

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

NÚMERO 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 FALLO

29 DE ENERO DE 2025

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

En la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, se lleva a cabo la emisión del fallo de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-064/2024 para tratar los asuntos del siguiente:

ORDEN DEL DÍA

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

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

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-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)”

DECLARATORIA OFICIAL DEL ACTO

En acatamiento a lo previsto en la normatividad vigente en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y de conformidad con la convocatoria de esta Licitación, el suscrito, Lic. Luis Armando Martínez Reyes, Subdirector de Adquisiciones, adscrito a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, siendo las **17:00 horas** del día **29 de enero de 2025**, declaro formalmente abiertos los trabajos para iniciar el acto de emisión del fallo de la **Licitación Pública Nacional Presencial Número 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)**”.

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

A C T A

En la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, y en observancia al **primer punto** del orden del día, siendo las **17:00 horas** del día **29 de enero de 2025**, se dio inicio con la declaratoria oficial del acto de emisión del fallo y se continuó con el desarrollo del mismo, de conformidad con lo previsto en el artículo 45 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios vigente (en lo sucesivo el REGLAMENTO) y el numeral 6.3. inciso b) de la convocatoria a la licitación indicada al rubro, asistiendo el servidor público cuyo nombre y firma aparece al final del acta, para llevar a cabo el presente acto de emisión del fallo de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-064/2024. -----

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

En la presente acta se hace constar que de **manera presencial** se recibieron **3 (tres) proposiciones**, a nombre de los siguientes licitantes: -----

No.	LICITANTES
1	D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.
2	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
3	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.

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

No.	LICITANTES	INHABILITADOS / SANCIONADOS
1	D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	No inhabilitados ni sancionados ninguno de los 2 licitantes

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

2	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	No inhabilitados ni sancionados ninguno de los 2 licitantes
3	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	No inhabilitados ni sancionados ninguno de los 2 licitantes

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

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

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

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

No.	LICITANTES	CUMPLE / NO CUMPLE	FUNDAMENTO
1	D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	CUMPLE	Numeral 4.1. de la convocatoria
2	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	CUMPLE	Numeral 4.1. de la convocatoria
3	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	CUMPLE	Numeral 4.1. de la convocatoria

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

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

II. Evaluación técnica -----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el numeral 5.1. “Criterio de evaluación técnica” de la convocatoria, la **evaluación técnica** fue **realizada, verificada y validada** para la **partida única**, por el **Área Técnica - Requirente**, esto es, la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios**, a través de los **Servidores Públicos: Lic. Ana Luisa Meraz Velasco, Jefa de Departamento de Servicios Generales B, Mtro. Juan Alberto López Toledo, Subdirector de Servicios, avalada** por el **Lic. Edgardo Amaya Robles, Director de Recursos Materiales y Servicios**; quienes en términos de la fracción IV del artículo 2 del REGLAMENTO y los artículos 33 y 69 de las POBALINES, elaboraron las especificaciones técnicas del servicio, materia del presente procedimiento de contratación, así como la evaluación de las ofertas técnicas de las proposiciones presentadas por los licitantes participantes; informando mediante **Oficio No. INE/DEA/DRMS/180/2025**, el resultado desglosado de las ofertas técnicas de los licitantes participantes evaluados mediante el mecanismo de evaluación por puntos y porcentajes, mismo que forma parte integral de la presente acta.-----

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

No.	LICITANTES	CUMPLIMIENTO DEL ANEXO 1 “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	CUMPLE
2	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	CUMPLE
3	D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	CUMPLE

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

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

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

De conformidad con lo señalado en las fracciones I y II del artículo 45 del REGLAMENTO y el artículo 72 de las POBALINES, de la **revisión, verificación y validación** realizada por el **Área Técnica** para la **partida única**, se desprende que las ofertas presentadas por los licitantes que se enlistan a continuación, obtuvieron la siguiente puntuación: -----

No.	LICITANTES	PUNTUACIÓN TÉCNICA OBTENIDA	CUMPLE / NO CUMPLE TÉCNICAMENTE
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	41.10	NO CUMPLE Al no haber obtenido la puntuación mínima requerida (45.00 puntos)
2	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	56.92	CUMPLE Al haber obtenido una puntuación mayor a la puntuación mínima requerida (45.00 puntos)
3	D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	31.30	NO CUMPLE Al no haber obtenido la puntuación mínima requerida (45.00 puntos)

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

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

No.	LICITANTES	INCUMPLIMIENTO
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Oferta técnica
2	D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	Oferta técnica

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

III.- Evaluación económica -----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 67, así como el artículo 72 de las POBALINES y el numeral 5.2. “Criterio de evaluación económica” de la convocatoria, la **evaluación económica** fue realizada para la **partida única**, por el **Lic. Luis Armando Martínez Reyes, Subdirector de Adquisiciones, avalada** por el **Lic. Edgardo Amaya Robles, Director de Recursos Materiales y Servicios**, adscritos a la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, **verificando** el resultado de la evaluación económica, de la oferta que resultó susceptible de evaluarse económicamente, misma que se detalla en el **Anexo denominado “Evaluación Económica (conforme a los numerales 4.3. y 5.2. de la convocatoria)”**, en donde se expresan las razones económicas que sustentan tal determinación y que forma parte integral de la presente acta.-----

Precios No Aceptables -----

Se verificó que el **Monto Máximo Total antes del Impuesto al Valor Agregado (Subtotal)**, para la **partida única**, fuera un **Precio Aceptable**, resultando lo siguiente: -----

No.	LICITANTE	PRECIO ACEPTABLE / NO ACEPTABLE
1	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	PRECIO NO ACEPTABLE

Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 2 fracción XLI del REGLAMENTO y el artículo 68 fracción II de las POBALINES; tal y como se detalla en el **Anexo 3** denominado “Análisis de Precios No Aceptables”, mismo que forma parte integral de la presente acta.-----

Ofertas Desechadas -----

Derivado del resultado obtenido de la **evaluación técnica**, así como de la **evaluación económica**, se desprende que las **ofertas presentadas** para la **partida única**, por los licitantes que se enlistan a continuación, **SE DESECHAN**, en términos del detalle de la evaluación que se describe en el **Anexo 2** denominado “Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la convocatoria)” y en el **Anexo 3** denominado “Análisis de Precios No Aceptables”, mismos que forman parte integral de la presente acta. -----

No.	LICITANTES	INCUMPLIMIENTO	FUNDAMENTO DE DESECHAMIENTO
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Técnicamente: Al no haber obtenido la puntuación mínima requerida (45.00 puntos), para la partida única , con fundamento en el artículo 72 de las POBALINES y el	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y el numeral 14.1. inciso 9) de la convocatoria.

