley General de Instituciones y Procedimientos Electorales, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de mayo de 2014, este acto fue presidido por la Licenciada María del Rocío Paz Guerrero, Jefa del Departamento de Licitaciones e Invitaciones, adscrita a la Subdirección de Adquisiciones, de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral.-----

De acuerdo al **segundo punto** del orden del día, quien preside señaló que a este acto se presentaron los representantes de los licitantes cuyos nombres y firmas aparecen en la lista de asistencia que forma parte de la presente acta.-----

Continuando con el **tercer punto** del orden del día, se hizo de conocimiento a los presentes, que de conformidad con lo establecido en el inciso b) del numeral 6.1.2 de la convocatoria "Solicitud de Aclaraciones", se recibieron solicitudes de aclaración a los aspectos contenidos en la convocatoria vía correo electrónico a las cuentas: roberto.medina@ine.mx, ivana.bagues@ine.mx y carolina.rodriguez@ine.mx, por parte de los licitantes que se enlistan a continuación: -----

No.	Licitantes	Escrito de Interés en Participar	Número de preguntas
1	Pigudi Gastronómico, SA de CV	Sí presenta	14

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

2	Productos Serel SA de CV	Sí presenta	30
3	Grupo Gastronómico Gálvez, SA de CV	Sí presenta	16
4	Especialidades Comerciales Reyes, SA de CV	Sí presenta	4
Total			64

Se asienta en la presente acta que conforme lo indica el numeral 6.1.2 "Solicitud de Aclaraciones" inciso b) de la convocatoria, las solicitudes de aclaración que se han relacionado fueron enviadas y recibidas en tiempo conforme a lo establecido en la convocatoria. -----

En el acto se dan a conocer modificaciones por parte del área técnica-requirente mismas que forman parte de la presente acta como el **Anexo 1 "Modificaciones"**.-----

Siguiendo con el **cuarto punto** del orden del día, se dieron a conocer las solicitudes de aclaración presentadas por los licitantes y las respuestas proporcionadas por el área técnica-requirente, mismas que se relacionan en el **Anexo 2 "Solicitud de aclaraciones"** y que forman parte integrante de la presente acta-----

Acto seguido se dio oportunidad a los licitantes asistentes de realizar preguntas respecto de las respuestas proporcionadas por el área requirente; los licitantes que se listan a continuación realizaron repreguntas respecto de las que les son propias y respecto de las modificaciones, mismas que fueron atendidas en el mismo acto y forman parte de la presente acta como **Anexo 3 "Repreguntas"**:-----

No.	Licitantes	Núm. de Repreguntas
1	D'Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V.	2
2	Productos Serel SA de CV	2
Total		4

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Quien preside preguntó a los licitantes si sus preguntas y repreguntas fueron respondidas de forma clara, a lo que contestaron que sí fueron claras y que no tienen más cuestionamientos que hacer a la convocatoria y a las modificaciones presentadas.

Por lo anterior y una vez atendida la totalidad de los cuestionamientos, se informa que el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo de forma presencial el día **17 de enero 2025, a las 10:00 horas**, en la Sala Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios del Piso 6 ubicada en Periférico Sur No. 4124, edificio Zafiro II, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900 en la Ciudad de México.

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 39 del REGLAMENTO y la fracción V del numeral 6.1.3 de la convocatoria, esta acta formará parte integrante de la misma convocatoria, así como el **Anexo 1 "Modificaciones"**, **Anexo 2 "Solicitud de Aclaraciones"** y el **Anexo 3 "Repreguntas"** de tal forma que los licitantes deberán considerar su contenido para la debida integración de sus proposiciones.

A continuación y conforme al **quinto punto** del orden del día de conformidad con lo establecido en el artículo 46 del REGLAMENTO, se firma la presente acta al margen y al calce, sin que la falta de firma de los licitantes reste validez o efectos a la misma.

Para efectos de la notificación y en términos del artículo 46 del REGLAMENTO, a partir de esta fecha se pone a disposición de los licitantes que no hayan asistido a esta junta de aclaraciones, copia de la presente acta, por un término de 5 (cinco) días hábiles, en los estrados de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, sita en Periférico Sur número 4124, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón; siendo de la exclusiva responsabilidad de los licitantes, acudir a enterarse de su contenido y obtener copia de la misma. La información también estará disponible en la dirección electrónica: <https://ine.mx/licitaciones-contrataciones-presenciales/>.

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 DenunciaNE, accesible a la siguiente dirección electrónica: <https://denuncias-oic.ine.mx/>.

Finalmente, no habiendo otro punto que tratar, se da por terminada la presente Junta de Aclaraciones, siendo las 18:45 horas del mismo día de su inicio.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

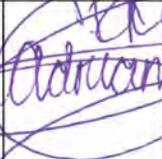
Por el Instituto Nacional Electoral:

Nombre	Área que representa	Firma	Rúbrica
María del Rocío Paz Guerrero	Dirección de Recursos Materiales y Servicios / Subdirección de Adquisiciones		
Paola Jocelyn Rulfo Hernández	Órgano Interno de Control		
Berenice Dirzo Bahena	Órgano Interno de Control		
Juan Alberto López Toledo	Subdirección de Servicios		
Wendy Reyes Téllez	Subdirección de Servicios		
Jennifer Martínez Arteaga	Subdirección de Adquisiciones		
Ana Luisa Meraz Velasco	Subdirección de Servicios		

Por los licitantes:

Nombre de la empresa	Nombre del representante y correo electrónico	Firma	Rúbrica
Grupo Gastronómico Galvén, S.A. de C.V.	Ricardo Jaime Araujo Galván contacto@grupo-galvez.com.mx		

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Nombre de la empresa	Nombre del representante y correo electrónico	Firma	Rúbrica
D'Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V.	José Guerrero Alvarado d.sazon@yahoo.com.mx		
Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Ana Lidia Castrejón Rivera ventas@pigudi.mx		
Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Germán Flores Balderas licitaciones@especialidadescomercialesreyes.com		
Productos Serel, S.A. de C.V.	Adriana Rojas Mendoza adriana.rojas@serel.com.mx		

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

ACTA DE REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Anexo 1
Modificaciones

(Handwritten signatures and initials in blue ink)

ARM

(Various illegible signatures and initials)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
MODIFICACIONES

MODIFICACIÓN 1

Referencia: Numeral 5.1. Criterio de evaluación técnica, inciso c y Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Rubro 2 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante.

DICE	DEBE DECIR												
<p>5.1. Criterio de evaluación técnica</p> <p>[...]</p> <p>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.</p> <p>[...]</p> <p>2. EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE</p> <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>[...]</p> <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"> Número consecutivo. Número de contrato. Vigencia. Fecha de formalización. Monto. Objeto. Nombre del cliente. Cantidad de fojas que componen el contrato o documento. Indicador de folio donde inicia el contrato o documento. Indicador de folio donde termina el contrato o documento. <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="332 1549 604 1648"> <tr> <td></td> <td>Puntos</td> </tr> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </table> <p>2.1 Especialidad del licitante</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 		Puntos	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00	<p>5.1. Criterio de evaluación técnica</p> <p>[...]</p> <p>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.</p> <p>[...]</p> <p>2. EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 10 (diez) años de su formalización 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>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"> Número consecutivo. Número de contrato. Vigencia. Fecha de formalización. Monto. Objeto. Nombre del cliente. Cantidad de fojas que componen el contrato o documento. Indicador de folio donde inicia el contrato o documento. Indicador de folio donde termina el contrato o documento. <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> <table border="1" data-bbox="1036 1365 1307 1459"> <tr> <td></td> <td>Puntos</td> </tr> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </table> <p>2.1 Especialidad del licitante</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. Haber sido prestado al Servicio de comedor con sistema de autoservicio. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. 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>		Puntos	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00
	Puntos												
Especialidad	9.00												
Experiencia	9.00												
	Puntos												
Especialidad	9.00												
Experiencia	9.00												

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
MODIFICACIONES**

<p>4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>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> <p>[...]</p> <p>2.2 Experiencia del licitante</p> <p>[...]</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>[...]</p>	<p>2.2 Experiencia del licitante</p> <p>[...]</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 de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito 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 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>
---	--

MODIFICACIÓN 2

Numeral 10. Normas Oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
<p>[...]</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>[...]</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).</p>

MODIFICACIÓN 3

Referencia: Numeral 8.3 Servicio de catering, de la Convocatoria, Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Subrubro 1.2 Capacidad de equipamiento y Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE", del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.

DICE	DEBE DECIR															
<p>8.3 Servicio de catering</p> <p>[...]</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="138 1759 787 1936"> <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>	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>8.3 Servicio de catering</p> <p>[...]</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="836 1759 1502 1915"> <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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td></tr> <tr><td>4. Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr> <tr><td>5. Almacén de secos</td></tr> <tr><td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	5. Almacén de secos	6. Almacén de productos químicos de limpieza
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																
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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																
4. Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																
5. Almacén de secos																
6. Almacén de productos químicos de limpieza																

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
MODIFICACIONES

<p>[...]</p> <p>1.2 Capacidad de equipamiento</p> <p>[...]</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" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <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, estufones 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> <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="text-align: left;">ASPECTO POR EVALUAR</th> <th style="text-align: center;">SI</th> <th style="text-align: center;">NO</th> <th style="text-align: left;">OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuenta con cocina:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:</td> </tr> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="text-align: left;">EQUIPO</th> <th style="text-align: center;">CANTIDAD MINIMA</th> <th style="text-align: center;">SI</th> <th style="text-align: center;">NO</th> <th style="text-align: left;">OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <td>Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equipo de cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Horno tipo rational industrial a vapor y convencional</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almacén de secos</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></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, estufones 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	ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES	Cuenta con cocina:				El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:				EQUIPO	CANTIDAD MINIMA	SI	NO	OBSERVACIONES	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 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				<p>[...]</p> <p>1.2 Capacidad de equipamiento</p> <p>[...]</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" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <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, estufones de 2 o 3 quemadores)</td></tr> <tr><td>3. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td></tr> <tr><td>4. Almacén de secos</td></tr> <tr><td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr> <tr><td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td></tr> <tr><td>7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td></tr> </tbody> </table> <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="text-align: left;">ASPECTO POR EVALUAR</th> <th style="text-align: center;">SI</th> <th style="text-align: center;">NO</th> <th style="text-align: left;">OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuenta con cocina:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:</td> </tr> <tr style="background-color: #cccccc;"> <th style="text-align: left;">EQUIPO</th> <th style="text-align: center;">CANTIDAD MINIMA</th> <th style="text-align: center;">SI</th> <th style="text-align: center;">NO</th> <th style="text-align: left;">OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <td>Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equipo de cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almacén de secos</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almacén de productos químicos de limpieza</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Certificado del Distintivo H vigente</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></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, estufones de 2 o 3 quemadores)	3. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Almacén de secos	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de productos químicos de limpieza	7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES	Cuenta con cocina:				El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:				EQUIPO	CANTIDAD MINIMA	SI	NO	OBSERVACIONES	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				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			
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, estufones 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																																																																																																																					
ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES																																																																																																																		
Cuenta con cocina:																																																																																																																					
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:																																																																																																																					
EQUIPO	CANTIDAD MINIMA	SI	NO	OBSERVACIONES																																																																																																																	
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 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																																																																																																																				
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, estufones de 2 o 3 quemadores)																																																																																																																					
3. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																																																																																																																					
4. Almacén de secos																																																																																																																					
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																																																																																																																					
6. Almacén de productos químicos de limpieza																																																																																																																					
7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																																																																																																																					
ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES																																																																																																																		
Cuenta con cocina:																																																																																																																					
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:																																																																																																																					
EQUIPO	CANTIDAD MINIMA	SI	NO	OBSERVACIONES																																																																																																																	
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																																																																																																																				
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																																																																																																																				

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACION PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, PARA LA CONTRATACION 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
MODIFICACIONES**

Almacén de productos químicos de limpieza	1				Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1			
Certificado del Distintivo H vigente	1				TRANSPORTE Especializado para alimentos preparados. Se requiere vehículos con características de conformidad a lo siguiente:				
Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1				Para el traslado de los alimentos (catering):				
TRANSPORTE Especializado para alimentos preparados. Se requiere vehículos con características de conformidad a lo siguiente:					2	3			
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.								
1	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA REGULABLE DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.								
Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	1				Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados	1			
Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados	1				Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10			
Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10				Cambros contenedores de policarbonato	10			
Cambros contenedores de policarbonato	10				FECHA				
FECHA					TELEFONO				
EMPRESA VISITADA:					EMPRESA VISITADA:				
REPRESENTANTE:					REPRESENTANTE:				
FIRMA:					FIRMA:				
FECHA					FECHA				
TELEFONO					TELEFONO				
EMPRESA VISITADA:					EMPRESA VISITADA:				
REPRESENTANTE:					REPRESENTANTE:				
FIRMA:					FIRMA:				
NOMBRE DEL VISITADOR					NOMBRE DEL VISITADOR				
FIRMA					FIRMA				
OBSERVACIONES					OBSERVACIONES				
POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"					POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"				
NOMBRE DEL VISITADOR					NOMBRE DEL VISITADOR				
FIRMA					FIRMA				
OBSERVACIONES					OBSERVACIONES				

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
MODIFICACIONES

OBSERVACIONES	
----------------------	--

MODIFICACIÓN 4

Numeral 1.7 Normas aplicables de la Convocatoria y numeral 10. Normas Oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
<p>1.7 Normas aplicables</p> <p>[...]</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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 u 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> <p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>[...]</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 u 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>[...]</p>	<p>1.7 Normas aplicables</p> <p>[...]</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. • NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>[...]</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. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>III. NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
MODIFICACIONES

17. ENTREGABLES																													
H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica																													
No.	Numeral por Subnumeral del Anexo Técnico	Descripción	Formato de entrega	Consecuencia de no ser presentada																									
	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.																									
	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.																									
	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 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.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																									
		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 cuentan 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.																									
[...]																													
<p>Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <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 por Subnumeral del Anexo Técnico</th> <th>Descripción</th> <th>Formato de entrega</th> <th>Consecuencia de no ser presentada</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5</td> <td>Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</td> <td>Cople 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.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Numeral 10. NORMAS APLICABLES</td> <td>ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Numeral 10. NORMAS APLICABLES</td> <td>NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</td> <td>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 cuentan con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> </tbody> </table> <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>					No.	Numeral por Subnumeral del Anexo Técnico	Descripción	Formato de entrega	Consecuencia de no ser presentada	5	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD	Cople 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.	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. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	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, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	13	14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.	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 cuentan 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.
No.	Numeral por Subnumeral del Anexo Técnico	Descripción	Formato de entrega	Consecuencia de no ser presentada																									
5	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD	Cople 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.	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. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	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, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																									
13	14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.	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 cuentan 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.																									

MODIFICACIÓN 5

Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
En todos los textos que refieren Numeral 10. Penas Convencionales de las condiciones contractuales. En todos los textos en donde se refiere Numeral 11. Deductivas de las condiciones contractuales.	Numeral 8. Penas convencionales de la convocatoria. Numeral 9. Deduciones de la convocatoria.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
MODIFICACIONES**

ATENTAMENTE

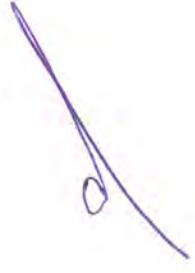
MTRO. JUAN ALBERTO LÓPEZ TOLEDO
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature on the left, several smaller ones in the center, and a large signature on the right with 'MRB' written vertically above it. There are also some scribbles and a large oval mark at the bottom right.]

FIRMADO POR: REYES TELLEZ WENDY
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4170256
HASH:
80DF8B24B4A0E4864AD354684441491BBD3A03231CF3C
5A219687DE4E61EE9F

FIRMADO POR: MERA VELAZCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4170256
HASH:
80DF8B24B4A0E4864AD354684441491BBD3A03231CF3C
5A219687DE4E61EE9F

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4170256
HASH:
80DF8B24B4A0E4864AD354684441491BBD3A03231CF3C
5A219687DE4E61EE9F



ARM



ACTA DE REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Anexo 2

Solicitud de Aclaraciones

The page contains several handwritten signatures and initials in blue ink. On the left side, there is a vertical signature. In the center, there are two horizontal signatures. On the right side, there is a large signature with the initials 'ARM' written vertically next to it. Below these, there are several smaller, less distinct signatures and initials scattered across the page.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

arey

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	15, 81	1.7. Normas aplicables	<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, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el INSTITUTO son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 del certificado de Distintivo H a nombre del licitante. <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>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p>	<p>Se precisa que, en el numeral 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, se indica lo siguiente:</p> <p><i>"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. [...] 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."</i></p> <p>[...]</p> <p><i>"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"</i>.</p> <p>Conforme a lo enunciado en el párrafo anterior, se precisa que, no todos los comedores institucionales cuentan con certificación de Distintivo H, los comedores que actualmente cuentan con esa certificación son los denominados "Zafiro II" y "Moneda". Asimismo, se precisa que, tal como se refiere en el párrafo anterior, si 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>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

7
CREM

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.														
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde									
			<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>DUDA o ACLARACIÓN. En las visitas que amablemente nos hicieron favor de conducir el día 10 de diciembre de 2024 por sus comedores ubicados en los inmuebles que se indican a continuación, pudimos percibir que no todos cumplen con los requisitos para ser certificados con el Distintivo H, por las observaciones que hemos añadido a la tabla anexa, reproducida desde las Bases de la Convocatoria:</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. En las visitas que amablemente nos hicieron favor de conducir el día 10 de diciembre de 2024 por sus comedores ubicados en los inmuebles que se indican a continuación, pudimos percibir que no todos cumplen con los requisitos para ser certificados con el Distintivo H, por las observaciones que hemos añadido a la tabla anexa, reproducida desde las Bases de la Convocatoria:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Comedor Institucional</th> <th>Ubicación</th> <th>OBSERVACIONES RESPECTO A DISTINTIVO H</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moneda</td> <td>Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td> <td>A pesar de haber sido recientemente remodelado (en decir de la Convocante), es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables muros falsos y orificios de paso de ductos, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Comedor Institucional	Ubicación	OBSERVACIONES RESPECTO A DISTINTIVO H	Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	A pesar de haber sido recientemente remodelado (en decir de la Convocante), es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables muros falsos y orificios de paso de ductos, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José			
Comedor Institucional	Ubicación	OBSERVACIONES RESPECTO A DISTINTIVO H												
Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	A pesar de haber sido recientemente remodelado (en decir de la Convocante), es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables muros falsos y orificios de paso de ductos, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.												
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José													

Handwritten signatures and marks in blue ink, including a large 'X' and several illegible signatures.

Handwritten marks in blue ink, including a large 'A' and a horizontal line.

Handwritten blue ink scribble at the bottom left corner.

Handwritten blue ink scribble at the bottom right corner.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</p>		
			<p>Quantum Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</p>	<p>La parte trasera de la cocina está conformada por un cancel tubular que está totalmente abierto entre cada perfil que lo conforma; asimismo, el acceso desde el comedor hacia la azotea y al espacio que se utiliza como almacén no cuenta con protección alguna para roedores. Dichas dos deficiencias, lo hacen inelegible para certificarse con el Distintivo H, por la potencialidad de introducción de cualquier plaga nociva o no.</p>	
			<p>Tláhuac Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</p>		
			<p>Tlalpan Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</p>	<p>Es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables orificios de paso de ductos sin sellar, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

A
ary

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Zafiro II</p> <p>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</p> <p>Es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que se encuentra en un sótano, anexo a una especie de fosa séptica y existen innumerables orificios de paso de ductos sin sellar, así como puertas abiertas hacia espacios y patios o estacionamientos exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.</p>		
			<p>Acoxpa*</p> <p>Calzada Acoxpa #436, Piso 1,, Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.</p> <p>Aún sin funcionamiento</p>		
			<p>CECyRD</p> <p>San Juan Tlcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</p> <p>Es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que la cocina no cuenta con ventilación y el flujo de aguas pluviales y drenajes, corren por un ducto lateral al comedor y relativamente expuesto, ya que sólo lo cubren piezas de piedra de cantera sobrepuestas.</p> <p>No cuenta con mosquiteros o equivalentes en las ventanas de ventilación del comedor y existen toldos sobrepuestos para evitar el paso del sol directo hacia los comensales, los cuales son depósito</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>de los insectos que no son atraídos por el dispositivo de exterminación instalado y mueren en dichos todos y pueden caer hacia los alimentos en consumo., por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.</p>		
		CORUM	<p>Bld. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.</p> <p>Sin observaciones.</p>		
			<p>Por lo expuesto, solicitamos aclaración a la Convocante respecto a su exigencia del cumplimiento del Distintivo H por parte de los licitantes, si sus instalaciones no cumplen con los requisitos mínimos para ser certificadas con dicho Distintivo H y el no hacerlo por parte del licitante adjudicado es motivo de inconcebibles e ilegales penalidades y/o deductivas.</p> <p>Favor de precisar.</p>		
2.	15 y 16,	1.7 NORMAS APLICABLES	<p>Dice.</p> <p>1.7. Normas aplicables</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, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el INSTITUTO son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p>	<p>No es correcta su apreciación, para cumplir la acreditación de la NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, bastará con presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>Lo anterior de conformidad con lo establecido en el numeral I, del numeral 1.7 Normas aplicables de la convocatoria, que a la letra indica:</p> <p><i>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</i></p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature/initials

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>o 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 del certificado de Distintivo H a nombre del licitante.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Entendemos que deberemos presentar, además del Distintivo H actualizado de nuestra cocina central, copia del Certificado de la NOM-043-SSA2-2012, emitido a nombre del licitante y con alcance a la producción de alimentos pasteurizados, a fin de garantizar el conocimiento en la elaboración y promoción de menús equilibrados y saludables, así como su producción y transportación en calidad de Catering, para los clientes contratantes de dicho servicio.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p><i>propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</i></p> <p>Así como el numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, el cual indica:</p> <p><i>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.</i></p> <p>Sin embargo, si cuenta con el certificado NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria, puede anexarlo a su propuesta, sin ser un requisito obligatorio para los demás licitantes y sin ser motivo de desechamiento.</p>	<p><i>Handwritten signature/initials</i></p>
3.	16 y otras, 79, 80	ANEXO TÉCNICO	<p>Dice.</p> <p>1.8. Administración y vigilancia del contrato. 12. SUPERVISIÓN</p> <p>De conformidad con el artículo 68 del REGLAMENTO y 143 de las POBALINES, el responsable de vigilar y administrar el contrato que se celebre, a efecto de validar que el PROVEEDOR cumpla con lo estipulado en el mismo, será el Titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, quien informará lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> De los atrasos e incumplimientos, así como el cálculo de las penas convencionales y deducciones correspondientes, anexando los documentos probatorios del incumplimiento en que incurra el PROVEEDOR. Visto bueno para la liberación de la garantía de cumplimiento. Evaluación del PROVEEDOR en los términos establecidos en el artículo 27 del REGLAMENTO. <p>Es importante que la Convocante precise la metodología, los medios y el personal auxiliar que empleará para administrar y verificar los términos de cumplimiento del contrato, en los que existen</p>	<p>De conformidad con los numerales del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria, siguientes:</p> <p>9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>[...]</p> <p><i>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.</i></p> <p>[...]</p> <p>8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p> <p><i>Handwritten signature/initials</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

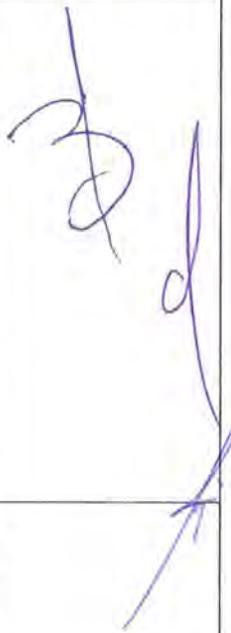
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>cotidianamente temperaturas de conservación, de servicio en las líneas calientes y frías, técnicas de lavado y desinfección de alimentos, de superficies vivas, de superficies inertes, de loza, de limpieza, de aseo de comedores, el uso de termómetros, etc.</p> <p>Todo ello, de conformidad con las siguientes normas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NOM-251-SSA1-2009 • NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019; • NMX-F-605-NORMEX-2018 • NOM-043-SSA2-2012 <p>La Administración y vigilancia del contrato 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 por medio de la supervisión y de los supervisores de éste, verificará que 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>Y se agrega que: 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>DUDA o ACLARACIÓN. Solicitamos atenta y respetuosamente a esa convocante que confirme que "...los supervisores que este designe para cada comedor institucional ..." que verificarán y supervisarán el cumplimiento de las normas indicadas en los numerales 10 I, II y III y en las páginas 76 y 77, se encuentran todos capacitados en dichas normas y que lo pueden acreditar con las constancias o certificaciones correspondientes, emitidas por autoridad legalmente</p>	<p><i>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.</i></p> <p>[...]</p> <p>Apéndice A. Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria)</p> <p>[...]</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 9. Deducciones, de las Condiciones contractuales.</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 personal designado 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 	<p><i>Handwritten signature</i></p>

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.													
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde								
			<p>facultada, con el nombre de cada uno de los capacitados; que conocen sobre la calibración de un termómetro, sobres las técnicas de limpieza y desinfección que ordenan dichas normas, que conocen sobre temperaturas para cada grupo de alimentos en cada momento del servicio a contratar, sobre almacenamiento, entradas y salidas, manejo de químicos, estructura de menús, alérgenos y su manejo, etc., para poder hacer una evaluación profesional de los requisitos que establece el Anexo Técnico y que, con ello apliquen conocimientos técnicos para aplicar las tan trilladas Deductivas, que parecen ser el objetivo del Contrato, porque de lo contrario, la aplicación de dichas Deductivas, será tan ilegal como la programación de éstas y que más adelante comentaremos.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Registro de alimentos en descomposición o mal estado. • Así como dada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio. <p>[...]</p> <p>En este sentido, ninguno de los aspectos registrados en la bitácora de recorrido diario, se asienta de manera unilateral por parte de la supervisión del servicio. Todo se realiza en conjunto con el personal designado por el proveedor que este ubicado en las cocinas y que, para tal efecto, deberá estar signada de conformidad por ambas partes, "El Proveedor" y "El Instituto".</p> <p>No obstante lo anterior, el cumplimiento obligatorio de las normas enunciadas, son de exclusiva responsabilidad del Licitante adjudicado.</p>									
4.	32 a 34	Tabla de evaluación por puntos y porcentajes.	<p>DICE</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Subrubro</th> <th>Concepto</th> <th>Forma de evaluación</th> <th>Puntos Esperados</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td></td> <td> <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 [redacted] celebrado con el sector público o privado, [redacted] 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> <p>a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio</p> </td> <td>18.00</td> </tr> </tbody> </table>	Subrubro	Concepto	Forma de evaluación	Puntos Esperados	2		<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 [redacted] celebrado con el sector público o privado, [redacted] 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> <p>a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio</p>	18.00	<p>Respecto a los convenios de ampliación y adendos, no es correcto su entendimiento, estos no se sumarán para acreditar un contrato adicional, es decir, los convenios modificatorios y adendos únicamente serán tomados en consideración como anexos que permitan verificar el alcance de la contratación, la posible ampliación a la vigencia del contrato y son parte del contrato original.</p> <p>Respecto a los pedidos y órdenes de servicios, estos sí pueden ser considerados como cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, no omitiendo que, para verificar los alcances de estos y acreditar similitud, deberán incluir los anexos y/o facturas correspondientes.</p> <p>Respecto a la vigencia reconocida de los contratos, no es correcto su entendimiento, de conformidad con lo establecido en el artículo 77, inciso b, de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral (POBALINES), vigentes de este Instituto. El cual indica:</p> <p>b. Experiencia y especialidad del licitante.</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p> 
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación	Puntos Esperados										
2		<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 [redacted] celebrado con el sector público o privado, [redacted] 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> <p>a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio</p>	18.00										

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde				
		2.1	<p>b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>c) [REDACTED]</p> <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"> Número consecutivo. Número de contrato. Vigencia. Fecha de formalización. Monto. Objeto. Nombre del cliente. Cantidad de folios que componen el contrato o documento. Indicador de folio donde inicia el contrato o documento. Indicador de folio donde termina el contrato o documento. <p>La relación referida, no será causa de desahucio o en su caso del no otorgamiento de los puntos establecidos.</p> <p>[REDACTED] Incluir 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"> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </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>[REDACTED] o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p>	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00	<p>[...]</p> <p>La acreditación de este rubro podrá realizarse con los contratos o cualquier otro documento que permita que el licitante compruebe que ha prestado servicios en los términos señalados en los párrafos anteriores de este inciso. Para ello, en la Convocatoria se deberá requerir a los licitantes un mínimo y un máximo de contratos o documentos a presentar, que hayan suscrito o tengan adjudicados con anterioridad a la fecha de su publicación [...]</p> <p>Por lo anterior, no es posible considerar el plazo a partir del inicio de vigencia de los contratos.</p> <p>Respecto a al planteamiento de presentar contratos que no tengan mayor antigüedad que 10 años hasta el 31 de diciembre de 2024, y del plazo en que se tomarán en consideración los contratos, deberá apegarse a lo establecido en la Modificación 1, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p style="text-align: center;">Referencia: Numeral 5.1. Criterio de evaluación técnica, inciso c y Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Rubro 2 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante</p> <p>Debe decir:</p> <p>5.1. Criterio de evaluación técnica</p> <p>[...]</p> <p>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.</p> <p>[...]</p> <p>2. EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE</p>	<p>[Handwritten signature and initials]</p>
Especialidad	9.00								
Experiencia	9.00								
		2.2	<p>Experiencia del licitante (mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación)</p>						

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.		Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde				
					<p>de que se trate)</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. <p>[Redacted]</p> <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> <p>Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o [Redacted] y condiciones que EL LICITANTE presente, [Redacted] 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 suman 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.</p> <p>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 acredite 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.</p>	<p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 10 (diez) años de su formalización 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>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. 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>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> <table border="1"> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </table> <p>2.1 Especialidad del licitante</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p>	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00	<p><i>[Handwritten signature]</i></p>
Especialidad	9.00										
Experiencia	9.00										

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

A
aru

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>No se acumulará la experiencia de contratos o cualquier otro documento con vigencia en el mismo periodo de tiempo.</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. <p>[REDACTED]</p> <ol style="list-style-type: none"> Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 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>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.</p> <p>El INSTITUTO se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE.</p> <p>Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. 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> <p>2.2 Experiencia del licitante</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. Que los servicios prestados sean de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el anexo técnico de la convocatoria. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Respecto a la solicitud de que los contratos que se presenten para la acreditación de la experiencia, es recomendable que sean los mismos, sin embargo, no es obligatorio que</p>	<p><i>B</i></p> <p><i>d</i></p> <p><i>A</i></p> <p><i>A</i></p>
			<p>Al respecto, respetuosamente solicitamos a la Convocante que confirme los siguientes conceptos de validez legal en su convocatoria, para no limitar ilegalmente la participación:</p> <p>4.1. ... 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 [REDACTED]...</p> <p>Entendiendo que [REDACTED] son CONVENIOS DE AMPLIACIÓN, PEDIDOS, ADENDOS, ÓRDENES DE SERVICIO Y similares y/o equivalentes, toda vez que tienen la validez legal en tiempo y forma que un contrato como instrumento jurídico/legal</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

+
ceh

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>que establece derechos y obligaciones para las partes contratantes.</p> <p>4.2. ... con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de la formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo anexos y facturas...</p> <p>Entendemos que la antigüedad y la vigencia reconocida de los contratos que presentemos los licitantes será A PARTIR DEL INICIO DE VIGENCIA DE LOS CONTRATOS, ya que su vigencia y obligatoriedad de sus efectos es a partir de la fecha del inicio de las obligaciones y hasta el término de sus obligaciones y no a partir de su suscripción, ya que de mantenerse así se evidencia una maniobra ilegal para procurar anular, por unos días ilegalmente establecidos, la vigencia y cobertura de los contratos, por lo que éstos deberán ser acreditados y reconocidos en su vigencia a partir del inicio de sus obligaciones y con termino al término de éstas, sin importar la ilegalidad de sus fechas de suscripción y de la fecha de presentación y apertura de propuestas, términos que no hacen legalidad en la vigencia de los contratos, ya que dichas fechas no son válidas en términos de la vigencia de las obligaciones legales de dichos instrumentos. Es válido requerir que, a la fecha de la apertura de propuestas, dichos instrumentos hayan concluido en la vigencia de sus obligaciones por su vigencia y cuenten con las cartas aceptadas de conclusión o de cancelación de las garantías, más no otro ilegal término de vigencia. Ningún instrumento legal inicia sus obligaciones antes del inicio de su vigencia, ni concluye antes o después de la conclusión de su vigencia.</p> <p>Asimismo, que para estar en mejores condiciones de acreditar la especialidad requerida, entendemos que podremos presentar contratos que no tengan mayor antigüedad que 10 años hasta el 31 de diciembre de 2024, toda vez que el pretender que se presenten hasta 6 contratos que acrediten la especialidad de 5 años en solo 5 años, implica ilegalmente, que el licitante ha tenido la obligación (creada por la convocante), de tener ininterrumpidamente contratos con las características requeridas, cuando dependiendo de las licitaciones, pueden haber periodos de intermitencia de dicho tipo de contratos. Y que, sin embargo, pudieran ser suplidos y superados con 5 o más contratos en cada año que atiendan uno</p>	<p>sean los mismos que para la especialidad, se acepta su propuesta de conformidad con lo establecido en la Modificación 1, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones".</p>	  

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>solo y/o más comedores simultáneamente, con muchas más raciones que 500 por día y que, en conjunto, complementan una especialidad mucho mayor que la cortamente requerida.</p> <p>La especialidad y experiencia requeridas no cesan en 5 años de la misma ilegalmente exigida y limitante actuación requerida; pueden trascender en hasta 10 años, como lo previenen las respectivas normas de la anteriormente llamada Secretaría de la Función Pública, ahora Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno.</p> <p>4.3. Para LA EXPERIENCIA, solicitamos atentamente a la Convocante que confirme que los contratos que se presenten para dicha acreditación, no es obligado que sean los mismos que para LA ESPECIALIDAD, toda vez que para ambas acreditaciones se requiere que:</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados,</p> <p>Y la naturaleza de los servicios solicitados es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal..."; por lo que entendemos que, para no limitar ilegalmente la participación, LA EXPERIENCIA se acredita con contratos de la misma naturaleza del servicio solicitado, sin la exigencia de que sean un mínimo de 5 comedores en cada contrato y/o un mínimo de 500 raciones por día, puesto que los licitantes podemos contar con más de 5 contratos por año, que acrediten el servicio de la misma naturaleza que los solicitados, en uno o más comedores y por muchas más raciones diarias que las mínimas solicitadas.</p> <p>Asimismo, que, para LA EXPERIENCIA, los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>(...)</p> <p>5. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria.</p>		<p><i>Handwritten signature</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

A
ARM

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.																									
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																				
			<p>6. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>7. Que los contratos hayan tenido vigencia dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos al 31 de diciembre de 2024.</p> <p>Favor de confirmar.</p>																						
5.	46 a 52	8. PENAS CONVENCIONALES	<p>Dice.</p> <p>8. PENAS CONVENCIONALES</p> <p>De conformidad con el artículo 62 del REGLAMENTO y 145 de las POBALINES, si el PROVEEDOR incurre en algún atraso en los plazos establecidos para la prestación del servicio solicitado, o aspectos generales contratados, le será aplicable una pena convencional al pago.</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C: Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.</td> <td>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MENORES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.</td> <td>El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.</td> <td>\$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>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.</td> <td>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.</td> <td>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 Utilizaciones en las que se prestará el servicio.</td> <td>\$ 3,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.</td> <td>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.</td> <td>Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.</td> <td>0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA por cada comedor.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Entrega de resultados de pruebas de laboratorio de agua de los filtros y alimentos.</td> <td>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.</td> <td>A más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</td> <td>\$ 2,000 por cada día hábil de atraso en la entrega de los resultados de laboratorio por cada comedor.</td> </tr> </table>	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 MENORES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.	\$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.	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 Utilizaciones en las que se prestará el servicio.	\$ 3,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.	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.	0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA por cada comedor.	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.	\$ 2,000 por cada día hábil de atraso en la entrega de los resultados de laboratorio por cada comedor.	<p>"Las penas Convencionales son establecidas en el numeral 8. PENAS CONVENCIONALES de la convocatoria. Y son determinadas por el Instituto de conformidad con el artículo 62 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de bienes muebles y Servicios en relación con el artículo 145 de las POBALINES; preceptos que facultan al Instituto para determinar las penas y sus porcentajes considerando el impacto que el incumplimiento puede ocasionar en las operaciones y objetivos del Instituto. Asimismo, no debe perderse de vista que la aplicación de las penas convencionales sólo procede cuando el Proveedor lleva a cabo la prestación del servicio con retraso.</p> <p>Por otro lado, en el numeral 9. de la convocatoria se establecen las Deductivas, mismas que son determinadas para orientar el debido cumplimiento del Contrato, de conformidad con el artículo 63 del Reglamento en relación con el diverso artículo 146 de las POBALINES. Puntualizando que las deductivas, sólo se actualizan por incumplimiento parcial o deficiente en la prestación del servicio".</p> <p>Las deficiencias en la prestación del servicio se registrarán en la "Bitácora de recorrido diario" de manera conjunta con el personal del proveedor que este haya designado y que, para tal efecto, deberá estar signada de conformidad por ambas partes, "El Proveedor" y "El Instituto" de conformidad con el numeral 12. SUPERVISIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>12. SUPERVISIÓN</p> <p><i>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 personal designado 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" [...]</i></p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
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 MENORES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.	\$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.																					
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 Utilizaciones en las que se prestará el servicio.	\$ 3,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.																					
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.	0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA por cada comedor.																					
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.	\$ 2,000 por cada día hábil de atraso en la entrega de los resultados de laboratorio por cada comedor.																					