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

		numeral 5.1. penúltimo párrafo de la convocatoria.	
2	D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	Técnicamente. Al no haber obtenido la puntuación mínima requerida (45.00 puntos), para la partida única , con fundamento en el artículo 72 de las POBALINES y el numeral 5.1. penúltimo párrafo de la convocatoria.	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y el numeral 14.1. inciso 9) de la convocatoria.
3	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Económicamente: Resultó ser un Precio No Aceptable para la partida única , con fundamento en la fracción XLI del artículo 2 del REGLAMENTO y el artículo 68 fracción II de las POBALINES.	Fracción III del artículo 45 del REGLAMENTO y el numeral 14.1. inciso 7) de la convocatoria.

Resultado

Derivado del **resultado obtenido** de la **evaluación técnica**, se desprende que las ofertas presentadas por los licitantes: **Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. y D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.**, no obtuvieron la puntuación mínima requerida para que sus ofertas resultaran susceptibles de evaluarse económicamente; con relación al licitante **Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.**, derivado del análisis de precios realizado se obtuvo que el Monto Máximo Total ofertado antes del Impuesto al Valor Agregado (Subtotal), resultó ser un Precio No aceptable, cuyos detalles se pueden observar en el **Anexo 2** denominado “**Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la convocatoria)**” y en el **Anexo 3** denominado “**Análisis de Precios No Aceptables**”, mismos que forman parte integrante de la presente acta. Por lo antes expuesto, el **Instituto Nacional Electoral DECLARA DESIERTO** el presente procedimiento de contratación, de conformidad con lo preceptuado en el primer párrafo del artículo 47 del REGLAMENTO y el numeral 14.2. incisos 2) y 3) de la convocatoria.

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

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

anexos, así como lo señalado en la junta de aclaraciones del presente procedimiento de contratación. -----

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

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

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

Finalmente, no habiendo otro punto que tratar, se dio por terminado el acto de fallo a las **20:30 horas** del mismo día de su inicio. -----

Por el Instituto Nacional Electoral:

LIC. LUIS ARMANDO MARTÍNEZ REYES
SUBDIRECTOR DE ADQUISICIONES

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

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

FIRMADO POR: ALBARRAN SUAREZ ELIZABETH
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4231729
HASH:
1A3185A33067EA201E3627386CE467599B5185EFD5012B
9DAF4715F6AE7013FF

FIRMADO POR: MARÍA DEL ROCÍO PAZ GUERRERO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4231729
HASH:
1A3185A33067EA201E3627386CE467599B5185EFD5012B
9DAF4715F6AE7013FF

FIRMADO POR: MARTINEZ REYES LUIS ARMANDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4231729
HASH:
1A3185A33067EA201E3627386CE467599B5185EFD5012B
9DAF4715F6AE7013FF

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

ANEXO 1

Análisis de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica (conforme a los numerales 4.1. y 5. segundo párrafo de la convocatoria)

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-064/2024

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

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

Licitantes: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V. -----

Inciso	Anexo	Descripción	D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V.	Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.
a)	2	Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica	Sí cumple (folios 000009, 000010 y 000011)	Sí cumple (folios 000013 y 000014)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (folio 000012)	Sí cumple (folio 000015)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (folio 000016)	Sí cumple (folio 000017)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Sí cumple (folio 000018)	Sí cumple (folio 000019)
d)	3 “C”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas	Sí cumple (folio 000020)	Sí cumple (folio 000021)
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (folio 000022)	Sí cumple (folio 000023)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (folio 000024)	Sí cumple (folio 000025)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Sí cumple (folio 000026)	No aplica
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	Sí cumple (folios del 000027 al 000031)	

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

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

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

Inciso	Anexo	Descripción	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.	Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
a)	2	Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica	Sí cumple (folios 000008, 000009, 000010 y 000011)	Sí cumple (folios 000012 y 000013)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (folio 000014)	Sí cumple (folio 000016)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (folio 000017)	Sí cumple (folio 000018)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Sí cumple (folio 000019)	Sí cumple (folio 000020)
d)	3 “C”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas	Sí cumple (folio 000021)	Sí cumple (folio 000022)
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (folio 000023)	Sí cumple (folio 000024)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (folio 000025)	Sí cumple (folio 000026)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que no pertenece al sector Mipymes (folio 000027)	Sí cumple (folio 000028)
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	Sí cumple (folios del 000030 al 000036)	

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

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

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

Inciso	Anexo	Descripción	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V.	Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.
a)	2	Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica	Sí cumple (folios 000046 y 000047)	Sí cumple (folios 000186 y 000187)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (folio 000048)	Sí cumple (folio 000188)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (folio 000244)	Sí cumple (folio 000246)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Sí cumple (folio 000248)	Sí cumple (folio 000250)
d)	3 “C”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas	Sí cumple (folio 000252)	Sí cumple (folio 000254)
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (folio 000256)	Sí cumple (folio 000258)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (folio 000260)	Sí cumple (folio 000262)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que pertenece al rango de GRANDE empresa (folio 000264)	Sí cumple (folios 000266 y 000267)
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	Sí cumple (folios del 000270 al 000278)	

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

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

Servidores Públicos

Lic. Luis Armando Martínez Reyes
Subdirector de Adquisiciones

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

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

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

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

Asimismo, se firma con base en el análisis realizado por la Subdirección de Adquisiciones, en virtud de la documentación que presentaron los licitantes participantes, según se hace constar en el expediente de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-064/2024 resguardado en la Subdirección de Adquisiciones.

FIRMADO POR: ALBARRAN SUAREZ ELIZABETH
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4231070
HASH:
DA84A5997B24B0D351FA94DB0C60AE4EE91AA8894C0FA0
A7ABC40B525031D106

FIRMADO POR: MARÍA DEL ROCÍO PAZ GUERRERO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4231070
HASH:
DA84A5997B24B0D351FA94DB0C60AE4EE91AA8894C0FA0
A7ABC40B525031D106

FIRMADO POR: MARTINEZ REYES LUIS ARMANDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4231070
HASH:
DA84A5997B24B0D351FA94DB0C60AE4EE91AA8894C0FA0
A7ABC40B525031D106

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4231070
HASH:
DA84A5997B24B0D351FA94DB0C60AE4EE91AA8894C0FA0
A7ABC40B525031D106

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

ANEXO 2

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

Derivado de la evaluación a las ofertas técnicas presentadas y de conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el numeral 5.1. “Criterio de evaluación técnica” de la convocatoria, la **evaluación técnica** fue realizada, verificada y validada para la **partida única**, por el **área técnica-requirente**, esto es, la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios**, a través de los **Servidores Públicos**: **Lic. Ana Luisa Meraz Velasco**, Jefa de **Departamento de Servicios Generales B**; por el **Mtro. Juan Alberto López Toledo**, **Subdirector de Servicios**, avalada por el **Lic. Edgardo Amaya Robles**, **Director de Recursos Materiales y Servicios**; en su **carácter de Área Técnica**, informando el resultado desglosado de las ofertas técnicas de los licitantes participantes evaluados a través del mecanismo de evaluación por puntos y porcentajes mediante el **Oficio No. INE/DEA/DRMS/180/2025**, documentos que se adjuntan y forman parte del presente **Anexo 2** -----