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature/initials

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
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	\$ 2,000 por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental fotográfica por cada comedor
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	\$ 2,000 por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental fotográfica por cada comedor
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.
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
9			Exorto 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 8.2 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 11.3 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 17 días naturales del mes inmediato siguiente.

Handwritten signature/initials

Handwritten signature/initials

Elaboró: L.R.C. Wendy Reyes Téllez

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

ARM

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde		
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	1.00% del monto máximo del contrato, por día hábil de atraso.	
16			Resultados e interpretación de análisis del muestreo bacteriológico realizado esporádicamente 1 (una) vez al mes	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	Primera 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente	0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA del comedor de que no se haya entregado la evidencia	
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 ingestión de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales.	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.	0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA del comedor de ocurrencia	
			<p>El límite máximo de penas convencionales que podrá aplicarse al PROVEEDOR será hasta por el monto de la garantía del cumplimiento del contrato, después de lo cual el INSTITUTO podrá iniciar el procedimiento de rescisión del contrato.</p> <p>El titular de la DRMS notificará por escrito al PROVEEDOR el atraso en el cumplimiento de las obligaciones objeto del contrato, así como el monto que se obliga a cubrir por concepto de pena convencional, el cual deberá ser cubierto dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a aquél en que se le haya requerido.</p> <p>El PROVEEDOR realizará en su caso, el pago por concepto de penas convencionales, mediante cheque certificado, en la Caja General de la Dirección Ejecutiva de Administración del INSTITUTO, ubicada en Periférico Sur número 4124, primer piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México, o bien mediante transferencia electrónica a la cuenta que el INSTITUTO le proporcione con la notificación correspondiente.</p> <p>El pago de los servicios quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el PROVEEDOR deba efectuar por concepto de penas convencionales, por atraso, en el entendido de que, si el contrato es</p>				

[Handwritten signatures and marks in the 'Área que responde' column]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials/signature

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																																																																																																																																																																																														
			<p>rescindido, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.</p> <p>DEDUCCIONES</p> <p>De conformidad con el artículo 62 del REGLAMENTO y 145 de las POBALINES, se aplicarán las siguientes deducciones:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Núm.</th> <th>Descripción de la pregunta</th> <th>De conformidad con lo establecido en el numeral</th> <th>De conformidad con lo establecido en el numeral</th> <th>De acuerdo con las fechas establecidas en el programa de mantenimiento y conservación</th> <th>De conformidad con lo establecido en el numeral</th> <th>En el plazo establecido en el Dictamen referido en el numeral</th> <th>En el plazo establecido en el Dictamen referido en el numeral</th> <th>De conformidad con lo establecido en el numeral</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Garantizar durante la prestación del servicio que en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Disponibilidad de incremento de alimentos en cualquier de los inmuebles de "El Instituto"</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P., asegurándose a las medidas de seguridad y requerimientos por parte de "El Instituto"</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> <td>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Realizar los mantenimientos preventivos de conformidad con lo establecido en el numeral 8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> <td>8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Realizar el mantenimiento correctivo de acuerdo con lo establecido en el presente numeral 8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</td> <td>8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas de las conexiones institucionales que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio.</td> <td>8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>El menú diario deberá pagarse a las especificaciones de los gramajes establecidos en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A.</td> <td>8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Modificaciones al menú o a los porcentajes de porciones, sin previo aviso y aprobación del Supervisor del contrato o persona a quien este designe.</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> <td>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Prestación del Servicio en el horario establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> <td>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico</td> </tr> </tbody> </table>	Núm.	Descripción de la pregunta	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De acuerdo con las fechas establecidas en el programa de mantenimiento y conservación	De conformidad con lo establecido en el numeral	En el plazo establecido en el Dictamen referido en el numeral	En el plazo establecido en el Dictamen referido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	1	Garantizar durante la prestación del servicio que en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	2	Disponibilidad de incremento de alimentos en cualquier de los inmuebles de "El Instituto"	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3	Garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P., asegurándose a las medidas de seguridad y requerimientos por parte de "El Instituto"	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	4	Realizar los mantenimientos preventivos de conformidad con lo establecido en el numeral 8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	5	Realizar el mantenimiento correctivo de acuerdo con lo establecido en el presente numeral 8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	6	Reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas de las conexiones institucionales que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio.	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	7	El menú diario deberá pagarse a las especificaciones de los gramajes establecidos en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A.	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8	Modificaciones al menú o a los porcentajes de porciones, sin previo aviso y aprobación del Supervisor del contrato o persona a quien este designe.	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	9	Prestación del Servicio en el horario establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico																																		
Núm.	Descripción de la pregunta	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De acuerdo con las fechas establecidas en el programa de mantenimiento y conservación	De conformidad con lo establecido en el numeral	En el plazo establecido en el Dictamen referido en el numeral	En el plazo establecido en el Dictamen referido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral	De conformidad con lo establecido en el numeral																																																																																																																																																																																	
1	Garantizar durante la prestación del servicio que en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	
2	Disponibilidad de incremento de alimentos en cualquier de los inmuebles de "El Instituto"	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	
3	Garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P., asegurándose a las medidas de seguridad y requerimientos por parte de "El Instituto"	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	
4	Realizar los mantenimientos preventivos de conformidad con lo establecido en el numeral 8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico	8.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	
5	Realizar el mantenimiento correctivo de acuerdo con lo establecido en el presente numeral 8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico	8.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	
6	Reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas de las conexiones institucionales que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio.	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico	8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	
7	El menú diario deberá pagarse a las especificaciones de los gramajes establecidos en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A.	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico	8.1 MENÚ del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	
8	Modificaciones al menú o a los porcentajes de porciones, sin previo aviso y aprobación del Supervisor del contrato o persona a quien este designe.	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENÚ del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	
9	Prestación del Servicio en el horario establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico	8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico																																																																																																																																																																																	

Handwritten signature and initials in the response column

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
10			Degustación del Menú. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Diario 5% del total de los menús del día antes de IVA por comedor afectado.	
11			Servicios extraordinarios solicitados a petición del "Supervisor del Contrato". De conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Por evento El costo de dos menús antes de IVA, por comensal afectado, de aquellos servicios extraordinarios solicitados.	
12			Servicio de Catering. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING del Anexo Técnico.	Por evento no realizado 10% por día afectado, del promedio diario total de los menús servidos en el mes anterior.	
13			Cambio en el parque vehicular de iguala o superiores características al presentado para el servicio. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING del Anexo Técnico.	Una vez realizado el cambio en el parque vehicular sin notificar al "Supervisor del Contrato" \$ 500.00 por cada día natural de retraso por vehículo en la entrega de la notificación y comprobación del cambio del parque vehicular.	
14			No corresponde la calidad de las materias primas e insumos que ocupe el "Proveedor", durante la vigencia del contrato. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO del Anexo Técnico.	Diario 10 % del monto de facturación antes de IVA, del día de ocurrencia del comedor afectado.	
15			Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento en los comedores institucionales. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO del Anexo Técnico.	48 (cuarenta y ocho) horas naturales \$ 1,000.00 por cada comedor afectado.	
16			Por incumplimiento de las temperaturas establecidas de conformidad con el numeral 8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS del Anexo Técnico.	Diario 1% sobre la facturación del día afectado por inobservancia en las temperaturas establecidas en el numeral 8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS, por comedor afectado o bien \$500.00 por cada bitácora no entregada.	
17			Limpieza y retiro de desechos. De conformidad con lo establecido en el numeral 8. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Diario 1 % del monto de facturación antes de IVA, del mes de ocurrencia del comedor afectado, por cada día de ocurrencia.	
18			Personal para la prestación del servicio. De conformidad con lo establecido en el numeral 11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Diario \$500.00 por cada empleado faltante, por comedor afectado.	
19			El personal no se presenta debidamente uniformado para cargar el servicio en mención. De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.	Diario \$500.00 por cada empleado, por comedor afectado.	
20			Atender las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio. De conformidad con lo establecido en el numeral 12. SUPERVISIÓN del Anexo Técnico.	Durante el horario de la prestación del servicio diario (13:00 a 16:30 horas) 0.5% del total de los menús servidos antes de IVA del día de ocurrencia por comedor afectado.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten marks: a large 'X' and the word 'clar'.

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
21			El "Proveedor" deberá garantizar el cumplimiento de la higiene en los alimentos de conformidad en el numeral 12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS del Anexo Técnico.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS del Anexo Técnico. Por evento 5% sobre la facturación del día por comedor afectado y por cada aspecto físico, químico o biológico que pueda generar contaminación en los alimentos por comedor afectado.	
22			En caso de que los comensales presentan alguna enfermedad derivado del consumo de alimentos en mal estado y esto sea confirmado con los resultados de las pruebas de laboratorio. Adicional a que el "Proveedor" cubra los gastos médicos correspondientes.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLOGICO del Anexo Técnico. Por evento 10% sobre la facturación del día por comedor afectado en que se haya presentado la incidencia.	
23			No cumplir con las marcas o productos autorizados.	De conformidad con lo establecido en el Apéndice E: Catálogo de bienes de consumo. Por evento \$1,000.00 por cada producto.	
24			La taza o equipo que se coloca a disposición de los comensales es deficiente, debido a que se encuentra despostillada, rota o se encuentra mal lavada.	De conformidad con lo establecido en el Apéndice E: Catálogo de bienes de consumo. Por evento 0.5% sobre la facturación del día por comedor afectado en que se haya presentado la incidencia.	
25			Conservar 3 muestras testigo del menú del día.	Establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLOGICO. De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirve el menú. Por evento 3% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado, por no almacenar las 3 muestras testigo diarias.	
26			Por poner a disposición de los comensales alimentos fríos cuando estos se sirven de la línea caliente.	Establecido en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús. Por evento El costo de 2 menús antes de IVA por cada incidencia o queja recibida.	
27			Poner a disposición del comensal alimentos en buen estado.	Establecido en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús y Apéndice E: Catálogos de bienes de consumo. Por cada evento en que se ponga a disposición del comensal alimentos en estado de descomposición o en mal estado ya sea por olor o sabor. Por evento El costo de 5 menús antes de IVA por cada incidencia o queja recibida.	
<p>El límite máximo de deducciones que podrá aplicarse al PROVEEDOR será hasta por el monto de la garantía del cumplimiento del contrato, después de lo cual el INSTITUTO podrá iniciar el procedimiento de rescisión del contrato.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Respetuosamente manifestamos a la convocante que todas y cada una de las penas convencionales y/o deductivas consignadas en la</p>					

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

X
ARM

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.</p> <p>presente CONVOCATORIA, son ilegales y, legalmente desproporcionadas; en apariencia, el mayor objetivo y entusiasmo de la vigilancia de cumplimiento del contrato y del personal designado por el Supervisor del Contrato por parte de la convocante, que <u>verificará y supervisará</u> el cumplimiento, que no cuenta con la capacitación necesaria para el objeto del contrato, es lograr la ansiada acumulación de supuestas causales de penas convencionales y/o deductivas, para UNILATERALMENTE engrandecer los resultados de quehacer, en contra del proveedor, QUIEN QUEDA EN ESTADO DE INDEFENSIÓN, frente a dichas manifestaciones UNILATERALES de supuesto incumplimiento que poco o nada tienen que ver con los bienes no entregados o servicios no prestados, como lo indica el Artículo 1461 de sus POBALINES, como lo acreditaremos a continuación.</p> <p>El Artículo 1 del REGLAMENTO DEL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL (AHORA INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL) EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS, indica que:</p> <p>Artículo 1. El presente Reglamento tiene por objeto, establecer las disposiciones a que deberá sujetarse el Instituto Federal Electoral, en materia de adquisiciones, arrendamientos de bienes muebles y prestación de servicios de cualquier naturaleza, en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 134 Constitucional y de conformidad con lo establecido por el segundo párrafo del artículo 1 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.</p> <p><i>Por lo que ese Instituto es AUTÓNOMO, pero no ajeno o exento ni superior o por encima de la LEY</i></p> <p>Los Artículos 62 y 63 de dicho Reglamento establecen que:</p> <p>Artículo 62.- El Instituto deberá pactar penas convencionales a cargo del proveedor por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega o de la prestación del servicio, las que no excederán del monto de la garantía de cumplimiento del contrato, y serán determinadas en función de los bienes o servicios no entregados o prestados oportunamente. En las operaciones en que se pactare ajuste de precios, la penalización se calculará sobre el precio ajustado.</p>		  

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>(...)</p> <p>Artículo 63.- El Instituto podrá establecer en la convocatoria a la licitación, invitaciones a cuando menos tres personas y contratos, deducciones al pago de bienes o servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el proveedor respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato. En estos casos, establecerán el límite de incumplimiento a partir del cual podrán cancelar total o parcialmente las partidas o conceptos no entregados, o bien rescindir el contrato en los términos del artículo 64 de este Reglamento.</p> <p>Y las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral (AHORA INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL), en su Artículo 146, obligan lo siguiente:</p> <p>Artículo 146. Las deducciones al pago de bienes o servicios previstos en el artículo 63 del Reglamento de Adquisiciones serán determinadas para orientar el debido cumplimiento del Contrato.</p> <p>Las deducciones deberán realizarse sobre el importe de los bienes no entregados o servicios no prestados, ya que se considerará como un incumplimiento parcial o deficiente en relación con la totalidad de la Partida o Concepto.</p> <p>Invariablemente deberá señalarse desde la Convocatoria, solicitud de Cotización y en el Contrato, que el límite máximo que se aplicará de deducciones a partir del cual podrá rescindirse el Contrato no excederá del monto de la garantía o o del veinte por ciento en el caso de que se haya exentado la presentación de garantía de cumplimiento del Contrato.</p> <p>Se establecerá en las Convocatorias, en la Solicitud de Cotización y en los Contratos, que el importe máximo de deducciones que podrá aplicarse durante la vigencia del Contrato, no excederá el importe de la garantía de cumplimiento o del veinte por ciento del mismo cuando se hubiere exceptuado al Proveedor de la presentación de la misma, debiéndose aplicar estas proporcionalmente.</p>		<p><i>Handwritten signature</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>La deducción de los arrendamientos o servicios prestados parcialmente o deficientes corresponderá a su precio unitario.</p> <p>Cuando por la naturaleza del incumplimiento parcial o deficiente de los arrendamientos o servicios no sea posible deducir el precio unitario, la deducción será del uno por ciento sobre el importe o importes de dichos arrendamientos o servicios pactados en el Contrato.</p> <p>Asimismo y al respecto, es preciso mencionar y analizar que la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Federal (LAASSPF) y su Reglamento prevén legal y legítimamente la aplicación de penas convencionales o deducciones al pago por incumplimiento parcial o deficiente del servicio, así como la manera en que deberán calcularse para su aplicación en caso de incumplimiento de los contratos; sin embargo, las que ha establecido ese Instituto en la licitación y en el contrato de marras, no son justas y no son proporcionales; son excesivas e inconstitucionales, son contrarias a las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, de la LAASSPF y de su Reglamento y del Código Civil Federal y, por ello, contrarias a derecho; asimismo, los conceptos de supuesto incumplimiento parcial o deficiente del servicio y el procedimiento que para ello aplica ese Instituto, son infundados, ajenos al cumplimiento del objeto del contrato y contrarios a la Ley, como lo explicaré a continuación.</p> <p>La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM) en sus Artículos 22 y 23 establece lo siguiente:</p> <p>"Artículo 22. Quedan prohibidas (...) la multa excesiva, (...). Toda pena deberá ser proporcional al delito que sancione y al bien jurídico afectado.</p> <p>"Artículo 23. (...) Nadie puede ser juzgado dos veces por el mismo delito, (...)."</p> <p>La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Federal (LAASSPF), en sus Artículos 47 fracción I y 53 Bis, establece lo siguiente:</p>		<p><i>Handwritten signature</i></p> <p><i>Handwritten signature</i></p> <p><i>Handwritten signature</i></p>

Handwritten signature and initials

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

A *ALM*

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>"Artículo 47.- Las dependencias y entidades podrán celebrar contratos abiertos para adquirir bienes, arrendamientos o servicios que requieran de manera reiterada conforme a lo siguiente:</p> <p>I. <u>Se establecerá la cantidad mínima y máxima de los bienes, arrendamientos o servicios a contratar</u>; o bien, el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse. La cantidad o presupuesto mínimo no podrá ser inferior al cuarenta por ciento de la cantidad o presupuesto máximo.</p> <p>"Artículo 53.- Las dependencias y entidades podrán establecer en la convocatoria (...), deducciones al pago (...) con motivo del <u>incumplimiento parcial o deficiente</u> en que pudiera incurrir el proveedor ...,</p> <p>"Artículo 53 Bis.- Las dependencias y entidades podrán establecer en la convocatoria a la licitación, invitaciones a cuando menos tres personas y contratos, <u>deducciones al pago de bienes o servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente</u> en que pudiera incurrir el proveedor respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato. En estos casos, establecerán el límite de incumplimiento a partir del cual podrán cancelar total o parcialmente las partidas o conceptos no entregados, o bien rescindir el contrato en los términos de este artículo."</p> <p>El Reglamento de la LAASSPF establece en sus Artículos 85 fracción V y 97 que:</p> <p>"Artículo 85.- Las dependencias y entidades podrán celebrar contratos abiertos cuando cuenten con la autorización presupuestaria para cubrir el monto mínimo. "(...)"</p> <p>V. <u>"Las penalizaciones por atraso en la entrega de los bienes o de la prestación de servicios, serán determinadas en función de los bienes o servicios que se hayan entregado o prestado con atraso y se aplicarán sobre los montos que deban pagarse por cada orden de surtimiento emitida por la</u></p>		<p><i>[Handwritten signatures and initials in blue ink]</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature/initials

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>dependencia o entidad, exclusivamente sobre el valor de lo entregado o prestado con atraso y no por la totalidad del contrato, y"</p> <p>"Artículo 97.- Las deducciones al pago de bienes o servicios previstos en el artículo 53 Bis de la Ley serán determinadas en función de los bienes entregados o servicios prestados de manera parcial o deficiente. (...) sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.</p> <p>EL CÓDIGO CIVIL FEDERAL de manera complementaria y/o supletoria, establece que:</p> <p>"Artículo 1843.- La cláusula penal no puede exceder ni en valor ni en cuantía a la obligación principal.</p> <p>"Artículo 1844.- Si la obligación fuere cumplida en parte, la pena se modificará en la misma proporción.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1846.- El acreedor puede exigir el cumplimiento de la obligación o el pago de la pena, pero no ambos; a menos que aparezca haber estipulado la pena por el simple retardo en el cumplimiento de la obligación, o porque ésta no se preste de la manera convenida.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1851.- Si los términos de un contrato son claros y no dejan duda sobre la intención de los contratantes, se estará al sentido literal de sus cláusulas. Si las palabras parecieren contrarias a la intención evidente de los contratantes, prevalecerá ésta sobre aquéllas.</p> <p>"(...)</p>		<p><i>Handwritten signature/initials</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>"Artículo 1853.- Si alguna cláusula de los contratos admitiere diversos sentidos, deberá entenderse en el más adecuado para que produzca efecto.</p> <p>"Artículo 1854.- Las cláusulas de los contratos deben interpretarse las unas por las otras, atribuyendo a las dudosas el sentido que resulte del conjunto de todas.</p> <p>Entonces, analicemos a la luz del fundamento jurídico lo conducente de los capítulos 8. PENAS CONVENCIONALES y 9. DEDUCTIVAS, primeramente, precisando los alcances del contrato:</p> <p>1. INFORMACIÓN GENÉRICA Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN</p> <p>1.1. Objeto de la contratación</p> <p>La presente licitación tiene por objeto 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", que consiste en 1 (una) partida, por lo tanto, la adjudicación será a un solo LICITANTE.</p> <p>La descripción detallada del servicio y el alcance de la presente contratación se encuentran en el Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p> <p>(...)</p> <p style="text-align: center;">"ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas</p> <p>1. "OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.</p> <p>"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> <p>"(...)</p>		<p><i>Handwritten signature</i></p> <p><i>Handwritten signature</i></p> <p><i>Handwritten signature</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

		<p>3. "DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>"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".</p> <p>"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.</p> <p>"(...)"</p> <p>Y no hay proporcionalidad si la falla fue en 10 raciones en algún tiempo de servicio u ÓRDENES DE SURTIMIENTO EN TÉRMINOS DE LA LAASSPF y de la normatividad de ese Instituto, en los servicios que puede haber en un día en cada comedor y mucho menos aplicar el total de la facturación del día, para ello, si está prohibido por Ley.</p> <p>En todo caso se debe establecer un porcentaje de deductiva por ración o unidad de medida servida por cada ración incorrectamente servida, en el supuesto actualizado de INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFICIENTE DEL SERVICIO, para que sea proporcional y no excesivo legalmente.</p> <p>La LAASSPF, y la normatividad de ese Instituto, claramente establecen que, (...) podrán establecer en la convocatoria (...), deducciones al pago (...) con motivo del incumplimiento parcial o deficiente y precisa el Reglamento de la Ley que: Las penalizaciones por atraso en la entrega de los bienes o de la prestación de servicios, serán determinadas en función de los bienes o servicios que se hayan entregado o prestado con atraso y se aplicarán sobre los montos que deban pagarse por cada orden de surtimiento emitida por la dependencia o entidad, exclusivamente sobre el valor de lo entregado o prestado con atraso y no por la totalidad del contrato, y (...) Las deducciones al pago de bienes o servicios previstos en el artículo 53 Bis de la Ley serán determinadas en función de los bienes entregados o servicios prestados de manera parcial o deficiente. (...) sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte</p>		<p>Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature and the letters 'M20'.</p>
--	--	---	--	--

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p><u>proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.</u></p> <p><i>un especie unitario de \$100.00 equivale a \$15.00 por cada ración, según el precio unitario de cada una de ellas. Es más que "todo concepto de prestaciones", no sucede la parte proporcional de la garantía de cumplimiento."</i></p> <p><i>La garantía significa que la suma de todas las deducciones NO PUEDE EXCEDER EL 15% DEL VALOR DE CADA UNIDAD DE SERVICIO CONTRATADA (RACIÓN DE ALIMENTO).</i></p> <p><i>lo cual no sucede en la especie, debido a que el contrato aplica, contrario a la Ley 17 SUPUESTAS PENAS CONVENCIONALES Y 27 SUPUESTAS DEDUCTIVAS y algunas de ellas, todas supuestas al importe que cubre la garantía para cada supuesto incumplimiento, pero además aplicándose linealmente sobre el monto total de la facturación al día a una cuota en valores absolutos, muy por encima del 15% del valor de la o las raciones que quisieran haber sido parcialmente o totalmente incumplidas, lo cual está PROHIBIDO por la Ley de la materia, por su Reglamento y por las normativas de ese Instituto.</i></p> <p>El CÓDIGO CIVIL FEDERAL, invocado de manera obligatoria por el contrato, de manera complementaria y/o supletoria, precisa que, la cláusula penal no puede exceder ni en valor ni en cuantía a la obligación principal, así como que, si la obligación fuere cumplida en parte, la pena se modificará en la misma proporción y el acreedor puede exigir el cumplimiento de la obligación o el pago de la pena, pero no ambos, lo cual es contrario en la especie, ya que a mi representada le es exigido cumplir con las supuestas exigencias del servicio y aunque lo haga se aplican las ilegales deductivas que a nadie beneficiar, pero sí perjudican ilegalmente a mi representada en sus pagos por la prestación del servicio contratado.</p> <p>El CÓDIGO CIVIL FEDERAL de manera complementaria y/o supletoria, establece que:</p> <p>"Artículo 1843.- La cláusula penal no puede exceder ni en valor ni en cuantía a la obligación principal, lo cual se incumple en la especie sin atender a la Ley.</p> <p>"Artículo 1844.- Si la obligación fuere cumplida en parte, la pena se modificará en la misma proporción, lo cual no sucede en la especie, ya que mi representada resuelve las supuestas faltas sin que le sean condonadas las penas determinadas unilateralmente.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1846.- El acreedor puede exigir el cumplimiento de la obligación o el pago de la pena, pero no ambos; a menos que aparezca haber estipulado la pena por el simple retardo en el cumplimiento de la obligación, o porque ésta no se preste de la manera convenida.</p>		<p><i>[Handwritten signature]</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

X
ARM

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Y en la especie, el Instituto lo aplica indiscriminadamente, sin oportunidad de defensa por parte de mi representada, salvo el retraso en los pagos, mientras se hicieran aclaraciones que nunca son aceptadas.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1851.- Si los términos de un contrato son claros y no dejan duda sobre la intención de los contratantes, se estará al sentido literal de sus cláusulas. Si las palabras parecieren contrarias a la intención evidente de los contratantes, prevalecerá ésta sobre aquéllas.</p> <p>El caso del contrato de ese Instituto es la aplicación de las penas, como prioridad para procurar demostrar el cumplimiento en la vigilancia de éste, a pesar de que dicha actuación sea infundada y desproporcionada.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1853.- Si alguna cláusula de los contratos admitiere diversos sentidos, deberá entenderse en el más adecuado para que produzca efecto.</p> <p>"Artículo 1854.- Las cláusulas de los contratos deben interpretarse las unas por las otras, atribuyendo a las dudosas el sentido que resulte del conjunto de todas.</p> <p>Por lo expuesto, solicitamos atentamente a la convocante que las penas convencionales y/o deductivas, sean revisadas y aplicadas en aplicación real y legal, respecto a las raciones realmente cumplidas de manera incompleta o no cumplidas, en la proporción legal que la Constitución y leyes reglamentarias establecen, para que su Anexo Técnico y Bases de posterior Licitación sean legales y legítimos.</p> <p>Favor de confirmar.</p> <p>Dice:</p> <p>1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p>		 
6.	59	ANEXO TÉCNICO	<p>1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p>	<p>Para atender la petición del licitante, se precisan las cantidades promedio diarias de cada uno de los comedores:</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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:

Platillo	Descripción	Elementos del platillo	Cantidad a servir diario	Porcentaje de opciones
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc. Pollo o res.	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.
		Camarón o pescado, tilapia, etc. Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc. Verduras frescas, leguminosas, etc. Mole de olla, etc.		
2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarin, entre otros. Verde, rojo, blanco, con verduras, etc. Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.	1	100%
3	Plato fuerte	Pollo, cerdo, res o pescado*	2	30%
		Vegetariano	1	30%
		Pechuga asada**	2	20%
Carne asada**	Sin embargo, estas opciones deben estar disponibles durante el horario de la prestación del servicio.			

COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS
Tlalpan	450
Quantum	200
Córum	290
Insurgentes	140
CECYRD	200
Zafiro II	270
Moneda	270
Tláhuac	50

Estas cantidades son aproximadas, sin embargo, El Proveedor deberá contar con los insumos necesarios que garanticen el suministro de los alimentos conforme la demanda diaria que se tiene en cada uno de los comedores.

Por lo que se refiere a la disponibilidad de los alimentos, "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. **Es decir, que durante todo el horario de prestación del servicio deberá haber al menos una opción de todos y cada uno de los elementos; 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).
- 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)

Asimismo, se precisa que, en caso de que el Instituto presente un incremento en la demanda de servicios, este lo notificará a "El Proveedor" de conformidad con lo establecido en los siguientes numerales del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria:

3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.

[...]

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

X

arm

A

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

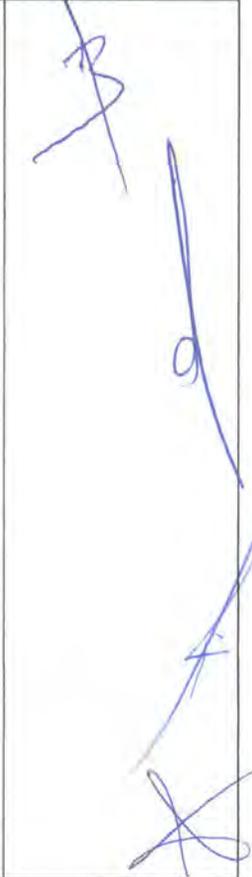
X
2024

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.													
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta		Respuesta	Área que responde							
			4	Postre	<table border="1"> <tr> <td>Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***</td> <td>2</td> <td>50% por opción</td> </tr> <tr> <td>Gelatina****</td> <td>1</td> <td>Disponible durante el horario de la prestación del servicio</td> </tr> </table>	Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2	50% por opción	Gelatina****	1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio	<p><i>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".</i></p> <p>[...]</p> <p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>[...]</p> <p><i>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 9. Deducciones, de la Convocatoria.</i></p> <p>[...]</p>	 
Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2	50% por opción											
Gelatina****	1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio											
				<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> *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. <p>"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.</p> <p>Entendiéndose por elementos lo siguiente;</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos</p>									

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>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). 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>DUDA: Respetuosamente le manifestamos a la convocante que para que lo anterior sea legalmente eficiente, ese Instituto debe indicar las cantidades diarias de porciones a servir en cada uno de sus comedores, de lunes a viernes, para estar en posibilidad de calcular los porcentajes que indica en la tabla anterior.</p> <p>Asimismo, debe indicar que, si se le presentaron las cantidades exactas de porciones o raciones, correspondientes a los porcentajes que el ANEXO TÉCNICO indica y la preferencia de los comensales termina con uno o más platillos, el servicio continuará con los platillos u opciones disponibles, hasta finalizar el servicio y las raciones que por solicitud de ese Instituto hayan sido preparadas para ser vendidas y servidas.</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.													
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde								
			<p>Y el agotamiento de uno o más de los guisados será sin responsabilidad para el prestador del servicio, toda vez que cumplió con haber preparado y presentado para el servicio las raciones solicitadas por esa Convocante.</p> <p>Si el promedio estadístico que El Proveedor identifique para su producción falla, porque ese Instituto tenga una creciente de demanda, la falla de previsión no puede ser atribuida al Proveedor, porque éste carece de elementos de conocimiento para predecir que, en un día en específico, la demanda crecerá sin aviso previo.</p> <p>Esta es la determinación del Instituto de las cantidades de raciones a servir:</p> <p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anexas que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivos presupuestos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Núm.</th> <th>Descripción</th> <th>Cantidad mínima de consumo diario</th> <th>Cantidad máxima de consumo diario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menú y servicio para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral</td> <td>223.00</td> <td>532.00</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Nota:</i> Las cantidades expresadas son de referencia.</p> <p>Lo cual, a todas luces, no indica nada para cada día en cada comedor; ni siquiera una aproximación o un promedio de consumo.</p> <p>Por lo tanto, solicitamos atentamente a la Convocante que precise promedios mínimos y máximos de servicio en cada comedor y por cada día de la semana, para poder establecer la base de cumplimiento del Proveedor, así como los porcentajes que se indican en la Tabla antecedente de Tiempos que integran la comida. Sin embargo, si el Proveedor cumple con los porcentajes establecidos en dicha Tabla y las preferencias del comensal descompensan los porcentajes previstos y se llegasen a consumir desequilibradamente los platillos de cada Tiempo y se terminan unos más que otros durante el servicio, ello no será de la responsabilidad del Proveedor, porque éste cumplió con lo ordenado por el cliente. De lo contrario, cualquier deductiva será, inmotivada, infundada e ilegal.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	Núm.	Descripción	Cantidad mínima de consumo diario	Cantidad máxima de consumo diario	1	Menú y servicio para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral	223.00	532.00		<p><i>Handwritten signature</i></p>
Núm.	Descripción	Cantidad mínima de consumo diario	Cantidad máxima de consumo diario										
1	Menú y servicio para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral	223.00	532.00										

Handwritten signature

Handwritten signature

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials: J, M, P

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
7.	59	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>Dice:</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>DUDA o ACLARACIÓN.</p> <p>Respetuosamente le manifestamos a la convocante que sólo procede en caso de que las cantidades que ese Instituto haya ordenado servir, cada día en cada comedor se agoten y el personal administrador del contrato ordene la preparación de raciones extras y ellas no fueran preparadas y proporcionadas para el servicio.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>No es correcto su entendimiento, de conformidad con el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, se indica que:</p> <p>[...]</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 9. Deducciones, de la Convocatoria.</p> <p>[...]</p> <p>Conforme a la precisión anterior, la deductiva referida está establecida para el caso de solicitudes respecto a servicios especiales en horas y días inhábiles y respecto al incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", no a la prestación del servicio ordinario (diario).</p> <p>Para el servicio ordinario (diario) se consideran las siguientes deductivas, de conformidad con lo establecido en el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, que indica que:</p> <p>[...]</p> <p>"La falta o escasas 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 9. Deducciones, de la Convocatoria.</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 9. Deducciones, de la Convocatoria."</p> <p>[...]</p>	<p><i>Handwritten signature</i></p> <p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)</p> <p><i>Handwritten signature</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

IT
ARM

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
8.	60 y 68	5 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO.	<p>Dice</p> <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 en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Acoxa*, Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECyRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXA 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 en sitio y/o para llevar. <p>PÁGINA 68. Dice: "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 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>DUDA o ACLARACIÓN. Para el caso de "...la modalidad de consumo... para llevar.", solicitamos atentamente a la convocante que autorice a que coticemos por separado el kit de utensilios y plaqué desechable para llevar, toda vez</p>	<p>Se precisa que, el servicio "para llevar" deberá estar incluido dentro de su propuesta, al tratarse de un Servicio Integral. Ni la convocante ni el comensal devengarán montos adicionales a los establecidos en el precio del menú.</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

3

d

f

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

J
MEM

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>que agrega un costo importante a las raciones "para llevar", e incluye personal adicional para su preparación y empaque, por lo que no sería justo ni equilibrado cargar ese costo a todas las raciones porque incrementaría en exceso el costo individual del servicio y no es aplicable a todas las raciones que se servirán.</p> <p>Dicho excedente en precio, la convocante decidirá si lo paga el comensal que así lo requiera o lo paga la convocante en las cantidades que sean contabilizadas en cada comedor y en cada día.</p> <p>Favor de confirmar.</p>		
9.	60	5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	<p>Dice 4.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxpá, Quantum, Córumb, Moneda 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>DUDA o ACLARACIÓN. Solicitamos atentamente a la convocante que precise este punto, debido a que existe importante combinación de equipos tanto propiedad de esa convocante como de los proveedores actuales, de tal manera que en los comedores de Quantum y Corumb, el equipo completo es del proveedor actual, destacando que en Quantum el equipo de cocina es de funcionamiento a gas y en el de Corumb es totalmente eléctrico y, por lo tanto, más costoso; igualmente las sillas y mesas en el comedor Corumb, han sido instaladas por el proveedor actual. En el resto de los comedores, coexisten equipos de ambas instancias.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	Se precisa que, el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, establece el equipo con el que no cuenta el instituto o le hace falta al Instituto.	<p></p> <p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p> <p></p>
10.	62	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS	<p>Dice 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</p>	No es correcto su entendimiento, ya que al ser un servicio integral no podrá ofertar precios diferenciados por comedor.	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials: A and ARH

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>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>DUDA o ACLARACIÓN. Entendemos que el precio que ofertemos para el comedor de Tláhuac deberá ser mayor que el de los otros comedores, por la necesidad de mantener el abastecimiento y costo permanente del agua de garrafón.</p> <p>Favor de confirmar.</p>		<i>Handwritten signature</i>
11.	62 a 63	5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS	<p>Dice</p> <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 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</p>	<p>Se hace de su conocimiento que la convocante no es la prestadora del servicio, por lo tanto, no pagará ninguna pena o deductiva, aunado a que la normatividad no contempla el pago de penas convencionales o deductivas a los prestadores del servicio o proveedores.</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p> <p><i>Handwritten signature</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

f
areu

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>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. <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 		<p><i>[Handwritten signatures and initials in blue ink]</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

T
02/10

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>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> <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>DUDA o ACLARACIÓN. Para el caso de que el proveedor del servicio cumpla con los análisis y todas las excelentes calificaciones del agua, que no son de su responsabilidad al utilizar el agua de la línea pública, y el agua que se suministre por parte de la línea pública y por medio de las cisternas de los edificios en que se encuentran los comedores de esa convocante, presentaran contaminación antes de pasar por los filtros, que en su mayoría son de esa convocante, cuál será la pena o deductiva que pagará la convocante?</p> <p>Favor de confirmar.</p>		
12.	68 a 69	8.3 SERVICIO DE CATERING	<p>Díce:</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>	<p>No es correcta su apreciación, la certificación Tipo Inspección Federal (TIF) con alcance en corte y deshuese es independiente del equipo necesario para racionar la carne suministrada por su Proveedor de Cárnicos. Deberá apegarse a lo establecido en la Modificación 3, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 3</p> <p>Referencia: Numeral 8.3 Servicio de catering, de la Convocatoria, Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Subrubro 1.2 Capacidad de equipamiento y Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE", del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p> <p>8.3 Servicio de catering</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials: J, M, A, M

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde															
			<p>Equipo y Descripción</p> <ol style="list-style-type: none"> Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional Cámaras de conservación, refrigeración y congelación Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.) Almacén de secos Almacén de productos químicos de limpieza <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>DUDA o ACLARACIÓN. Entendemos que si participamos con el acompañamiento de un proveedor de cárnicos Tipo Inspección Federal (TIF), no existe la obligación de que la cocina del proveedor deba contar con Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.), toda vez que el corte y deshuese de los cárnicos se efectuará en las instalaciones TIF del proveedor de dichas materias primas y no en la cocina del licitante, por lo que será suficiente con que así se manifieste por escrito y que se anexe copia del Certificado TIF del proveedor de los cárnicos de res, cerdo y pollo.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>[...]</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)</td> </tr> <tr> <td>2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>3. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> </tr> <tr> <td>4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>5. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>[...]</p> <p>1.2 Capacidad de equipamiento</p> <p>[...]</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"> <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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> </tr> <tr> <td>4. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td> </tr> </tbody> </table> <p>[...]</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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	5. Almacén de secos	6. Almacén de productos químicos de limpieza	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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Almacén de secos	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de productos químicos de limpieza	7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	<p><i>Handwritten signature and initials</i></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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																				
4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																				
5. Almacén de secos																				
6. Almacén de productos químicos de limpieza																				
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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																				
4. Almacén de secos																				
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)																				
6. Almacén de productos químicos de limpieza																				
7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																				

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.																																									
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																																				
				<p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">LICITANTE</th> </tr> <tr> <th>ASPECTO POR EVALUAR</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>COMENTARIOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuenta con cocina:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:</td> </tr> <tr> <th colspan="4">EQUIPO</th> </tr> <tr> <td>Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equipo de cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Almacén de secos</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	LICITANTE				ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	COMENTARIOS	Cuenta con cocina:				El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:				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			Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	1			Almacén de secos	1			<p><i>Handwritten signature</i></p> <p><i>Handwritten signature</i></p> <p><i>Handwritten signature</i></p>
LICITANTE																																									
ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	COMENTARIOS																																						
Cuenta con cocina:																																									
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:																																									
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																																								
Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	1																																								
Almacén de secos	1																																								

Elaboró: L.R.C. Wendy Reyes Téllez

Handwritten signatures

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten marks: a large 'A' and the word 'ARU' written vertically.