Lic. Luis Armando Martínez Reyes
Subdirector de Adquisiciones
P r e s e n t e

En atención al oficio No. INE/DEA/DRMS/DLI/005/2025, mediante el cual se remiten de manera electrónica las ofertas técnicas presentadas en el Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones de la LP-INE-064/2024 correspondiente a la contratación del **"Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral (Segunda Convocatoria)"**, y de conformidad con lo previsto en los artículos 2, fracción IV, 43 y 45 del REGLAMENTO así como los artículos 33 y 67 de las POBALINES y numerales 4.2 "Contenido de la Oferta Técnica (sobre técnico)" y 5.1 "Criterio de Evaluación Técnica" de la convocatoria del citado procedimiento, anexo al presente el resultado del análisis detallado de las propuestas técnicas a través del criterio de evaluación por puntos y porcentajes, con el siguiente resultado:

EVALUACIÓN ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CUMPLE/ NO CUMPLE

No.	Licitante:	Partida:	Cumplimiento de las especificaciones técnicas Cumple / No Cumple
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Única	Cumple
2	Procesadora y Distribuidora los Chaneques, S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.		Cumple
3	D'Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.		Cumple

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

No.	Licitante:	Partida:	Puntuación que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente	Puntos obtenidos en la tabla de ponderación
1	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Única	45.00 puntos	41.10 puntos
2	Procesadora y Distribuidora los Chaneques, S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.			56.92 puntos
3	D'Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.			31.30 puntos

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

Sin más por el momento, reciba un cordial saludo.

Atentamente

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

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

Elaboró: L.R.C. Wendy Reyes Téllez

Revisó: Mtro. Juan Alberto López Toledo

Referencia(s) SAI: ID

Clasificación archivística: 5C-1

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230709
HASH:
FE8B935E084B218F33EA686FA78C76FBDD18F2272BA63B
F516C19BC406DB467E

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230709
HASH:
FE8B935E084B218F33EA686FA78C76FBDD18F2272BA63B
F516C19BC406DB467E

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230709
HASH:
FE8B935E084B218F33EA686FA78C76FBDD18F2272BA63B
F516C19BC406DB467E

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																				
<p>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.</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>		Cumple		000195																					
<p>2. ANTECEDENTES</p> <p>Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.</p>		Cumple		000195																					
<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>"El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="149 1019 758 1396"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Descripción</th> <th>Ejemplo de platillo</th> <th>Opciones obligatorias</th> <th>Porcentaje de porciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">1</td> <td rowspan="4">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="4">2</td> <td rowspan="4">50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.</td> </tr> <tr> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Comarón o pescado, Halpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">2</td> <td rowspan="3">Pastas, arroz y otros</td> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> <td rowspan="3">1</td> <td rowspan="3">100%</td> </tr> <tr> <td>Mole de olla, etc.</td> </tr> <tr> <td>Espagueti, tallarin, entre otros.</td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Pollo o res.	Comarón o pescado, Halpeño, etc.	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.	2	Pastas, arroz y otros	Verduras frescas, leguminosas, etc.	1	100%	Mole de olla, etc.	Espagueti, tallarin, entre otros.	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	Cumple		000195 al 000198	
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																					
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																					
		Pollo o res.																							
		Comarón o pescado, Halpeño, etc.																							
		Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																							
2	Pastas, arroz y otros	Verduras frescas, leguminosas, etc.	1	100%																					
		Mole de olla, etc.																							
		Espagueti, tallarin, entre otros.																							

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

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

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

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

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

Entendiéndose por elementos lo siguiente:

Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones).
Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción).
Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones).
Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones).
Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción).
Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio)
Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio)

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																				
<p>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 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>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><i>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</i></p>																									
<p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p> <table border="1" data-bbox="100 943 806 1052"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>Cantidad mínima de referencia anual de servicios</th> <th>Cantidad Máxima de referencia anual de servicios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral</td> <td>228,000</td> <td>570,000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Las cantidades expresadas son de referencia.</p>	No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios	1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000		Cumple		000198													
No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios																						
1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000																						
<p>3.2 UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO</p> <p>La prestación del servicio de alimentos para "El Instituto" se brindará en los siguientes comedores institucionales:</p> <table border="1" data-bbox="44 1206 863 1398"> <thead> <tr> <th>Comedor institucional</th> <th>Ubicación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moneda</td> <td>Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Acoxta*</td> <td>Calzada Acoxta #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>CECyRD</td> <td>San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td> </tr> <tr> <td>CORUM</td> <td>Bldv. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Ldice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.</td> </tr> </tbody> </table>	Comedor institucional	Ubicación	Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Acoxta*	Calzada Acoxta #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.	CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	CORUM	Bldv. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Ldice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.		Cumple		000198 al 000199	
Comedor institucional	Ubicación																								
Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.																								
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																								
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																								
Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																								
Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.																								
Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																								
Acoxta*	Calzada Acoxta #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, C.P. 14300, Tlalpan, CDMX.																								
CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																								
CORUM	Bldv. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Ldice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.																								