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			Almacén de productos químicos de limpieza	1	<i>Handwritten signature and scribbles in blue ink.</i>
			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.		
UTENSILIOS					
			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	

Handwritten signatures and scribbles in blue ink at the bottom of the page.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten marks: a large 'X' and the word 'CIEM' written vertically.

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>Cambros contenedores de policarbonato de 10</p> <p>POR PARTE DE LA EMPRESA LICITANTE</p> <p>FECHA TELEFONO</p> <p>EMPRESA VISITADA:</p> <p>REPRESENTANTE:</p> <p>FIRMA:</p> <p>POR PARTE DEL "INSTITUTO"</p> <p>NOMBRE DEL VISITADOR</p> <p>FIRMA</p> <p>OBSERVACIONES</p> <p>POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"</p> <p>NOMBRE DEL VISITADOR</p> <p>FIRMA</p> <p>OBSERVACIONES</p>	<p><i>Handwritten signature and initials.</i></p>

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

A
ALM

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
13.	70 a 71	8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO (PARRAFO SEGUNDO)	<p>Dice:</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>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>DUDA o ACLARACIÓN. Entendemos que la certificación Tipo Inspección Federal (TIF) vigente, que obligadamente deberemos presentar es la correspondiente a nuestras instalaciones, MÁS las de nuestros proveedores de cárnicos (res, cerdo y pollo), cuyo alcance contenga el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina y su preparación como alimentos terminados, así como las de los fabricantes de embutidos que utilizaremos, acompañando dichas certificaciones de la última versión que el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) tenga publicada en su página WEB, del</p>	<p>No es correcto su entendimiento, de conformidad con lo establecido en el numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria que a la letra indica:</p> <p>[...]</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>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>[...]</p> <p>El Licitante podrá 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.</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]
[Handwritten initials]

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Directorio de Establecimientos TIF, para acreditar que se encuentran vigentes.</p> <p>Lo anterior es debido a que en el servicio se consideran alimentos que serán elaborados en las instalaciones del licitante y serán transportados a los comedores que carecen de cocina (Catering).</p> <p>Favor de confirmar.</p>		
14.	77	12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE	<p>Dice:</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>DUDA o ACLARACIÓN.</p> <p>Respetuosamente para la convocante, solicitamos que el párrafo anterior se acote a que el diagnóstico del médico debe coincidir con una cantidad representativa de afectados en el comedor que se trate, como mínimo de un 10% o más de asistentes debidamente comprobados en registros de entrada y de consumo y no de los que sólo digan que ahí comieron, así como con resultados de análisis microbiológicos a los alimentos servidos, que presenten resultados fuera de los límites indicados por las normas aplicables y que realmente sean acreditados médica y bibliográficamente como dosis superiores a la clínicamente mínima infectiva y que las bacterias que pudieran identificarse en los alimentos, coincidan en clasificación y en cantidad con los resultados de los análisis clínicos de los supuestos afectados. De lo contrario, médica y científicamente no es acreditable que una ración de alimento de las tres o más que un individuo</p>	<p>No se acepta su propuesta, deberá apegarse a lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que a la letra dice:</p> <p><i>"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."</i></p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

ARM

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			consume y debe consumir durante un día (desayuno, comida, cena, colación), pueda ser causante de enfermedades toxiinfecciosas. Ello debe acreditarse científicamente por una tercera, porque de lo contrario el proveedor se encuentra ilegalmente en estado de indefensión. Favor de confirmar.		
15.	77	12.2 RESPONSABILIDADES E HIGIENE, (PARRAFO TERCERO)	Dice: 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. DUDA o ACLARACIÓN. Respetuosamente manifestamos a la Convocante que, las aseguradoras no pueden asegurar a alguien diferente al que detenta el contrato y que se garantiza o asegura para el cumplimiento de los riesgos contratados, por lo que esa primera persona siempre deberá de ser el licitante adjudicado, quien deberá responder en primera persona por los reclamos materia del seguro adquirido. No omito mencionar que el seguro únicamente aplica en caso de que el ente asegurado no pueda o se niegue a responder por los reclamos que se le hagan. Asimismo, no puede contratarse en favor del Instituto, sino en favor de las posibles afectaciones en la prestación del servicio, ya sea hacia los comensales, que son los usuarios del servicio contratado, o de los daños que el prestador pudiera provocar a las instalaciones de la contratante.	No se acepta su propuesta, deberá apegarse a lo establecido en el numeral 7.2.2. Póliza de Responsabilidad Civil, de la Convocatoria, que a la letra indica: <i>"De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, el PROVEEDOR deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del INSTITUTO, expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, el PROVEEDOR será responsable 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. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar".</i>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

X
2024

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Por ello, sugerimos respetuosamente a la convocante que modifique su requerimiento, en virtud de que la configuración de la póliza de responsabilidad civil que solicita no la emiten las aseguradoras.</p> <p>Favor de confirmar.</p>		
16.	16 y 17	1.10 Condiciones de pago	<p>1.10 Condiciones de pago</p> <p>El PROVEEDOR debe presentarse en el Departamento de Servicios Generales "B" de la Subdirección de Servicios de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicado en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Piso 6, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX. mensualmente, para realizar la conciliación operativa y administrativa para pago correspondiente, la cual deberá ser firmada por "El Proveedor" y el "Administrador del Contrato" como condición para realizarse el pago correspondiente y/o cuando sea requerido por el "Supervisor del Contrato" o la persona que éste designe.</p> <p>Los pagos de los servicios se realizarán en exhibiciones mensuales, por la cantidad de servicios devengados, previa validación por parte del "Administrador del Contrato".</p> <p>Posteriormente, el PROVEEDOR deberá presentar al "Supervisor del contrato", el CFDI correspondiente a los servicios efectivamente prestados durante el mes anterior, así como la nota de crédito correspondiente a la aportación realizada por los empleados del "El Instituto" que hicieron uso del servicio y las deducciones conciliadas.</p> <p>Con fundamento en los artículos 60 del REGLAMENTO y 170 de las POBALINES, la fecha de pago al PROVEEDOR no podrá exceder de 20 (veinte) días naturales contados a partir de la entrega del CFDI, que cumpla con los requisitos fiscales, según lo estipulado en los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación, en los términos contratados.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Solicitamos atentamente a la convocante que valore la posibilidad de hacer cortes semanales y que sean pagados durante la semana siguiente al corte, toda vez que se trata de un servicio de alto volumen que requiere intensa circulación de recursos personales y</p>	<p>No se acepta su propuesta, el Licitante deberá apegarse a lo establecido en el segundo párrafo del numeral 1.10 Condiciones de Pago, de la convocatoria:</p> <p>[...]</p> <p>"Los pagos de los servicios se realizarán en exhibiciones mensuales, por la cantidad de servicios devengados, previa validación por parte del "Supervisor del Contrato".</p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			alimenticios, los cuales se pagan diariamente a los proveedores, así como a los impuestos gubernamentales. Favor de confirmar.		<i>Handwritten signature</i>

Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	Estimada Convocante, dentro de la Visita a las Instalaciones de los comedores, y en la relación de los equipos propiedad del Instituto que fue entregada a los participantes, podemos observar que en todos los comedores se encuentran bastantes equipos que no funcionan o en mal estado, por lo que, se solicita a la Convocante aclare si es correcta nuestra apreciación que el actual proveedor al tener la obligación de llevar a cabo el mantenimiento correctivo y preventivo de los mismos, deberá entregar en óptimas condiciones los equipos para la prestación del servicio del ejercicio fiscal 2025. ¿Es correcta nuestra apreciación?.	No es correcta su apreciación, el Proveedor adjudicado para este procedimiento de contratación, deberá considerar lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que a le letra indica: [...] <i>“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.” [...]</i> Asimismo, se especifica que, de conformidad con la relación de equipos que fue entregada en las visitas a los comedores institucionales, así como en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, se establece el equipo con el que no cuenta el instituto o le hace falta al Instituto. Por lo que, no todo el equipo que se visualizó en la visita pertenece al Instituto.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
2.	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	Estimada Convocante, dentro de la Visita a las Instalaciones de los comedores, y en la relación de los equipos propiedad del Instituto que fue entregada a los participantes, podemos observar que en todos los comedores se encuentran bastantes equipos que no funcionan o en	Se especifica que el dictamen propuesto se encuentra considerado dentro del numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que a le letra indica:	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]
CEM

Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			mal estado, por lo que, al no llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo el proveedor actual de dichos equipos, se solicita a la Convocante permita que el Licitante Adjudicado, realice un dictamen en el cual se establezca si son susceptibles dichos equipos de reparación, de acuerdo al criterio de costo beneficio. ¿Se acepta nuestra propuesta?	[...] "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." [...]	<i>[Handwritten signature]</i>
3.	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	Estimada Convocante, dentro de la Visita a las Instalaciones de los comedores, y en la relación de los equipos propiedad del Instituto que fue entregada a los participantes, y toda vez que, el proveedor actual no ha llevado a cabo los mantenimientos preventivos y correctivos tal y como se apreció en la visita, se solicita a la convocante aclarar si en el caso de que los equipos no fuesen susceptibles de reparación o acondicionamiento, o bien, el costo de este sea excesivo, entendemos que la Convocante sustituirá el mismo por un equipo nuevo. ¿Es correcta nuestra apreciación?	[...] "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." [...] "El Proveedor" deberá instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS) <i>[Handwritten signature]</i>
4.	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	Estimada Convocante, dentro de la Visita a las Instalaciones de los comedores, se observó que en las instalaciones de los comedores se encuentran en estado crítico, tal y como lo son: pisos en mal estado, luminarias sin funcionar, equipos fuera de servicio y con presencia de oxido, fuga de gas y de agua, mal estado de las instalaciones hidrosanitarias, entre otro; es correcta nuestra apreciación que el Instituto se hará cargo de llevar a cabo estas reparaciones, a fin de	Se precisa que, durante la visita a las instalaciones, en ningún inmueble se identificaron fugas de gas. Se aclara que, no es correcta su apreciación, El Instituto realizará, en la medida de lo posible, las reparaciones de las instalaciones o de los inmuebles que sean imputables al mismo, sin embargo, lo podrá realizar durante la vigencia del contrato y de conformidad con el Programa de Obras y Conservación, así como del presupuesto asignado.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS) <i>[Handwritten signature]</i>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials/signature

Licitante: Pigudí Gastronómico, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			entregar las instalaciones al Licitante que resulte adjudicado en condiciones de iniciar el servicio de comedor cumpliendo con las normas de higiene que solicita en su apartado de normas de Bases de la Licitación. Favor de aclarar.		
5.	24	5.1. Criterio de evaluación técnica, inciso d	Estimada convocante, es correcta nuestra apreciación que al requerir contratos con una antigüedad no mayor a 5 años, los licitantes podremos presentar contratos que se hubiesen formalizado (firmado) dentro de los años 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 y 2024. ¿Es correcta nuestra apreciación?	<p>No es correcta su apreciación, deberá apegarse a lo establecido en la Modificación 1, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p style="text-align: center;">Referencia: Numeral 5.1. Criterio de evaluación técnica, inciso c y Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Rubro 2 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante</p> <p>Debe decir:</p> <p>5.1. Criterio de evaluación técnica</p> <p>[...]</p> <p>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.</p> <p>[...]</p> <p>2. EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 10 (diez) años de su formalización 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>Para facilitar la evaluación EL LICITANTE preferentemente presentará una relación de contratos o cualquier otro documento que se entregan, indicando:</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

Elaboró: L.R.C. Wendy Reyes Téllez

Handwritten signature

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]

Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde				
				<p>1. Número consecutivo. 2. Número de contrato. 3. Vigencia. 4. Fecha de formalización. 5. Monto. 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> <table border="1" data-bbox="1318 885 1591 982"> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </table> <p>2.1 Especialidad del licitante</p> <p>[...]</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 contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. 	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00	<p><i>[Handwritten signature]</i></p>
Especialidad	9.00								
Experiencia	9.00								

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Pigiul Gastronómico, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>6. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>7. 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>[...]</p> <p>2.2 Experiencia del licitante</p> <p>[...]</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 de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito 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 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Por lo anterior, se precisa que, los contratos presentados deberán haberse celebrado del 16 de enero de 2015 en adelante.</p>	<p><i>Handwritten signature and initials</i></p>
6.	28	5.1. Criterio de evaluación técnica; tabla de puntos y porcentajes; 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo	<p>Estimada Convocante, para los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y Chef, es correcto que los licitantes podremos presentar para acreditar que el personal designado cuenta con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio Título o Cédula profesional (en la licenciatura que requiere la convocante para cada puesto), y, constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del distintivo H (SECTUR). ¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>No es correcta su apreciación, de conformidad con lo establecido en el subrubro 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo, de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, el cual indica:</p> <p>[...]</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,</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials: + ARM

Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>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>Por lo que, el Licitante deberá presentar título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p><i>Handwritten signatures and initials in blue ink.</i></p>
7.	50 Y 61	9. Deducciones; 1; ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, SEXTO PÁRRAFO	Estimada Convocante, favor de aclarar si es correcta nuestra apreciación que el PROVEEDOR deberá garantizar los porcentajes establecidos en el Anexo Técnico para no ser susceptible de una Deductiva, toda vez que, se contradice la convocante al señalar que, el PROVEEDOR deberá garantizar que en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos. Favor de aclarar.	<p>Se especifica que, los porcentajes referidos deberán atender lo establecido en la tabla del numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, referentes a porcentajes de platillos para cada tiempo.</p> <p>Por lo que se refiere a la disponibilidad de los alimentos, "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</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

X
ARM

Licitante: Pígdul Gastronómico, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria. Es decir, que durante todo el horario deberá haber al menos una opción de todos y cada uno de los elementos; entendiéndose por elementos lo siguiente:</p> <p>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). 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>	
8.	50 Y 61	9. Deducciones; 2	Estimada Convocante, favor de aclarar para los casos en que solicite el Instituto el incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles, este asegurará el consumo y pago de los mismos, en virtud de que por experiencia, en ocasiones los clientes requieren cantidades en exceso que provocan mermas considerables. Favor de aclarar.	Se aclara que, en los casos de solicitudes de servicios extraordinarios, El Instituto consumirá y efectuará el pago de las cantidades solicitadas.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
9.	51	9. Deducciones; 6	Estimada Convocante, dentro de la visita a las instalaciones de los diversos comedores, nos pudimos percatar que las instalaciones hidrosanitarias no se encuentran en condiciones óptimas, por lo cual, se solicita aclarar si entregará el Instituto al Licitante Adjudicado, las mismas funcionando adecuadamente. Favor de aclarar.	<p>En caso de que el mal estado de las instalaciones hidrosanitarias sea imputable a El Instituto, este, en la medida de lo posible, realizará las reparaciones correspondientes durante la vigencia del contrato y de conformidad con el Programa de Obras y Conservación, así como del presupuesto asignado.</p> <p>Por lo anterior, es posible que no se entregue al "Proveedor" en óptimo estado las instalaciones hidrosanitarias de los comedores institucionales.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
10.	63	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	Estimada Convocante favor de aclarar si es correcta nuestra apreciación que el equipo que se encuentra descrito en el Apéndice D "Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio", es enunciativo, mas no limitativo, por lo que el licitante adjudicado, deberá ingresar el equipo que resulte indispensable y necesario para brindar el servicio objeto de la presente licitación, toda vez que, de las visitas realizadas a los diversos inmuebles del INE, observamos que no se cuenta actualmente con todos esos equipos requeridos en el Apéndice citado. ¿Es correcta nuestra apreciación?.	Es correcta su apreciación, el equipo descrito en el Apéndice D "Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio" del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, es enunciativo más no limitativo, por lo que "El Proveedor" podrá añadir el equipo que resulte indispensable y necesario para brindar el servicio objeto de la presente licitación.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
11.	63	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E	Estimada Convocante favor de aclarar si es correcta nuestra apreciación que el equipo, accesorios e implementos que se encuentran descritos en el Apéndice C "Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio",	Es correcta su apreciación, las cantidades establecidas en el Apéndice C "Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio" del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, son mínimas, por lo que, "El Proveedor"	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]

Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
		IMPLEMENTOS MINÍMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	es enunciativo, mas no limitativo, por lo que el licitante adjudicado, deberá ingresar la loza, accesorios y utensilios de servicio que resulte indispensable y necesario para brindar el servicio objeto de la presente licitación, toda vez que, de las visitas realizadas a los diversos inmuebles del INE, observamos que no se cuenta actualmente con esa cantidad de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos en el Apéndice citado. ¿Es correcta nuestra apreciación?	podrá ingresar cantidades superiores a estas, garantizando siempre contar con el mínimo establecido de conformidad con el Apéndice C.	<i>[Handwritten signature]</i>
12.	66	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 6 PROGRAMAS; 6.1 PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS	Estimada Convocante, es correcto que el Licitante Adjudicado deberá considerar únicamente el servicio mensual de Fumigación de las instalaciones de los comedores. ¿Es correcta nuestra apreciación?	No es correcta su apreciación, el Proveedor 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 consideré necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto", de conformidad con el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones del numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
13.	73	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO	Estimada Convocante, hacemos de su conocimiento que para los productos que entran dentro de la categoría de Lácteos y perezaderos embutidos, los distribuidores manejan caducidades de 15 días, por lo cual, entendemos que para las citadas categorías, los productos deberán cumplir con una caducidad mínima de 15 días. ¿Es correcta nuestra apreciación?	Es correcta su apreciación, se precisa que, el Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria, ya considera la temporalidad de caducidad de cuando menos 15 días indicada.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
14.	83	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 14 CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE	Se solicita respetuosamente a la Convocante, haga del conocimiento de los licitantes, que comedores del Instituto cuentan con Distintivo H. Favor de aclarar.	Se precisa que, los comedores institucionales que cuenta con certificación de Distintivo H. son; "Zafiro II" y "Moneda"	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

[Handwritten signatures and marks]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials/signature

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	16, 81	<p>1.7. Normas aplicables, primer párrafo.</p> <p>Anexo 1, 17 H.1, Cuadro, numeral 7.</p>	<p>En diversos apartados la Convocante requiere que los licitantes presenten la certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, expedida de conformidad con la norma NMX-SAST-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007).</p> <p>Respetosamente, le comunicamos a la Convocante que la norma vigente que acredita el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo es la NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018.</p> <p>Por lo anterior, solicitamos a la Convocante permita a los licitantes que presenten sus certificados expedidos de conformidad con la norma NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018. Favor de considerar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, el requisito, de conformidad Modificación 4, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación es:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 4</p> <p style="text-align: center;">Numeral 1.7 Normas aplicables de la Convocatoria y numeral 10. Normas Oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p> <p>1.7 Normas aplicables</p> <p>[...]</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, <u>de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007)</u>, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. • NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. <p>[...]</p>	<p><i>Handwritten signature</i></p> <p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

J. Ariz

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>[...]</p> <p>ii. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, <u>de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007)</u>, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>iii. NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>17. ENTREGABLES</p> <p>H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica</p>	<p><i>J. Ariz</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature/initials

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																									
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico</th> <th>Concepto</th> <th>Período de entrega</th> <th>Comentarios de la convocatoria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>9</td> <td>Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</td> <td>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.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Numeral 10. NORMAS APLICABLES</td> <td>ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 asegure el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Numeral 10. NORMAS APLICABLES</td> <td>NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</td> <td>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</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	Período de entrega	Comentarios de la convocatoria	9	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD	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.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	10	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. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 asegure el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	11	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	10	14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.	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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	<p><i>Handwritten signatures and initials in the response column</i></p>
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Período de entrega	Comentarios de la convocatoria																										
9	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD	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.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
10	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. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 asegure el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
11	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
10	14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.	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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>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>[...]</p> <p>Por lo anterior, lo que se solicita es la acreditación del cumplimiento de la ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018 de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008.</p>	
2.	16, 81	<ul style="list-style-type: none"> 1.7. Normas aplicables, primer párrafo Anexo 1, 17 H.1, Cuadro, numeral 7 	<p>En diversos apartados la Convocante requiere que los certificados de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo que presenten los licitantes se encuentren expedidos por un Organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Administración, Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>Respetosamente, le comunicamos a la Convocante que el nombre correcto que otorga la EMA a los Organismos de Certificación que emiten los certificados en Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, son los denominados Organismos de Certificación de Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>Por lo anterior, solicitamos a la Convocante permita a los licitantes presentar sus certificados emitidos por Organismos de Certificación acreditados ante la EMA en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Favor de confirmar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, en ningún apartado de la convocatoria se solicita que los certificados de Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo que presenten los licitantes se encuentren expedidos por un Organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Administración, Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>Los certificados que deberá presentar son aquellos que son emitidos por Organismos de Certificación acreditados ante la EMA en el sistema correspondiente a cada norma solicitada en los numerales .7 Normas aplicables, de la Convocatoria, así como el numeral 10. Normas oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria. Según el caso; Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo o sistema de gestión ambiental.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
3.	30	<ul style="list-style-type: none"> Tabla de Evaluación por puntos y porcentajes. 1.1.3. Dominio de herramientas. 	<p>La convocante solicita que los licitantes acrediten los conocimientos técnicos del personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Con la finalidad de acreditar fehacientemente los conocimientos, habilidades y destrezas que desempeñará el personal requerido por la Convocante, solicitamos atentamente permita que los licitantes también puedan presentar copia simple legible de sus certificados vigentes de competencias laborales emitidas por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, toda vez que, dichas constancias están avaladas por la Secretaría de Educación Pública, conforme a lo siguiente:</p>	<p>De conformidad con el subrubro 1.1.3 Dominio de herramientas, de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, que indica lo siguiente:</p> <p>[...]</p> <ul style="list-style-type: none"> Constancia o diploma expedido por cualquier institución educativa con validez oficial que acredite la formación en el ramo de alimentos. <p>Por lo cual se aceptan los certificados vigentes de competencias laborales emitidas por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales para la acreditación de los diplomas o constancias mediante los cuales se acredite la formación en el ramo de alimentos.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde										
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Certificados de Competencia Laboral vigentes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coordinador general administrativo.</td> <td>Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas, Manejo Higiénico de los Alimentos.</td> </tr> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores Institucionales.</td> <td>Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas y Manejo Higiénico de los Alimentos.</td> </tr> <tr> <td>Nutriólogo para elaboración de menús</td> <td>Preparación de Alimentos y Manejo Higiénico de los Alimentos.</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>Preparación de Alimentos y Manejo Higiénico de los Alimentos.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Favor de confirmar.</p>	Puesto	Certificados de Competencia Laboral vigentes	Coordinador general administrativo.	Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas, Manejo Higiénico de los Alimentos.	Supervisor general de operaciones para comedores Institucionales.	Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas y Manejo Higiénico de los Alimentos.	Nutriólogo para elaboración de menús	Preparación de Alimentos y Manejo Higiénico de los Alimentos.	Chef	Preparación de Alimentos y Manejo Higiénico de los Alimentos.		
Puesto	Certificados de Competencia Laboral vigentes														
Coordinador general administrativo.	Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas, Manejo Higiénico de los Alimentos.														
Supervisor general de operaciones para comedores Institucionales.	Coordinación de los Servicios de Alimentos y Bebidas y Manejo Higiénico de los Alimentos.														
Nutriólogo para elaboración de menús	Preparación de Alimentos y Manejo Higiénico de los Alimentos.														
Chef	Preparación de Alimentos y Manejo Higiénico de los Alimentos.														
4.	32, 33, 34	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes. 2.1 Especialidad y 2.2 Experiencia. 	<p>Se solicita a la Convocante que reconsidere el otorgamiento de puntos para la experiencia y especialidad.</p> <p>Lo anterior, considerando que, según las reglas del apartado de evaluación, si un licitante presenta tres contratos, esto sería suficiente para otorgar a dicho licitante el 70% de puntaje disponible tanto en la experiencia como en la especialidad, igualándolo inequitativa e injustificadamente con licitantes más experimentados y con especialidad continuada hasta la fecha. Condición que jugaría en perjuicio del aseguramiento de la calidad y oportunidad en el servicio a contratar, pues no permitiría evaluar y ponderar adecuadamente la experiencia y la especialidad.</p> <p>Cabe señalar, que ajustar el rango de experiencia y especialidad requerida, no implica limitar la participación de posibles licitantes (pues no los excluye como posibles participantes), sino que únicamente pondera la puntuación a asignar a cada licitante, lo cual es el objetivo de una evaluación por puntos y porcentajes.</p> <p>Considerando lo anterior, se propone que los licitantes puedan acreditar experiencia y especialidad hasta por cinco años, presentando seis contratos concluidos con vigencia mínima de 6 meses cada uno, correspondientes a servicios de alimentos, con los que se compruebe que ha proporcionado diariamente servicios de alimentación a cuando menos 500 personas en mínimo cinco</p>	<p>No se acepta su propuesta, deberá apegarse a lo establecido en los subrubros 2.1 Especialidad y 2.2 Experiencia de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, que a la letra indican:</p> <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>[...]</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>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.</p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)</p>										

Handwritten signature and initials

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

ARM

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			inmuebles o más diferentes a la vez, y que, a partir del licitante que acredite mayor experiencia (máximo 5 años) y cantidad de contratos (máximo 6 contratos), se pondere la puntuación a asignar al resto de los licitantes. ¿Se acepta nuestra propuesta?		<i>[Handwritten signature]</i>
5.	32, 33, 34	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes. 2.1 Especialidad y 2.2 Experiencia. 	<p>La Convocante indica que los licitantes deben entender como servicio "similar", todo aquel servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <p>Toda vez que, el servicio de alimentación que se proporciona al Instituto es servicio de alimentación en barra, entendemos que los licitantes también pueden presentar contratos de servicios de alimentación en barra o de cualquier otro tipo de servicio de alimentación a Instituciones Públicas o Privadas.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>Es correcta su apreciación, el Licitante podrá presentar contratos que incluyan el servicio de alimentación en barra o de cualquier otro tipo de servicio de alimentación a Instituciones Públicas o Privadas cuyos alcances sean similares a los requeridos por la convocante (preparación de alimentos, manejo de barras frías y calientes, personal de apoyo, entre otros).</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)
6.	68 y 71	<ul style="list-style-type: none"> Anexo 1, 6. (ISO-22000) y, Anexo 1, Numeral 8.5 (ISO-22000). 	<p>La Convocante solicita que los licitantes se encuentren certificados en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000.</p> <p>Entendemos que los licitantes para cumplir con este requisito, deben presentar el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier Organización en la Cadena Alimentaria, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, correspondiente a la cocina que acreditan en el presente proceso de licitación. ¿Es correcta nuestra apreciación?</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, para cumplir la acreditación de la NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria, se deberá presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>Lo anterior de conformidad con lo establecido en el numeral 1, del numeral 1.7 Normas aplicables de la convocatoria, que a la letra indica:</p> <p><i>1. 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.</i></p> <p>Así como el numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, el cual indica:</p> <p><i>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</i></p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<i>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.</i>	<i>Handwritten signature</i>
7.	68 y 71	Anexo 1, 6. (ISO-22000) y 8.5 (ISO-22000).	Entendemos que el texto del alcance de la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, que se señala en el requisito es meramente ejemplificativo, y la Convocante no pretende que los certificados que presenten los licitantes señalen exactamente dicho texto, ya que los alcances de los certificados de los ISO son personalizados a la empresa que lo requiera; y con la finalidad de no limitar la libre participación y concurrencia en el presente proceso de licitación, se solicita atentamente a la Convocante, tener por cumplido el requisito presentando el Certificado con un alcance que incluya "Servicio de alimentos", que es el objeto de la presente licitación. Favor de considerar.	Es correcta su apreciación, siempre y cuando el certificado presentado sea el correspondiente a la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
8.	70	Anexo 1, 8.4., segundo párrafo.	Entendemos que de conformidad con el numeral 10, inciso b, del Anexo 1, para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, los licitantes deben adjuntar 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. Favor de confirmar.	No es correcta su apreciación, de conformidad con lo establecido en el numeral 10. Normas Oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, se deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores y 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. b) [...]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. 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.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
9.	73 y 74	Anexo 1, 10., inciso c).	La Convocante solicita presentar copia de mínimo 30 constancias emitidas por la SECTUR (Secretaría de Turismo). Entendemos que, para cumplir con este requisito los licitantes deben presentar dichas	Se especifica que deberá atender a lo establecido en la Modificación 2, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten marks: a large blue cross and the letters 'ARM' in blue ink.

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.									
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde				
			constancias vigentes, emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo y/o Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), toda vez que, de conformidad los actuales lineamientos de la SECTUR, ésta ya no las expide y, presentar copia simple del documento expedido por la SECTUR que acredite al consultor, ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de confirmar.	<p>MODIFICACIÓN 2</p> <p>Numeral 10. Normas Oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p> <p>[...]</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).</p>	Handwritten signatures in blue ink.				
10.	119 y 120	Anexo 1, Apéndice G.	De conformidad con lo establecido en el numeral 1.2 Capacidad de Equipamiento, entendemos que, en caso de que los licitantes no cumplan con algún requerimiento establecido en el Apéndice G, su proposición no será desechada, únicamente se le restarán puntos. ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de confirmar.	<p>No es correcta su apreciación, de conformidad con lo establecido en el subrubro 1.2 Capacidad de equipamiento de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, de no acreditar contar con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con el equipo industrial mínimo requerido, no se asignarán puntos a este subrubro.</p> <p>La propuesta no será desechada para evaluación, pero la no acreditación de los requisitos mínimos requeridos será equivalente a la no asignación de puntos.</p> <p>Al respecto, se deberá atender a lo establecido en la Modificación 3, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p>MODIFICACIÓN 3</p> <p>Referencia: Numeral 8.3 Servicio de catering, de la Convocatoria, Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Subrubro 1.2 Capacidad de equipamiento y Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE", del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p> <p>8.3 Servicio de catering</p> <p>[...]</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)</td> </tr> <tr> <td>2. Equipo de cocción industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</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)	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p> <p>Handwritten signature in blue ink.</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)									

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

X
GEM

Licitante: Productos Sere!, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde												
				<table border="1"> <tr><td>3. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td></tr> <tr><td>4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr> <tr><td>5. Almacén de secos</td></tr> <tr><td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td></tr> </table> <p>[...]</p> <p>1.2 Capacidad de equipamiento</p> <p>[...]</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"> <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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td></tr> <tr><td>4. Almacén de secos</td></tr> <tr><td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr> <tr><td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td></tr> <tr><td>7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td></tr> </tbody> </table> <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"</p>	3. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	5. Almacén de secos	6. Almacén de productos químicos de limpieza	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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Almacén de secos	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de productos químicos de limpieza	7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	  
3. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																	
4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																	
5. Almacén de secos																	
6. Almacén de productos químicos de limpieza																	
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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																	
4. Almacén de secos																	
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)																	
6. Almacén de productos químicos de limpieza																	
7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																	

(Handwritten signatures and initials)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten marks: a large blue '4' and the signature 'MAY'.

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta				Área que responde	
				ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES		
				Cuenta con cocina:				Handwritten signature	
				El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:					
				ASPECTO POR EVALUAR	CANTIDAD MÁXIMA	SI	NO	OBSERVACIONES	Handwritten signature
				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				
				Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	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					

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																														
				<p>TRANSPORTE Especializado para alimentos preparados. Se requiere vehículos con características de conformidad a lo siguiente:</p> <p>Para el traslado de los alimentos (catering):</p> <table border="1"> <tr> <td>2</td> <td>VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA REGULABLE DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>OTROS</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cambros contenedores de policarbonato</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>FECHA _____ TELEFONO _____</p> <p>EMPRESA VISITADA: _____</p>	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.					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			<p><i>[Handwritten signature]</i></p>
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.																																		
	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																																	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]
[Handwritten initials]

Licitante: Productos Sere!, S.A. de C.V.						
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
				REPRESENTANTE: FIRMA: NOMBRE DEL VISITADOR FIRMA OBSERVACIONES POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO" NOMBRE DEL VISITADOR FIRMA OBSERVACIONES	 	
11.	70	Anexo 1, 8.4	Con relación a la entrega de materia prima, solicitamos a la Convocante, indique a los licitantes si en los inmuebles del Instituto existe alguna restricción en los horarios para la entrega de esta. Favor de precisar.	Se especifica que no existe restricción en el horario para la recepción de materia prima, únicamente se requiere de previo aviso para solicitar la autorización y accesos correspondientes.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)	
12.	83	Anexo 1, 16	Toda vez que, para renovar el certificado de Distintivo H, es requisito indispensable presentar los registros mensuales de cloración e higienizado de agua de cisterna.	Se especifica que, para la renovación del certificado de Distintivo H, se establece que, si el agua que se utiliza en los procesos pasa por un sistema de filtración compuesto de carbón activado, es indispensable realizar análisis microbiológicos que reporten ausencia de coliformes fecales y coliformes totales, para lo cual, bastará con presentar los análisis microbiológicos realizados al menos en los últimos tres meses.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)	

[Handwritten signatures and marks]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten initials]

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			Solicitamos atentamente a la Convocante, indique a los licitantes, las fechas en las que el Instituto entregará dichos registros.	Sin embargo, en caso de requerir tomar muestras a el agua de la cisterna para lo concerniente a la renovación del Distintivo H, El Proveedor podrá solicitarlo al Supervisor del Contrato con al menos 2 meses de anticipación.	
13.	14	1.4.1 Plazo para la prestación del servicio.	Solicitamos a la Convocante, proporcione a los licitantes los días inhábiles en los que no habrá servicio de comedor. Favor de precisar.	<p>Se especifica que de conformidad con lo establecido en el numeral 1.4.1 Plazo para la prestación del servicio, de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>[...]</p> <p>La prestación del servicio se proporcionará en días hábiles (lunes a viernes) en un horario de 13:00 a 16:30 horas, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del INSTITUTO, los servicios se pueden requerir fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se prestarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos y el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al PROVEEDOR por escrito y/o correo electrónico.</p> <p>[...]</p> <p>Los días inhábiles para la prestación ordinaria del servicio, serán los sábados y domingos, así como los días feriados oficiales de descanso obligatorio, establecidos en la Ley Federal de Trabajo. Sin embargo, conforme a las necesidades de las áreas, se podrán realizar solicitudes extraordinarias para prestar el servicio en cualquier día.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
14.	79	14. Continuidad certificación Distintivo H en las instalaciones del INE.	Solicitamos a la Convocante, indique a los licitantes, si todos los inmuebles del Instituto están certificados con Distintivo H, con la finalidad de considerar cuales son los inmuebles que se les tiene que dar seguimiento para renovar dicha certificación.	Se precisa que, los comedores que actualmente cuentan con la certificación del Distintivo H, son los denominados "Zafiro II" y "Moneda".	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
15.	84 y 117	Anexo 1, Apéndice A, Tabla del Patrón Menú Comida y, Apéndice F Ejemplo de planeación de menú.	<p>El patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice A, tabla 1, página 85; se establece que se deben servir 5 opciones de plato fuerte (2 guisados cárnicos, 1 opción a base de proteína vegetal y 2 opciones a la plancha), sin embargo, en el ejemplo de menú diario incluyen una sexta opción denominada "platillo alternativo a la carne".</p> <p>Por lo anterior, solicitamos a la Convocante precise a los licitantes, si deben incluir un sexto platillo.</p>	Se especifica que, el "platillo alternativo a la carne" establecido en el apéndice F. Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, es un ejemplo ilustrativo del platillo vegetariano.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.																							
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																		
16.	57 a la 59	<ul style="list-style-type: none"> Anexo 1, Numeral 3. Tabla de porcentajes de platillo para cada tiempo. Anexo 1, numeral 3.1. 	<p>Respetuosamente solicitamos a la Convocante que proporcione a los licitantes la información necesaria sobre las cantidades mínimas y máximas diarias de servicios de alimentos requeridos en cada comedor, de lunes a viernes.</p> <p>Esta información es esencial para calcular los porcentajes de platillos para cada tiempo, mencionados en la tabla del numeral 3.</p>	<p>A continuación, se indican las cantidades promedio diarias de cada uno de los comedores:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMEDOR</th> <th>CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Córum</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>CECYRD</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Moneda</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Estas cantidades son aproximadas, de manera ilustrativa, por lo que El Proveedor deberá calcular los porcentajes conforme a el número de platillos aproximados que se determinen elaborar diariamente.</p>	COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS	Tlalpan	450	Quantum	200	Córum	290	Insurgentes	140	CECYRD	200	Zafiro II	270	Moneda	270	Tláhuac	50	<p><i>Handwritten signature</i></p> <p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS																						
Tlalpan	450																						
Quantum	200																						
Córum	290																						
Insurgentes	140																						
CECYRD	200																						
Zafiro II	270																						
Moneda	270																						
Tláhuac	50																						
17.	14	1.4.1, Segundo párrafo.	<p>La Convocante indica que por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del INSTITUTO, los servicios se pueden solicitar fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se prestarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos y el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al PROVEEDOR por escrito y/o correo electrónico.</p> <p>Con el fin de garantizar la adquisición oportuna de insumos en cantidad y calidad, solicitamos a la Convocante que notifique al proveedor con al menos 72 horas de anticipación cualquier servicio especial, incremento, decremento o servicio de alimentos fuera de horario.</p> <p>Esta notificación anticipada permitirá planificar y asegurar la calidad del servicio de alimentación requerida. Favor de considerar.</p>	<p>No se acepta su propuesta debido a que, las solicitudes extraordinarias realizadas por las distintas áreas usuarias del Instituto, pueden llegar a realizarse en un plazo de cuando menos 24 horas de anticipación.</p>	<p><i>Handwritten signature</i></p> <p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>																		
18.	76, 73 y 81	<ul style="list-style-type: none"> 1.7 Normas aplicables, 10. Normas oficiales, III y, 	<p>La Convocante solicita el Certificado de la NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, Sistema de Gestión Ambiental en el Sector de</p>	<p>Al respecto, deberá atender a la Modificación 4, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>																		

Handwritten signatures and initials

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten marks: a large 'X' and the letters 'REM'.

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
		Anexo 1, 17 H1, Cuadro, numeral 8.	<p>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</p> <p>Solicitamos a la Convocante eliminar la referencia del sector de Alimentos y Tabaco- procesamiento ya que esta no existe. La correcta es Productos Alimenticios, Bebidas y Tabaco.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>MODIFICACIÓN 4</p> <p>Numeral 1.7 Normas aplicables de la Convocatoria y numeral 10. Normas Oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p> <p>1.7 Normas aplicables</p> <p>[...]</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. • NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>	<p><i>Handwritten signatures and initials in blue ink.</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]
[Handwritten initials]

Licitante: Productos SereI, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>11. NORMAS OFICIALES</p> <p>[...]</p> <p>III. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>IV. NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>17. ENTREGABLES</p> <p>H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica</p>	<p><i>[Handwritten signature]</i> <i>[Handwritten signature]</i> <i>[Handwritten signature]</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

X
ARM

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta		Área que responde	
				No.	Contenido		
				5	<p>Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p>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.</p>	<p>En su propuesta técnica.</p> <p>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</p>	<p><i>B</i></p> <p><i>!</i></p> <p><i>A</i></p> <p><i>J</i></p>
					<p>Numeral 10. NORMAS APLICABLES</p> <p>ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p>	<p>En su propuesta técnica.</p> <p>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</p>	
					<p>Numeral 10. NORMAS APLICABLES</p> <p>NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p>	<p>En su propuesta técnica.</p> <p>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</p>	
				10	<p>14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>EL LICITANTE deberá indicar 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</p>	<p>En su propuesta técnica.</p> <p>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

f *areu*

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde							
				<p>compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuentan con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p>								
				[...]								
19.	31, 69, 71 y 119.	<ul style="list-style-type: none"> Tabla de evaluación por puntos y porcentajes, Rubro 1.2 Anexo 1, Numeral 8.3, Recuadro, Numeral 4; 8.5, inciso a); Apéndice G. 	<p>La Convocante solicita Cámaras de Congelación:</p> <ol style="list-style-type: none"> Solicitamos al Instituto permita que los licitantes cumplan con este requisito acreditando que cuentan con congeladores, con la finalidad de no limitar la libre participación y concurrencia en el presente proceso de licitación. En caso de que se mantenga este requisito, y considerando que la evaluación de este proceso se llevará a cabo mediante el método de puntos y porcentajes, confirme a los licitantes que la cámara de congelación será evaluada exclusivamente a través de dicho método, ya que se considera como equipo adicional, que no es indispensable para la prestación del servicio de alimentación requerido, ya que este se presta en los comedores del Instituto y este tampoco cuenta con ellas. <p>Favor de considerar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, el requisito es contar con una cámara de conservación, esto es, una cámara que refrigere y congele los insumos. Lo anterior de conformidad con lo establecido en la Modificación 3, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 3</p> <p>Referencia: Numeral 8.3 Servicio de catering, de la Convocatoria, Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Subrubro 1.2 Capacidad de equipamiento y Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE", del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p> <p>8.3 Servicio de catering</p> <p>[...]</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> </tr> <tr> <td>4. Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>5. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>[...]</p> <p>1.2 Capacidad de equipamiento</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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	5. Almacén de secos	6. Almacén de productos químicos de limpieza	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)												
4. Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)												
5. Almacén de secos												
6. Almacén de productos químicos de limpieza												

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																				
				<p>[...]</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"> <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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> </tr> <tr> <td>4. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td> </tr> </tbody> </table> <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>LICITANTE</th> <th colspan="2">ASPECTO POR EVALUAR</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>COMENTARIOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuenta con cocina:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Almacén de secos	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de productos químicos de limpieza	7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	LICITANTE	ASPECTO POR EVALUAR		SI	NO	COMENTARIOS	Cuenta con cocina:						<p><i>Handwritten signature</i></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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																									
4. Almacén de secos																									
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)																									
6. Almacén de productos químicos de limpieza																									
7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																									
LICITANTE	ASPECTO POR EVALUAR		SI	NO	COMENTARIOS																				
Cuenta con cocina:																									

Handwritten signatures and initials

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
				El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:	<i>Handwritten signature</i>	
				ASPECTO POR EVALUAR		
				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
				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):	3	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
			2 VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.			
			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		
FECHA					TELEFONO	
EMPRESA VISITADA:						
REPRESENTANTE:						

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials/signature

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>FIRMA:</p> <hr/> <p>NOMBRE DEL VISITADOR</p> <hr/> <p>FIRMA</p> <hr/> <p>OBSERVACIONES</p> <hr/> <p>POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"</p> <hr/> <p>NOMBRE DEL VISITADOR</p> <hr/> <p>FIRMA</p> <hr/> <p>OBSERVACIONES</p> <hr/>	<p><i>Handwritten signature</i></p>
20.	31, 69 y 119	<ul style="list-style-type: none"> Tabla de evaluación por puntos y porcentajes, Rubro 1.2. 8.3 Servicio de Catering, Cuadro, numeral 3. <p>Apendice G.</p>	<p>La Convocante requiere un Horno tipo Rational industrial a vapor y convencional:</p> <ol style="list-style-type: none"> Debido a que este equipo es innecesario ya que nuestras instalaciones cuentan con el equipo necesario y suficiente para la elaboración de los alimentos requeridos por el Instituto, solicitamos se elimine, toda vez que en el estudio de mercado realizado por el Instituto, este requisito fue anulado. 	<p>El Horno tipo Rational no es un requisito de conformidad con lo establecido en la Modificación 3, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 3</p> <p>Referencia: Numeral 8.3 Servicio de catering, de la Convocatoria, Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Subrubro 1.2 Capacidad de equipamiento y Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE", del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

Elaboró: L.R.C. Wendy Reyes Téllez

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten initials]

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde															
			<p>2. En caso de que se mantenga este requisito, y considerando que la evaluación de este proceso se llevará a cabo mediante el método de puntos y porcentajes, confirme a los licitantes que el Horno tipo Rational industrial a vapor y convencional, será evaluado exclusivamente a través de dicho método, ya que se considera como equipo adicional.</p> <p>Favor de precisar</p>	<p>Debe decir:</p> <p>8.3 Servicio de catering</p> <p>[...]</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)</td> </tr> <tr> <td>2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>3. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> </tr> <tr> <td>4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>5. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>[...]</p> <p>1.2 Capacidad de equipamiento</p> <p>[...]</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"> <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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> </tr> <tr> <td>4. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>7. 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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	5. Almacén de secos	6. Almacén de productos químicos de limpieza	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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	4. Almacén de secos	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de productos químicos de limpieza	7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	<p><i>[Handwritten signatures and initials in blue ink]</i></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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																				
4. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																				
5. Almacén de secos																				
6. Almacén de productos químicos de limpieza																				
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. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)																				
4. Almacén de secos																				
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)																				
6. Almacén de productos químicos de limpieza																				
7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																				

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																																									
				<p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Apéndice G. Cédula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">"LICITANTE"</th> </tr> <tr> <th>ASPECTO POR EVALUAR</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>COMENTARIOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuenta con cocina:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:</td> </tr> <tr> <th>ASPECTO POR EVALUAR</th> <th>CANTIDAD</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>COMENTARIOS</th> </tr> <tr> <td colspan="5">EQUIPO</td> </tr> <tr> <td>Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Equipo de cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	"LICITANTE"				ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	COMENTARIOS	Cuenta con cocina:				El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:				ASPECTO POR EVALUAR	CANTIDAD	SI	NO	COMENTARIOS	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				Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	1				<p><i>[Handwritten signature]</i></p>
"LICITANTE"																																														
ASPECTO POR EVALUAR	SI	NO	COMENTARIOS																																											
Cuenta con cocina:																																														
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:																																														
ASPECTO POR EVALUAR	CANTIDAD	SI	NO	COMENTARIOS																																										
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																																													
Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	1																																													

[Handwritten signatures and marks]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Productos Seral, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			Almacén de secos	1	<i>Handwritten signature</i>
			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	<i>Handwritten signature</i>
		1	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA REGULABLE DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.		
EQUIPO					
			Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	1	<i>Handwritten signature</i>
			Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados	1	
			Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10	

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]
ARM

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				Cambros contenedores de 10 policarbonato <hr/> FECHA TELEFONO EMPRESA VISITADA: REPRESENTANTE: FIRMA: <hr/> FOR PARTE DEL "INSTITUTO" NOMBRE DEL VISITADOR FIRMA OBSERVACIONES <hr/> POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO" NOMBRE DEL VISITADOR FIRMA OBSERVACIONES	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

A
984

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																							
21.	62 y 63	<ul style="list-style-type: none"> Anexo 1, 5.3 Servicio de luz, agua y gas, Segundo párrafo, numeral 1. 	<p>Solicitamos a la Convocante aclarar a los licitantes lo siguiente:</p> <p>Indicar si los tanques de gas son propiedad del Instituto.</p> <p>La capacidad que tiene cada tanque para el abastecimiento oportuno de gas de acuerdo con las indicaciones de la Coordinación de Seguridad y Protección Civil.</p> <p>Asimismo, solicitamos su autorización para ajustar el horario de carga de gas, con el fin de que la persona responsable del proveedor pueda recibir la pipa de gas dentro de su horario de trabajo.</p>	<p>Respecto a la propiedad y capacidad de los tanques de gas, se especifica lo siguiente:</p> <p>Cocinas a base de gas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Inmueble</th> <th>Capacidad LT</th> <th>Propietario del tanque</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>5,000</td> <td>INE</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>1,000</td> <td>Arrendador del inmueble</td> </tr> <tr> <td>Moneda</td> <td>3,400</td> <td>Arrendador del inmueble</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>16,000</td> <td>INE</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cocinas eléctricas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Inmueble</th> <th>Tipo de cocina</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Corum</td> <td rowspan="3">Eléctrica</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> </tr> <tr> <td>CECyRD</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Respecto al horario del suministro de gas, deberá apegarse a lo establecido en el numeral 5.3 Servicio de Luz, Agua y gas, párrafo 10, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>[...]</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"> Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. <p>[...]</p>	Inmueble	Capacidad LT	Propietario del tanque	Tlalpan	5,000	INE	Quantum	1,000	Arrendador del inmueble	Moneda	3,400	Arrendador del inmueble	Tláhuac	16,000	INE	Inmueble	Tipo de cocina	Corum	Eléctrica	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II		<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
Inmueble	Capacidad LT	Propietario del tanque																										
Tlalpan	5,000	INE																										
Quantum	1,000	Arrendador del inmueble																										
Moneda	3,400	Arrendador del inmueble																										
Tláhuac	16,000	INE																										
Inmueble	Tipo de cocina																											
Corum	Eléctrica																											
Insurgentes																												
CECyRD																												
Zafiro II																												

[Handwritten signatures and marks in blue ink]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
22.	47, 63, 82 y 83	<ul style="list-style-type: none"> Cuadro, numeral 7 y 8. Numeral 6.1 Programa de control de plagas, primer párrafo. H.2 Entregables del contrato, Cuadro, numeral 7, 8 y 9. 	<p>La Convocante requiere sanitizaciones extraordinarias realizadas por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado.</p> <p>Solicitamos que especifique los casos en los que se requerirán sanitizaciones extraordinarias, acompañadas de un reporte emitido por un técnico especializado designado por el proveedor, ya que nuestras operaciones incluyen procesos de limpieza, desinfección y/o sanitización de pisos, paredes, superficies inertes, realizados por nuestro personal operativo. Favor de considerar.</p>	<p>Se especifica que, al tratarse de solicitudes extraordinarias, no es posible precisar los casos en que se requerirán, y, deberá apegarse a lo establecido en el numeral 6.1 Programa de control de plagas, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>"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".</p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
23.	64	6.2.1 Mantenimiento preventivo.	<p>Toda vez que, el servicio a contratar es para proporcionar un servicio de alimentos, el mantenimiento preventivo y conservación que debe proporcionar el proveedor a las instalaciones del INE, no debe considerar aquellos mantenimientos derivados de vicios ocultos que requieran obra civil y modifiquen la infraestructura de los comedores (tuberías de gas, agua, hidrosanitarias, electricidad, etc.), ya que en caso de que la infraestructura necesite alguna modificación deberá ser responsabilidad del Instituto. ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de considerar.</p>	<p>Se especifica que, respecto a los mantenimientos preventivo y correctivo, así como a las instalaciones hidrosanitarias deberá apegarse a lo establecido en los numerales 6.2.1 Mantenimiento preventivo, 6.2.2 Mantenimiento correctivo y 6.3 De las instalaciones Hidrosanitarias, del Anexo 1. Especificaciones técnicas de la Convocatoria, que a la letra indican:</p> <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. 	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<ul style="list-style-type: none"> 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 9. Deducciones, de la Convocatoria.</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</p>	<p><i>Handwritten signature</i></p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature and initials

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>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 9. Deducciones, de la Convocatoria.</p> <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 9. Deducciones, de la Convocatoria.</p> <p>Por lo anterior, El Proveedor será el responsable de realizar los mantenimientos y reparaciones a las instalaciones, de lo estrictamente relacionado con la prestación del servicio, si se requiere realizar mantenimientos o reparaciones imputables al Instituto, este las realizará de conformidad con el Programa de Mantenimiento y Conservación.</p>	<p><i>Handwritten signature and initials</i></p>
24.	68	8.2 De la prestación del servicio, sexto párrafo.	Solicitamos a la Convocante, precise a los licitantes quien es el responsable de cobrar los \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.), si el Instituto o el Proveedor. Favor de aclarar.	Se especifica que, el responsable de realizar el cobro de los \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.) es el Proveedor.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
25.	68	8.2 De la prestación del Servicio, quinto párrafo.	Solicitamos a la convocante indique a los licitantes la cantidad promedio de comidas diarias para llevar en cada comedor, con el fin de considerar el costo del material desechable en el precio ofertado.	Se especifica que las cantidades de comida para llevar son variables y dependen de diversos factores internos y externos, por lo que, no es posible indicar una cantidad promedio diaria de este servicio.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
26.	89	Apéndice B.	<p>La Convocante menciona que "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> <p>Por lo anterior, entendemos que la plantilla solicitada por la Convocante es enunciativa y podrá ser ajustada en función de las necesidades y particularidades de cada comedor, considerando perfiles y cantidad de servicios facturados por comedor, garantizando en todo momento la correcta ejecución del servicio y calidad de éste, solicitado por el Instituto.</p>	<p>Se especifica que, la cantidad de personal mínima requerida deberá ser siempre la misma y, la platilla solo podrá ajustarse en incremento 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>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
27.	89	Apéndice B.	<p>Solicitamos a la Convocante aclare a los licitantes si deben considerar un Nutriólogo y un Coordinador General Administrativo por comedor, toda vez que, así se encuentra establecido en la sumatoria total que realiza el Instituto por comedor. Favor de aclarar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, se requiere solo 1 (un) nutriólogo para la elaboración de menús y 1 (un) coordinador general administrativo para todos los comedores institucionales de conformidad con el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas</p> <p>Sin embargo, este personal es el mínimo requerido, por lo que, el Proveedor podrá asignar un número de personal mayor, sin que esto sea un requisito obligatorio para los demás licitantes y sin costo adicional para el Instituto.</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
28.	77	12.2 Responsabilidades de Higiene, primer párrafo.	<p>En caso de que personal del Instituto presente daños o enfermedades derivados del consumo de alimentos en los comedores, debemos entender que el proveedor será responsable de los gastos que se generen por dicha situación hasta que los afectados hayan recuperado su completo estado de salud siempre que:</p> <ol style="list-style-type: none"> Se compruebe científicamente que los alimentos consumidos fueron la causa directa del daño o enfermedad. El porcentaje mínimo de personas afectadas sea del 10% o más del total de asistentes en el comedor, comprobados con asistencia de entrada y consumo de alimentos. <p>Favor de confirmar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, deberá apegarse a lo establecido en el numeral 12.2 Responsabilidades de Higiene, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p><i>"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.</i></p> <p><i>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."</i></p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
29.	31	Tabla de evaluación por puntos y porcentajes, rubro 1.2 Capacidad de	<p>La Convocante solicita en diversos apartados de la convocatoria que los licitantes deben contar con una cocina propia (planta de proceso y/o cocina) para la elaboración de alimentos preparados.</p>	<p>No se acepta su propuesta, no es un requisito acreditar la posesión de las instalaciones mediante copia de las escrituras de propiedad, o contrato que justifique la legal posesión del inmueble (arrendamiento, subarrendamiento, comodato, etc.).</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten notes and signatures:
A
Clem
[Signature]