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA:</p> <p>a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acoxpa", el "Administrador del Contrato" y/o a quien este designe, notificará por escrito y vía correo electrónico a "El Proveedor", el momento en el que deberá habilitar el servicio en dicho inmueble.</p> <p>b) El no suministrar el juego de lona, accesorios, utensilios y equipos descritos en el numeral 5.2. Equipo, accesorios e implementos mínimos para el otorgamiento del servicio, así como lo establecido en los subnumerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN en los plazos establecidos, no representará penalización para el "El Proveedor", hasta en tanto no se formalice la notificación y plazo de atención mediante escrito o correo electrónico a "EL PROVEEDOR".</p> <p>Asimismo, en caso de que por necesidad en las actividades de "El Instituto", se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta y/o prestará el servicio de comedor, el "Administrador del Contrato" realizará la notificación mediante escrito o por correo electrónico a "El Proveedor" con al menos 15 (quince) días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato.</p> <p>En caso de que "El Instituto" requiera llevar a cabo la habilitación o reubicación de algún comedor para la prestación del servicio, "El Proveedor", deberá proporcionar de manera enunciativa mas no limitativa, los utensilios, así como, el personal que se requiera para que la prestación del servicio se garantice conforme a lo requerido por "El Instituto" en el presente Anexo Técnico; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad del "El Proveedor", será por cuenta del mismo.</p>					
<p>4. REUNIONES DE TRABAJO.</p> <p>"El Supervisor del Contrato" programará reuniones de seguimiento al servicio de comedor en caso de ser necesario, en el lugar, hora y modalidad (presencial o no presencial), misma que, "El Instituto" determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará a "El Proveedor" vía telefónica y confirmación por correo electrónico con un mínimo de 8 (ocho) horas naturales y máximo de 12 (doce) horas naturales de anticipación, para reuniones extraordinarias y 24 (veinticuatro) horas naturales de anticipación, para reuniones ordinarias. Derivado de lo anterior, se dejará constancia mediante minuta de trabajo, misma que, "El proveedor" y el "Administrador del Contrato" o, en caso de ausencia, del "Supervisor del contrato" deberán firmar de conformidad.</p>		Cumple		000199	
<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, Acoxpa*, Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECyRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico. Servicio de catering en Insurgentes y/o los comedores que se requieran a solicitud del "Administrador del Contrato", "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar. 		Cumple		000200	
<p>5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxpa*, Quantum, Córumb, 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>	MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.	Cumple		000200	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar junto con su inventario los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos.</p> <p>Si el equipo no se entrega con su inventario, no podrá considerarse como entregado y se aplicará la pena convencional correspondiente de conformidad con lo establecido en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" podrá retirar de las instalaciones de "El Instituto", el equipo adicional a la conclusión del contrato, no sin antes realizar el cotejo del inventario inicial y final.</p>					
<p>5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Para la prestación del servicio, "El Proveedor" deberá proporcionar, el primer día hábil del inicio de la vigencia de contrato, la loza, accesorios y utensilios necesarios para que los comensales puedan consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas de referencia descritas en el Apéndice C. Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico.</p> <p>Durante la prestación del servicio, el "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Jarra de policarbonato blanca con tapa con capacidad de 2 litros. b) Servilletero de acero inoxidable. c) Salsera de acero inoxidable tipo lampara con capacidad de 10 oz. <p>Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad en el Apéndice C.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar como mínimo, juegos de cubiertos de acero inoxidable, consistentes en, cuchara sopera, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara para postre, de un calibre 2.5 mm y en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaqué, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas.</p> <p>Deberá contar con las cantidades descritas en el Apéndice C. Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico, para cada uno de los comedores</p> <p>En caso de no cumplir con el establecido en el presente numeral, "El Proveedor" será acreedor a la pena convencional descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar los equipos necesarios descritos en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, el primer día hábil del contrato, los cuales son enunciativos mas no limitativos y de referencia.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" considere algún equipo distinto a lo solicitado en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, derivado de la visita realizada conforme al numeral 16. Visita a instalaciones y que el "El Instituto" no cuente con el mismo, "El Proveedor" deberá proporcionarlo para el servicio para cada uno de los comedores identificados en el subnumeral 3.2 UBICACIÓN EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio, teniendo como plazo máximo, el primer día natural del inicio de la vigencia del contrato; en caso contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000200 al 000201</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS.</p> <p>"El Instituto" asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del "El Proveedor".</p> <p>En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, el "PROVEEDOR", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto".</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, el "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>"El Instituto", suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de "El Proveedor" el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para "El Instituto". Se establece que invariablemente la preparación de las bebidas (agua fresca, agua de frutas), se deben elaborar con agua purificada y embotellada en garrafones con sello hermético y, solamente se podrá utilizar el agua del sistema de filtros para la preparación de los alimentos en la cocina caliente.</p> <p>El agua purificada embotellada deberá cumplir con las Norma Oficiales Mexicanas NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias y con la NOM-127-SSA1-2021, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p> <p>En el caso del sistema de filtros de agua, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes, pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, en caso de que los resultados de las pruebas de laboratorio indiquen que se está superando los límites permisibles o bien se está cerca de los límites, se deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. - Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de agua se podrá realizar con una periodicidad de máximo 6 meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. <p>En caso de no realizar las pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, entregar los resultados de las pruebas de laboratorio y realizar el cambio de filtros con conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P. sin costo adicional para el Instituto, con la periodicidad que se requiera y garantice el suministro oportuno, de acuerdo con las indicaciones de la Coordinación de Seguridad y Protección Civil:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas 2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. 	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000201 al 000203</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Lo anterior, con la finalidad de no interrumpir el servicio, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>6. PROGRAMAS. 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que considere necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto". "El Proveedor" deberá presentar mediante correo electrónico al "Supervisor de Contrato" o la persona que este designe, a más tardar 5 (cinco) días hábiles posteriores a la conclusión de cada fumigación o sanitización (Establecida en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones o solicitudes de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias) el reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Técnica de aplicación. b) Producto utilizado. c) Dosis. d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización e) Hallazgos encontrados y la evidencia fotográfica correspondiente a estos. <p>En caso de no entregar el reporte de las fumigaciones establecidas por comedor en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>En caso de no entregar el reporte por comedor de las fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Es de señalar que, previa a la realización de cada fumigación para el control de fauna nociva y/o sanitización, ordinarias o extraordinarias, "El Proveedor" acordará con el Administrador del Contrato y/o con la persona que este designe a los correos electrónicos octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, el acompañamiento de personal de "El Instituto", que verificará que la actividad se lleve a cabo de conformidad con la propuesta técnica de "El Proveedor", de lo cual se dejará constancia de la actividad realizada.</p> <p>"El Proveedor" deberá fumigar por aspersión y/o termo nebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario.</p> <p>La fumigación para el control de fauna nociva y sanitización se realizará en la cocina, comedor, alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, entre otras.)</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar por escrito, la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto", dentro de los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato, junto con el siguiente documento:</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000203 al 000205</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>a) Copia simple de la licencia sanitaria vigente de las empresas de fumigación que propone, expedida por la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no entregar el escrito antes mencionado junto con la documentación señalada, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>					
<p>6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, durante toda la vigencia del contrato.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar un programa de mantenimiento preventivo y conservación en el cual se incluirán fechas en las que se llevarán a cabo los mantenimientos preventivos de los equipos y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de estos e identificar posibles mantenimientos correctivos para conservar en las mejores condiciones el equipo y con ello prevenir fallas durante el servicio. En el programa, podrá integrar un dictamen en el cual se establezca si son susceptibles dichos equipos de reparación, de acuerdo con criterio de costo beneficio. En caso de que se dictamine que los equipos no son susceptibles de reparación, "El Proveedor" deberá instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante. Dicho programa deberá ser entregado mediante correo electrónico al "Administrador de contrato".</p> <p>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000205</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. • 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. 	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000205 al 000206</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>verificando y corrigiendo los tornillos y niveladores para que estos se encuentren en buen estado.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 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>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000207</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>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000207</p>	
<p>7. PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, y de manera física en las oficinas de la Subdirección de Servicios, ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX, un plan de trabajo en papel membreteado de la empresa con las fechas para la prestación del servicio, dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.</p> <p>El plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá el "El Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico, Enlistar la documentación señalada como entregables, 	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000208</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio.</p> <p>7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo Técnico.</p> <p>8. La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".</p> <p>En caso de incumplimiento en la entrega del plan de trabajo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>					
<p>8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.</p> <p>8.1 MENÚ</p> <p>Como parte de su oferta técnica, el "Licitante" proporcionará una programación de menús que cubrirán 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente:</p> <p>a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes.</p> <p>Atendiendo las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana</p> <p>Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apearse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por "El Proveedor", acorde con las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir, misma que se basa en la NOM-043-SSA2-2012: "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria". Cabe señalar que la programación de menús no se dará como recibida en caso de no cubrir lo solicitado.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar la programación de menús cada 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F. Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, "El Proveedor" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido. De igual forma, la propuesta de menús deberá estar firmada por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional.</p> <p>En caso de no presentar la programación de menús, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>La primera entrega de 8 (ocho) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será presentada en su propuesta técnica, para las entregas y autorizaciones subsiguientes, deberá presentarla por escrito en hoja membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del "Supervisor del Contrato". Para la elaboración de la programación de menús, "El Proveedor" deberá apearse al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F. Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Si la modificación del menú es propuesta de "El Proveedor", deberá solicitarla por escrito al "Supervisor del Contrato" por lo menos 4 (cuatro) horas antes de la apertura de los comedores y contar con la aprobación expresa; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000208 al 000210</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>"El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.</p> <p>El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apearse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que el "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).</p> <p>En caso de requerir el servicio para personas externas a "El Instituto", el "Administrador del Contrato", tendrá la facultad de validar, autorizar y notificar el otorgamiento del servicio a "El Proveedor" con un mínimo de 24 (veinticuatro) horas mediante correo electrónico, cubriendo la persona externa la totalidad del costo del menú adjudicado.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000334 al 000335</p>	
<p>8.3 SERVICIO DE CATERING</p> <p>Para el servicio de catering, en virtud de que no se cuenta con las instalaciones y condiciones para la preparación de los alimentos en algunos de los comedores de "El Instituto", los alimentos del menú diario podrán ser preparados en alguna de las</p>	<p>MODIFICACIÓN 3 y MODIFICACIÓN 5</p>	<p>Cumple</p>		<p>000335 Al 000337</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal							
<p>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> <table border="1" data-bbox="58 548 850 711"> <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, estufones 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>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>"El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria, en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Los alimentos deberán elaborarse anticipadamente en la cocina ubicada en las instalaciones de "El Proveedor" o en algún comedor de "El Instituto", para abatir o bajar su temperatura a -4° C o transportarlos con Seguridad Alimentaria, hasta su lugar de destino. II. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca o bien, o 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte. Mismos que utilizará exclusivamente para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de temperatura hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarrotes, secos, frutos, verduras, etcétera). Los vehículos que acrediten los "Licitantes" en su propuesta técnica deberán ser los que se utilicen durante la vigencia del contrato. <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" realice algún cambio de los vehículos durante la vigencia del contrato, estos deberán ser de iguales o superiores características; presentar la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <ol style="list-style-type: none"> III. El horario de llegada de los alimentos deberá ser entre las 11:30 y las 12:00 horas, a fin de mantener la cadena de temperatura, realizar en tiempo la degustación establecida en el segundo párrafo del numeral. IV. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "PROVEEDOR" o conforme a los ya existentes en Instituto, sin costo adicional para "El Instituto", hasta alcanzar la temperatura óptima para su presentación y consumo a los consumidores. V. Los recipientes que utilizará deberán ser fabricados con materiales adecuados y cierre hermético para conservar los alimentos en buen estado, garantizando la seguridad sanitaria para su consumo; así como, movilizar dichos recipientes en carros de carga cerrados y de fácil manejo. 	Equipo y Descripción	1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)	2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estufones 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>del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>			<p>Para la acreditación de vehículos 000573 al 000580</p> <p>Para evidencia fotográfica 000582 al 000595</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, estufones 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												