Licitante: Productos Seral, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
		equipamiento, página 73 y 74, numeral 10, inciso c).	Solicitamos a la Convocante, permita que los licitantes acrediten la posesión de las instalaciones mediante copia de las escrituras de propiedad, o contrato que justifique la legal posesión del inmueble (arrendamiento, subarrendamiento, comodato, etc.) vigente por lo menos al 31 de diciembre de 2025 a nombre del licitante. ¿Se acepta nuestra propuesta?		[Signature]
30.	75	Anexo 1. Numeral 12. Supervisión.	Con el propósito de asegurarle al Instituto que los supervisores propuestos por los licitantes para la prestación del servicio cuentan con los conocimientos amplios y la experiencia en la supervisión y evaluación de los procesos y puntos críticos relacionados con la recepción de materia prima, manipulación y manejo higiénico de alimentos, control de almacenes y la aplicación de la normativa requerida en el Anexo 1, e instruya y capacite al personal para la correcta aplicación de las buenas prácticas de higiene y sanidad que deben observarse durante el proceso de elaboración, producción y servicio de alimentos con el fin de garantizar la inocuidad y la calidad del servicio de alimentación requerida por el Instituto y toda vez que de manera conjunta con el personal designado por el Administrador del contrato elaborarán y firmarán la bitácora de recorrido diario, los licitantes deben presentar sus certificados vigentes de competencias laborales en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación y servicio de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales. Favor de confirmar.	No es correcta su apreciación, los requisitos para la asignación de puntos están establecidos en la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, y los certificados vigentes de competencias laborales en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación y servicio de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales, a los que hace referencia, no es un requisito que debe acreditar el personal de los licitantes.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS) [Signature]

Licitante: Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	34, 35 y 36	Experiencia y especialidad del licitante, rubro 2, subrubros 2.1 y 2.2	Se solicita amablemente a la convocante, permita sumar como experiencia y especialidad aquellos contratos que se suscribieron en el mismo ejercicio fiscal, con diferentes dependencias y/o	No se acepta su propuesta, para acreditar el cumplimiento de un contrato en el subrubro 2.1 Especialidad, de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, los contratos deberán cumplir con los siguientes requisitos:	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS) [Signature]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

Licitante: Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			particulares, siempre y cuando, la suma de esos contratos tengan como mínimo 500 servicios de alimentación en 5 inmuebles diferentes, es decir, si se tienen dos contratos diferentes cuya vigencia inicia en marzo de 2023 y terminan en diciembre de 2023 y no cumplen la suma solicitada, se permita contabilizarlos, siempre y cuando al sumarse las características de ambos contratos, sumen cuando menos 500 servicios en 5 lugares distintos. Esto con el motivo de no limitar participación y que realmente se contabilice la experiencia y la especialidad.	<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 contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. 6. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. 7. 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 de conformidad con la Modificación 1, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones", y no será posible sumar distintos contratos para la acreditación de los requisitos.</p>	<i>Handwritten signature</i>
2.	34, 35 y 36	Experiencia y especialidad del licitante, rubro 2, subrubros 2.1 y 2.2	Se menciona que para acreditar la experiencia se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público. ¿Es correcto entender que con otros documentos se refiere a contratos - pedido?	No es correcta su apreciación, la referencia a "cualquier otro documento" sí puede incluir los contratos-pedidos, sin embargo, no limita solo a este tipo de documentos.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
3.	34, 35 y 36	Experiencia y especialidad del licitante, rubro 2, subrubros 2.1 y 2.2	Es correcto nuestro entendimiento que para la suma de experiencia y especialidad, se contabilizarán convenios modificatorios o en su caso, contratos pedidos, como documentos individuales, es decir, contratos que no se desprendan del original.	<p>No es correcto su entendimiento, los convenios modificatorios no se sumarán para acreditar un contrato adicional, es decir, los convenios modificatorios únicamente serán tomados en consideración como anexos que permitan verificar el alcance de la contratación y como parte del mismo contrato.</p> <p>Es decir que, para acreditar un contrato, no se contabilizarán como adicionales los convenios o pedidos que desprendan del original, sino que serán parte del mismo contrato.</p> <p>Respecto a los contratos pedidos, estos pueden ser considerados como <i>cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado</i>.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
4.	34, 35 y 36	Experiencia y especialidad del licitante, rubro 2, subrubros 2.1 y 2.2	Es correcto nuestro entendimiento que con solo la presentación de 3 contratos similares al objeto de la licitación, de cuando menos 6 meses de vigencia, 500 servicios en 5 lugares diferentes y de autoservicio, que hubieran sido formalizados después del 31 de diciembre de 2019, se nos otorgarían 6.3 puntos en especialidades y 6.3 en experiencia.	<p>No es correcto su entendimiento. Si el licitante presenta 3 contratos de la misma naturaleza que el que objeto de la licitación, que hubieran sido formalizados después del 16 de enero de 2015, será acreedor a la asignación de 6.3 puntos para el subrubro 2.2 Experiencia, de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes.</p> <p>Para ser acreedor a la asignación de 6.3 puntos en el subrubro 2.1 Especialidad de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, el Licitante deberá presentar al menos 3 contratos</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-064/2024, 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
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten initials: F, ARM

Licitante: Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				similares al objeto de la licitación de cuando menos 6 meses de vigencia, 500 servicios en 5 lugares diferentes y de autoservicio, que hubieran sido formalizados después del 16 de enero de 2015.	

-----FIN DE TEXTO-----

ATENTAMENTE
MTRO. JUAN ALBERTO LÓPEZ TOLEDO
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS

Handwritten signatures in blue ink:
A, B, G, P, T, N

Handwritten signature in blue ink:
Elaboró: L.R.C. Wendy Reyes Téllez

FIRMADO POR: REYES TELLEZ WENDY
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4170259
HASH:
03E9790BA7B8129216E7AB41C24206565B2B6F387ABC96
311F233D8BD7672A9B

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4170259
HASH:
03E9790BA7B8129216E7AB41C24206565B2B6F387ABC96
311F233D8BD7672A9B

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4170259
HASH:
03E9790BA7B8129216E7AB41C24206565B2B6F387ABC96
311F233D8BD7672A9B

apm

ACTA DE REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

Anexo 3
Repreguntas

[Handwritten signatures and initials in blue ink, including a vertical signature on the right and a large signature at the bottom right.]

UNION DE EXPLICACIONES DE LA LICITACION PUBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL (SEGUNDA CONVOCATORIA)

ANEXO 3
REPREGUNTAS

Licitante: D'Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V.

Num. de pregunta	Ref. Núm. De pregunta	Repregunta	Respuesta	Área que responde
1	En relación a la modificación 1, 2.1 y numeral 7	Le solicito amablemente reconsiderar o aceptar a mi representada presentar contratos donde se establezca que se haya prestado como mínimo a 500 personas no en 5 inmuebles, sino que en 1 ó 2 ó 3 ó 4 ó 5 ó más inmuebles a la vez, es permisible.?	Se acepta su propuesta, para acreditar el subrubro 2.1 Especialidad, podrá presentar contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado con una antigüedad no mayor a 10 (diez) 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 del servicio de comedor a mínimo 500 personas en por lo menos 1 inmueble.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
2	En relación a la modificación 4, H1, Numeral 14	Al respecto entendemos que lo indicado por escrito referente a las disposiciones determinadas por las autoridades competentes podrá ser ó por un organismo de acreditación ante la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación), es permisible.?	Al respecto, podrá indicar por escrito las disposiciones determinadas por las autoridades competentes o un Organismo de certificación acreditado ante la E.M.A.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

Licitante: Productos Sere!, S.A. de C.V.

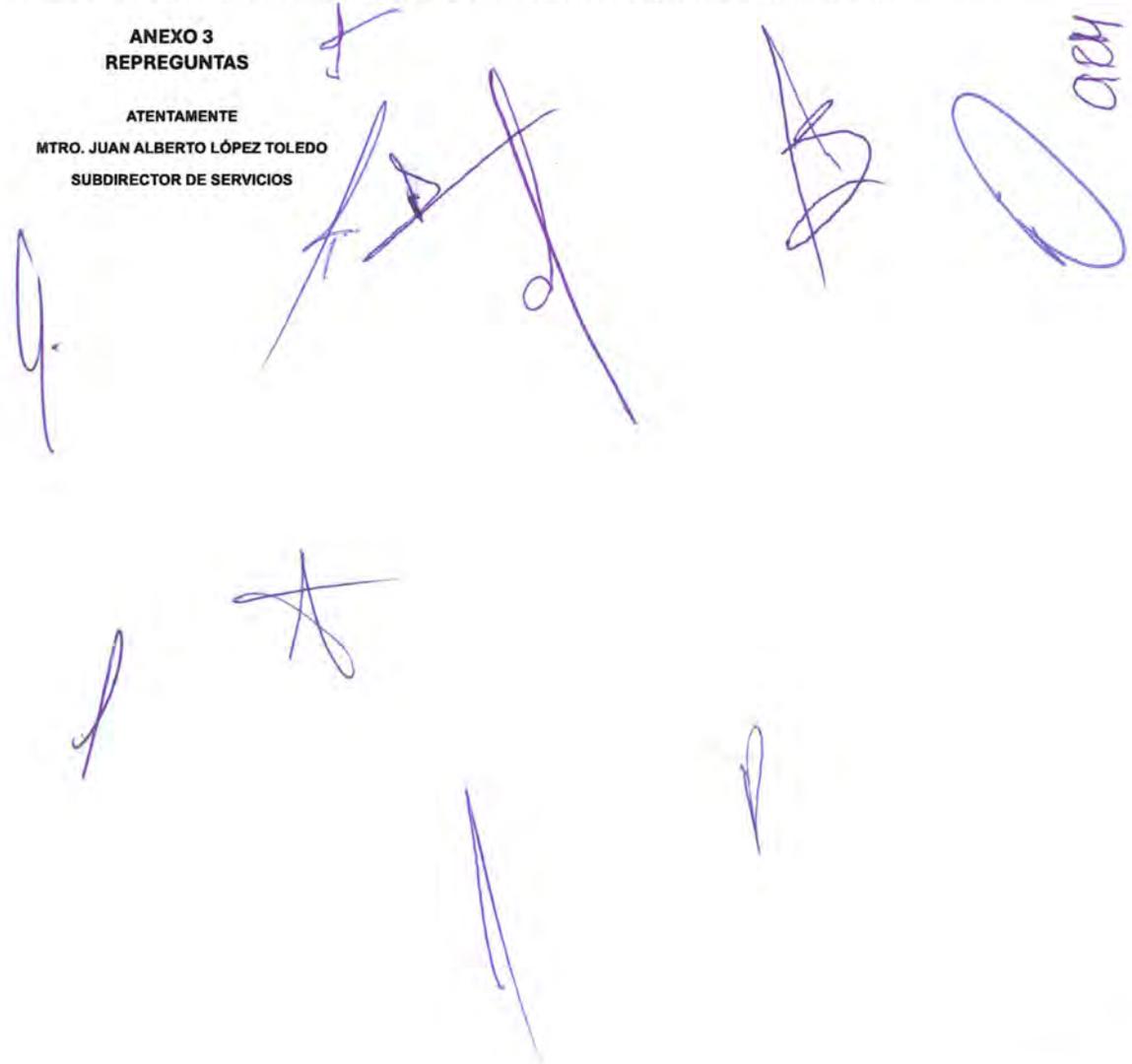
Núm. de pregunta	Ref. Núm. De pregunta	Repregunta	Respuesta	Área que responde
1	Modificación 4, respuesta 1	Respetuosamente le informamos que la norma NMX-SAST-IMNC-2008 (BSI OHSAS-18001: 2007, ha sido cancelada. Por lo anterior, debemos entender que los licitantes deben presentar su certificado de sistema de gestión de la seguridad y Salud en el Trabajo, de conformidad con la norma ISO45001: 2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018. Favor de considerar.	Al respecto, deberá presentar: <ul style="list-style-type: none"> 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-45001-IMNC-2018, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo 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 a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. 	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
2	Respuesta 8	La convocante indica, en el numeral 10 inciso b) que los licitantes deben presentar el directorio de establecimientos TIF para verificar la vigencia de los certificados TIF que presente. Por lo anterior, solicitamos atentamente que nos permita presentar dicho directorio para que se compruebe que los certificados TIF que no tienen vigencia o es indefinida, están vigentes.	Es de señalar que, para acreditar el requisito del Certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, deberá presentar el certificado TIF y la 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, independientemente de si el certificado presenta una vigencia indefinida.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

FIN DE TEXTO

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

**ANEXO 3
REPREGUNTAS**

ATENTAMENTE
MTRO. JUAN ALBERTO LÓPEZ TOLEDO
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS

The page contains several handwritten signatures in blue ink. There are approximately 10-12 distinct signatures scattered across the page, some appearing to be initials or full names. One signature on the right side is a large circle with the letters 'AEM' written next to it.

FIRMADO POR: REYES TELLEZ WENDY
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4171253
HASH:
855DF1D802389D7F0F193EFACD61C140938F8083A61E9D
07A86F5F16C6AD49CC

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4171253
HASH:
855DF1D802389D7F0F193EFACD61C140938F8083A61E9D
07A86F5F16C6AD49CC

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4171253
HASH:
855DF1D802389D7F0F193EFACD61C140938F8083A61E9D
07A86F5F16C6AD49CC

g

X

A

d

D

P

A

ARM

P

||

O

Ciudad de México, a 10 de Enero de, 2025.

INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL
P R E S E N T E

A través del presente, manifiesto mi interés en participar en la Licitación Pública:
Presencial para la contratación del Servicio de Comedor con Sistema de Autopaseo para el personal
en oficinas Centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral
No. LPN-INE-064/2024 /2024 para la contratación/ adquisición de: _____

Nombre: José Guerrero Alvarado

Nombre o razón social completa del licitante que representa:
D'Sazon Seguridad Alimentaria S. de RL

Teléfono: 5543811191

Correo Electrónico ds.sazon@yahoo.com.mx

Firma

Preguntas

1. En Relación a la Modificación 1 y 2, y numeral 7. ¿
Le solicito amablemente reconsiderar o aceptar, a mi representada presentar
contratos donde se establezca que se haya prestado como mínimo a 500
personas en 5 inmuebles, si no que en 1 ó 2 ó 3 ó 4 ó 5 o más inmuebles
a la vez; Es permisible?

2. En relación a la modificación 4, H1, Numeral 14.
Al respecto entendemos que lo indicado por escrito, referente a las
disposiciones determinadas por las autoridades competentes, podrá
ser ó por un organismo de acreditación ante la Bma (entidad mexicana
de acreditación) es permisible?

Ciudad de México, a 10 de enero de, 2025.

INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL
P R E S E N T E

A través del presente, manifiesto mi interés en participar en la Licitación Pública:

Nacional Presencial Segunda Convocatoria

No. LP. INE-064 /2024 para la contratación/ adquisición de:

Servicio de Comedor con Sistema de Autoservicio.

Nombre: Productos Serel, SA de CV.

Nombre o razón social completa del licitante que representa:

Teléfono: 55-2282 2600 Extensión 2670.

Correo Electrónico adriana.rojas@serel.com.mx

Firma

Adriana
Preguntas

Modificación 4, y Respuesta 1

Respetuosamente le informamos que la norma NMX-SAST-1MNC-2008 (BSI OHSAS-18001:2007, ha sido cancelada. Por lo anterior, debemos entender que los licitantes deben presentar su certificado de Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de conformidad con la norma ISO 45001: (2018) NMX-SAST-45001-1MNC-2018. Favor de considerar.

Ciudad de México, a 10 de enero de, 2025.

INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL
P R E S E N T E

A través del presente, manifiesto mi interés en participar en la Licitación Pública:
Nacional Presencial Segunda Vuelta

No. LPINE-064 /2024 para la contratación/ adquisición de: _____

Servicio de Comedor con sistema de Autoservicio

Nombre: Adriana Rojas Mendoza

Nombre o razón social completa del licitante que representa:
Productos Serel, SA de CV

Teléfono: 55 2282 2600 extensión 2670

Correo Electrónico adriana.rojas@serel.com.mx

Firma

Adriana

Preguntas

Respuesta B

La Convocante indica, en el numeral 10 inciso b) que los licitantes deben presentar el Directorio de establecimiento TIF para verificar la vigencia de ~~ellos~~ los certificados TIF que presenten.

Por lo anterior, solicitamos atentamente que nos permita presentar dicho Directorio para que se compruebe que los certificados TIF que no tienen vigencia o es indefinida, ~~se comprueben~~ están vigentes.

LICITANTES



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

REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-064/2024, 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 (SEGUNDA CONVOCATORIA)

10 de enero de 2024

Nombre de la empresa	RFC (De la empresa licitante)	Nombre y correo electrónico	Firma	Hora
ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES S.A. DE C.V.	ECR920903K97	GERMÁN FIDIAS BALDERRAS licitaciones e especialidades comerciales reyes.com.		15:15
Grupo Sasterrainzo Solués SA de C.V.	GGG030729 NRO	Ricardo Jaime Braujo Saldaña contacto@grupo-goluez.com.mx		15:22
Productos Serel, SA de CV.	PSF891129G51	Adriana Rojas Mendoza adriana.rojas@serel.com.mx		15:28.
Agencia Costarricense S.A. de C.V.	PGA130904A08	Ana María Castañón Amora ventas@aguch.mx		15:35
D'Sazon Seguridad Alimentaria S.A. de C.V.	DSS121222ICD	Jose Guerrero Alvarado d.sazon@yahoo.com.mx		15:52

HRU

(Handwritten notes and signatures at the bottom of the page)