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>No se permitirá por ningún motivo el traslado de los alimentos, en ollas o recipientes que no cuenten con cierre hermético, lo cual será verificado por los supervisores del "El Instituto" que se encuentran en los comedores y que para tal efecto serán designados por el "Supervisor del Contrato".</p> <p>No se aceptará el uso de carros de carga llamados "diablos" para el manejo y transporte de alimentos preparados.</p> <p>VI. Mantener limpios los elevadores, escaleras y pisos al descargar los alimentos y al retirar los desechos derivados de la prestación del servicio, por lo que "El Proveedor" deberá mantener limpias dichas áreas.</p> <p>VII. Horario de salida del equipo de cocina y basura, a partir de las 17:00 a las 18:00 horas</p> <p>En caso de incumplir, será motivo del levantamiento de un reporte, a fin de aplicar la deductiva correspondiente.</p> <p>Para los casos de las instalaciones del comedor de "El Proveedor" así como los vehículos especificados en el presente numeral, "El Supervisor de Contrato" o, el personal que este designe realizará una visita para verificación y evaluación de la propuesta.</p>					
<p>8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá suministrar productos de primera calidad, de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice E, Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo Técnico, mismos que deberán cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria."</p> <p>Con la finalidad de que el "Administrador del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), los "Licitantes" dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que, para la preparación de los alimentos, el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que "El Proveedor" abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipo de carne. Fecha del corte. Fecha de caducidad. Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. <p>Para el caso de la carne de res, el "Licitante" en su propuesta técnica, debe presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEP'S (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000337 al 000338</p> <p>Para certificación TIF 000617 al 000624</p> <p>Para el análisis de clembuterol 000706 al 000708</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la pena convencional correspondiente.</p> <p>Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock suficiente para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.</p>					
<p>8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p>El "Licitante" deberá demostrar mediante copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, correspondiente a su cocina y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio: es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas. b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el "Licitante" establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos. c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal. d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción. 		Cumple		<p>000338 al 000339</p> <p>Para el certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000 000650</p> <p>Para el Distintivo H 000612 al 000615</p>	
<p>8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá mantener los alimentos de conformidad a lo siguiente:</p> <p>Alimentos fríos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío. <p>Alimentos calientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes. <p>Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica 3 (tres) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetálico.</p> <p>De no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente anexo técnico, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	Cumple		000339	
<p>9 LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, etc.), con la finalidad de</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	Cumple		<p>000339 al 000340</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad.</p> <p>El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, etc. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>10 NORMAS OFICIALES</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, cumplir con las normas que se enlistan a continuación, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>I. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>II. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., 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.) 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, 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>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con los cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de licitación, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido estará</p>	<p>MODIFICACIÓN 2 y MODIFICACIÓN 4 del Anexo 1. MODIFICACIONES</p>	<p>Cumple</p>		<p>000340 al 000713</p> <p>Para la NMX-F-605-NORMEX-2018 000715</p> <p>Para la ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018 000718 al 000719</p> <p>Para la NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 000675 al 000680</p> <p>Para el inciso "a" 000361 al 000391</p> <p>Para el inciso "b" 000617 al 000638</p> <p>Para el inciso "c" 000650</p> <p>Para el inciso "d" 000433 al 000442</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p>b) En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El "Licitante" deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá estar relacionado con el corte y deshuese de las especies aviar, bovina y porcina, siendo este enunciativo más no limitativo.</p> <p>Para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, el licitante deberá adjuntar una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p> <p>c) El "Licitante" deberá contar con una cocina propia, para la elaboración de alimentos preparados, dicha instalación deberá estar certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar documentos comprobatorios).</p> <p>Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos sea mediante catering; en caso de no operar la cocina de algún comedor donde se elaborarán los alimentos y cuentan con cocina por cualquier contingencia, el "Licitante" pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con las normas de higiene respectivas al manejo de temperaturas de alimentos, al lugar del servicio, con la calidad y horarios mencionados en las presentes bases, por lo que contará con instalaciones para la preparación de alimentos, en caso de emergencia o contingencia, mismas que deberán contar con el Certificado "Distintivo H" (NMX-F605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.</p> <p>d) Presentar documento vigente de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener actualizadas las normas descritas en el presente numeral, conforme al marco normativo correspondiente durante la vigencia del contrato, presentando la documentación que acredite dichas actualizaciones, cuando así lo requiera "El Instituto".</p>					
<p>11 DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.</p>		Cumple		000443	
<p>11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo.</p> <p>"El Proveedor" queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento, deberán entregar mensualmente (dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente) por correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, el comprobante de pago de nómina y el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales. En caso de no cumplir con lo descrito en el presente párrafo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener en cada uno de los comedores de "El Instituto" donde preste sus servicios, un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	Cumple		000443	
<p>11.2 HORARIOS DE ENTRADA</p>		Cumple		000443	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
El personal de "El Proveedor" tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 12:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.					
11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO "El Proveedor" deberá prestar el servicio con la planilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.	MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.	Cumple		000444	
11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS El "Licitante", deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera. En caso de no presentarse será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio. Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente: a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica. b) Presentación y limpieza personal, uñas cortas: Para caballeros: cabello corto, sin bigote y/o barba; Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto. c) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis) d) Con red o cofia desechable, cubre boca y/o guantes. e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.) f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio. Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.	MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.	Cumple		000444 Para las fotografías y descripción del uniforme 000640 al 000645	
12 SUPERVISIÓN El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. Abastecimiento de materia prima. Horarios para la prestación del servicio. Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. Número total de servicios Servicios en sistema Servicios en lista Registro de personal presente para la prestación del servicio. Registro de la degustación Registro de las tres muestras testigo Registro de limpieza del salón Temperaturas de los alimentos Registro de cumplimiento del menú del día Registro de los gramajes Cantidad de los insumos Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio. 	MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.	Cumple		000444 al 000446	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal						
<p>Para los comedores "Ilopán", "Quántum", "Córumb", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p> <p>Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p> <p>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p> <p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deduciones de la convocatoria.</p>											
<p>12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>"El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como:</p> <table border="1" data-bbox="52 998 861 1209"> <tr> <td data-bbox="52 998 136 1031">Física.</td> <td data-bbox="136 998 861 1063">Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="52 1063 136 1096">Química.</td> <td data-bbox="136 1063 861 1096">Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="52 1096 136 1209">Biológica.</td> <td data-bbox="136 1096 861 1209">Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</td> </tr> </table> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deduciones de la convocatoria.</p>	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.	Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000446</p>	
Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.										
Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.										
Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.										
<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 obligada a resurtir a "El Instituto" el medicamento proporcionado a los comensales.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000446 al 000447</p>							

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal										
<p>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 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Asimismo, en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos, "El Proveedor" será responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar y esto causará la rescisión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".</p>															
<p>12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO.</p> <p>"El Proveedor" deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio. Para ello, es obligatorio que, en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales, se realizará un análisis a través de un laboratorio externo que "El Administrador del Contrato" tendrá la facultad de elegir, mismo que deberá encontrarse acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que en todas las solicitudes el pago correspondiente correrá por cuenta de "El Proveedor". Asimismo, "El Proveedor" podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo bacteriológico, que cumplan con la acreditación referida en el párrafo anterior y, "El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de seleccionar a alguno de los laboratorios propuestos o cualquiera de los acreditados en la EMA conforme al párrafo ya referido.</p> <p>Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="113 901 793 1177"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plantilla de personal de "El Proveedor".</td> <td>Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.</td> </tr> <tr> <td>Alimentos preparados.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario</td> </tr> <tr> <td>Superficies vivas e inertes.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales</td> </tr> <tr> <td>Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, [DOF, 01 03 2010])</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. 	Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar	Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.	Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario	Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales	Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, [DOF, 01 03 2010])	<p>MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.</p>	<p>Cumple</p>		<p>000447 al 000449</p>	
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar														
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.														
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario														
Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales														
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, [DOF, 01 03 2010])														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado.</p> <p>Respecto al análisis microbiológico básico del filtro o toma de agua, este deberá realizarse conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Toma de muestra antes y después del filtrado del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores institucionales. <p>Los resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <p>"El Proveedor" notificará a "El Administrador del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>"El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.</p> <p>13 REGISTRO DE ASISTENCIA.</p>					
<p>El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el "Administrador del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.</p>		Cumple		000449	
<p>14 CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. Por tal motivo, se solicita que el "Licitante" indique por escrito y anexe a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p> <p><u>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Los gastos que se generen para dar la continuidad de la Certificación del Distintivo H correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>En caso de que, en la visita de recertificación para la renovación del Distintivo H, el organismo certificador, determine mediante un dictamen, que por causas ajenas a las que debe cumplir "El Proveedor" y que le corresponde a la INE atender; no es posible renovar la Certificación del Distintivo H, "El Proveedor" no estará obligado a cumplir con lo establecido en este numeral.</p>		Cumple		000449 Para la NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" 000650	
<p>15 VISITA A INSTALACIONES.</p> <p>Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio del Anexo Técnico, misma que iniciará en el inmueble Zafiro II, cuya dirección es Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX y se continuará con el recorrido de los comedores. El plazo para remitir el correo electrónico mediante el que se solicite la programación de la cita para la visita a las instalaciones será a partir del día de publicación de la convocatoria en el portal del INE y hasta el martes 10 de diciembre de 2024 a las 18:00 hrs.</p> <p>Durante la visita a las instalaciones, personal de "El Instituto" entregará a los "Licitantes" una relación de los equipos propiedad de "El Instituto", indicando las condiciones físicas de estos, para cada uno de los comedores, con la finalidad de que los</p>		Cumple		000493 Para la constancia de asistencia a la visita 000603 al 000605	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																									
<p>"Licitantes" consideren su reparación o acondicionamiento en la elaboración de su propuesta técnica – económica, para la calidad requerida en la prestación del servicio.</p> <p>Las visitas se programarán mediante cita enviando correo electrónico a alberto.lopez@ine.mx, el cual será respondido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, indicando la fecha, hora y requisitos que deberá cumplir o proporcionar para su ingreso a las instalaciones.</p> <p>Se hace mención que la visita a los comedores institucionales del "El Instituto", <u>será obligatoria</u>.</p> <p>En caso de no presentar la constancia de asistencia a la visita, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones, bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia.</p>																														
<p>16 ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES</p> <p>Al día natural siguiente de la emisión del fallo, "El Instituto" notificará a "El Proveedor", la fecha y hora en la que se realizará la entrega física de las instalaciones de los comedores, para tal efecto se realizará el levantamiento del Acta de Entrega - Recepción correspondiente, en la cual se hará constar el estado y cantidad de los enseres e instalaciones de cada comedor.</p> <p>De igual forma, en el acta correspondiente se describirá el estado que guardan las instalaciones para que estas sean entregadas en las mismas condiciones en el momento de la conclusión del contrato y su devolución por parte de "El Proveedor" a "El Instituto".</p> <p>Asimismo, previo a la conclusión de la vigencia del contrato, el "SUPERVISOR DEL CONTRATO" y/o al personal que este designe, se cerciorará del estado de las instalaciones de los comedores y su equipo, a fin de que estos sean entregados por "El Proveedor" en condiciones de operación y limpieza, de lo cual se dejará constancia mediante Acta de Entrega - Recepción firmada por las partes; en caso de que no se entreguen las instalaciones en estas condiciones, no se procederá a la liberación de la Garantía de cumplimiento señalada en el numeral 7. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, de las Condiciones Contractuales.</p>		Cumple		000493 al 000494																										
<p>17. ENTREGABLES.</p> <p>H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica</p> <table border="1" data-bbox="29 933 808 1414"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico</th> <th>Concepto</th> <th>Período de entrega</th> <th>Consecuencia de la no presentación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING</td> <td>El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING</td> <td>El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS</td> <td>El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES</td> <td>El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> </tbody> </table>	No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Período de entrega	Consecuencia de la no presentación	1	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	2	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	3	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	MODIFICACIÓN 4 del Anexo 1. MODIFICACIONES.	Cumple		000494 al 000500	
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Período de entrega	Consecuencia de la no presentación																										
1	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
2	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
3	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal		
<p>Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS</p>	<p>encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p>						
<p>5</p> <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>6</p> <p>Numeral 10. NORMAS APLICABLES</p>	<p>NMX-F-605-NORMEX-2018: Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p>	<p>En su propuesta técnica</p>	<p>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</p>				
<p>7</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>				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>8</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>9</p> <p>Numeral 11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS</p> <p>El LICITANTE deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, gorro de chef, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.</p>		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
<p>10</p> <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 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>		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
<p>15. Visita a las Instalaciones</p> <p>El LICITANTE deberá presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe.</p>		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		

La falta de cualquiera de los entregables establecidos, será causa de desechamiento de la propuesta técnica.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>en cualquiera de los comedores institucionales.</p>						
<p>Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicada en el Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900 Ciudad de México.</p>						
<p align="center">Apéndice A</p> <p align="center">Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria)</p> <p>Introducción</p> <p>Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas a considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores Institucionales.</p> <p>Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el "PROVEEDOR" deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el "PROVEEDOR" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido.</p>						
Tiempo	Concepto	Ejemplos		Número de opciones diarias	Gramaje ya cocido	
1° TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moñito, etc.	2 (dos)	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)	MODIFICACIÓN 5 del Anexo 1. MODIFICACIONES.
		Consomé	Pollo o res.			
		Caldo	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.			
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.			
		Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.			
		Otros	Mole de olla, etc.			
2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	1 (una)	110 g	Cumple
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.			
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.			
3° TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	5 (cinco)	150 g sin hueso
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%		
		2		30%		
		3	Cármico asado (pechuga y carne de res)	20%		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal						
	Plato fuerte a base de carne de res, pollo (corte americano) y cerdo (carne cocida sin guarnición, sin piel con hueso)	<table border="1"> <tr> <td>4</td> <td>Vegetariano</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Total</td> <td>100%</td> </tr> </table> <p>*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.</p>	4	Vegetariano	20%	Total		100%				
4	Vegetariano	20%										
Total		100%										
4° TIEMPO	Postre	2 opciones postres preparados (Pays, pasteles, mousses y gelatinas, etc.) La 3ª opción siempre será gelatina	3 (tres)	80 a 100 g								
FRUTA	Fruta de temporada	Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)	2 (dos) ó Mixta	130 g Libre consumo								
FRIJOLES	Frijoles	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.	1	230 g Libre consumo								
ADEREZOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: Ranch, mil islas, César, miel, vinagretas etc. Salsa: Morita, verde, macha etc. Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.	Aderezos: 3 Salsa: 1 Cereales: 2	Libre consumo								
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, cereales, semillas, flores o combinadas. (No infusiones)	Limón, fresa, sandía, horchata, Jamaica, avena, limón con pepino, fresa con sandía, etc. (2 de diferente sabor).	Opción 1 Opción 2	Libre consumo								

Nota: Las medidas y gramajes solicitados son aproximados, durante la operación se podrá permitir el (+) (-) 10%

Opciones a la plancha

a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado
Se deberá servir porciones de pechuga asada, filete de pescado o carne magra de res para asar tipo en corte bistec o tampique (filete), de 150 gramos de peso (+) (-) 10% ya cocida.

b) Barra de ensaladas y frutas
"El Proveedor" deberá garantizar que los insumos de frutas y verduras que serán utilizadas en la barra de ensaladas deberán de ser productos de primera calidad.
Se deberán presentarse dos opciones de ensaladas; una a base de verduras y una a base de fruta de temporada.
Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición en cantidades libres para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.
Las ensaladas deberán presentarse por día, cuidando no se repitan con las guarniciones. Las ensaladas de verduras podrán ser cocida, cruda o combinadas.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal									
<p>Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.</p> <p>Tortilla Está debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal.</p> <p>Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y "El Proveedor" tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc.</p> <p>Salsa Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles fritos, rojas al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores.</p> <p>No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores.</p> <p>Aderezos Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 3 tipos distintos de aderezos de marca: Mil islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal.</p> <p>Si el "PROVEEDOR" desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe.</p> <p>Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio.</p> <p>Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la tina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor" mismo que se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino.</p> <p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>														
<p style="text-align: center;">Apéndice B Personal para la prestación del servicio</p> <p>La plantilla inicial de personal por comedor podrá contemplar el número requerido conforme al cuadro que se expresa a continuación y no podrá, en ningún momento durante la vigencia del servicio, ser menor a la cantidad de personas establecidas en las columnas.</p>		Cumple		000507										
<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Puesto</td> <td>Tlalpan</td> <td>Quantum</td> <td>Córum</td> <td>Insurgentes</td> <td>CECyRD</td> <td>Zafiro II</td> <td>Moneda</td> <td>Tláhuac</td> </tr> </table>	Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac					
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Nutriólogo	1												
Coordinador General Administrativo	1												
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1					
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1					
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1					
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2					
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1					
Total, de plantilla por comedor	25	15	15	9	14	14	16	8					
Total de Plantilla del Servicio	116												
La cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.													
Asimismo, "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.													
Apéndice C													
Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio													
Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac					
Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50				000508 Al 000509	
Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60					
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50					
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos) Empaquetados individualmente	400	180	150	80	180	180	350	50					
Charola hexagonal para servicio	400	180	150	80	180	180	350	50					
Servilleteros de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20					
Salseras de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20					
Jarras de policarbonato	60	40	40	30	40	40	50	20					
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1	1					
Termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1	1					
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	8	6	6	6	6	6	20	3					
<ul style="list-style-type: none"> Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa. Se debe considerar como mínimo un equipo por cada comedor. <p>Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.</p>													
<p align="center">Apéndice D</p> <p>Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio</p>										Cumple		000510 Al 000521	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	CÓRUM	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD					
SALÓN														
1	Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copete para separación de cubiertos.	0	0	1	0	0	0	1	2					
2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20					
3	Horno de Microondas Industrial, capaz de soportar las demandas del entorno de servicio de alimentos comerciales con gabinete de acero inoxidable.	2	2	2	2	2	2	1	2					
4	Insectronic eléctrico para insectos con lámparas de 20 W, rejilla de 2800 V	1	1	2	2	2	2	1	1					
5	Pizarra blanca magnética de doble cara, 48 x 24 pulgadas, marco de aluminio y soporte, para anunciar menú diario.	1	1	1	1	1	1	1	1					
6	Silla tubular de madera, alta resistencia hasta para 150 kg.	60	40	40	40	90	0	60	80					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>22 Estufa a Gas Industrial : Parrillas de superficie en hierro fundido. Piloto individual Horno funcional con quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 Btu/hr Interior totalmente en Acero Inoxidable Piloto atmosférico para encendido Termostato profesional a gas de 0 a 250°C Parrillas y racks de alambón niquelado Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura Válvulas San-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Perillas termoformadas cromadas con chapeton en acero inoxidable. Patas reforzadas con tornillo nivelador de piso. Chasis en ángulo para dar mayor robustez al cuerpo. Cuerpo y partes interiores fabricados en Acero Inoxidable, respaldo en acabado expoxico.</p>	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
23	Estufa eléctrica industrial. 6 PLATOS 2400 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALTO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE DIÁMETRO FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE VOLTS: 220 AMPERES: 41 A/LÍNEA WATTS: 15600 FRECUENCIA: 60Hz CONSUMO: 15.6w/h NUM. DE FASES: 3	0	0	0	0	2	1	0	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
38	Contenedores de basura industrial, fabricado en polietileno de media densidad, gran resistencia a golpes y roturas, con tapas.	2	2	2	2	6	2	2	2					
39	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					
40	Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepaños y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1					
41	Campana extractora industrial	1	0	0	0	1	0	0	1					
<p>NOTA: El equipo solicitado permitirá la operación de los comedores, en caso de que "El Proveedor", requiera equipo adicional podrá instalarlo con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de los comedores y brindar un buen servicio.</p>														
<p>Apéndice E Catálogo de bienes de consumo</p>														
No.	Descripción	Marca												
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.														
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
5	Berros verdes	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
													000522 al 000533	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
62 Jícama de agua	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
63 Kivi seleccionado 1	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
64 Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
65 Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
66 Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
67 Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
68 Melón chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
69 Melón valenciano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
70 Mamey	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
71 Naranja	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
72 Papaya maradol	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
73 Pera mantequilla seleccionada no 120	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
74 Piña grande seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
75 Plátano tabasco maduro	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
76 Plátano macho	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
77 Pulpa de mango (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
78 Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
79 Guanábana fruta entera	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
80 Sandía	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
81 Toronja roja	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
82 Tejocote dulce	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
83 Tuna	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
84 Uva sin semilla seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
85 Uva roja globo	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
Productos Lácteos					
86 Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
87 Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
88 Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
89 Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
90 Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
91 Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
92 Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
93 Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
94 Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
95 Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
96 Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
97 Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
98 Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
99 Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos embutidos.					
100 Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
101 Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
102 Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
120	Bistec de cerdo fresco,	De origen TIF				
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF				
122	Chicharrón carnudo fresco	De origen TIF				
123	Chuleta ahumada	De origen TIF				
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF				
125	Lomo de cerdo fresco	De origen TIF				
126	Pulpa de cerdo fresca	De origen TIF				
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF				
128	Costilla de cerdo fresca,	De origen TIF				
129	Pierna con muslo de pollo fresco,	De origen TIF				
130	Pechuga aplanada sin hueso y sin piel	De origen TIF				
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla	De origen TIF				
132	Retazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF				
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF				
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF				
Control de calidad TIF- Tipo de Inspección Federal						
Productos perecederos. Pescados y mariscos						
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
136	Calamar pre-cocido	Sin marca y de primera calidad				
137	Camarón pacatilla, fresco	Sin marca y de primera calidad				
138	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad				
139	Surimi de pescado empaquetado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
Productos perecederos. Pan y tortilla						
140	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día.	Sin marca y de primera calidad				
141	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
142	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad				
143	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad				
144	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad				
145	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tía rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
146	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad				
Productos no perecederos. Abarotes, semillas y granos.						
147	Frijol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
148	Frijol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
149	Frijol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
150	Frijol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
151	Arroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
152	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
153	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
154	Alubia seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
155	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
156	Avena (hajueta)	Quaker, Granvita, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
157	Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad				
158	Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad				
159	Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad				
160	Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad				
161	Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad				
162	Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
163 Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad				
164 Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad				
165 Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico,Nutrioli, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
166 Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
167 Aceituna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad				
168 Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 Kg.	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
169 Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
170 Ajonjolí	A granel de primera calidad				
171 Barra de alegría de amaranto, endulzado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad				
172 Ate de frutas, en presentación de barra de 6 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
173 Azúcar estándar, en presentación de 1 kg.	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
174 Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Arm&hammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
175 Pan para hamburguesa parrillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
176 Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.				
177 Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosi, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
178 Camarón chico seco	A granel de primera calidad				
179 Canela en polvo, en presentación de frasco con 500 gramos.	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
180 Canela entera, en presentación de 1 kg.	San Lazaro, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
181 Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
182 Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
183 Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
184 Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
185 Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
186 Chile chipotle adobado, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
187 Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
188 Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
189 Chile cuaresmeño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
190 Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibarra o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
191 Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibarra, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
192 Chongos zamoranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
193 Duraznos en almibar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
194 Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
195 Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
196 Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
197 Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
198 Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
199 Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
200 Garrafón de agua purificada, en presentación de garrafón con 19 litros.	Electrapura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.				
201 Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
202 Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
203 Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
204 Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
205 Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
206 Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
207 Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
208 Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Iglú, de igual o mejor calidad.				
209 Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granel de primera calidad				
210 Jugo sazonador, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
211 Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
212 Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
213 Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
214 Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
215 Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
216 Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
217 Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
218 Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
219 Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
220 Mermelada de zarzamora, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
221 Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Carlota, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
222 Crema de avellanas con cacao, en presentación de frasco con 1 kg.	Nutella, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
223 Miel maple, en presentación de bote con 500 gramos.	Karo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
224 Mostaza, en presentación de frasco con 430 gramos.	McCormick, Kraft, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
225 Orégano entero seco, de primera selección	A granel de primera calidad				
226 Palanqueta de cacahuete, en presentación individual envuelta con 130 gramos.	A granel de primera calidad				
227 Pan de caja blanco rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
228 Pan de caja integral rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
229 Pan molido clasico, en presentación de bolsa con 1.5 kg	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
230 Pasita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
231 Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
232 Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Fideo,	Barilla, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Espagueti, Moño, Munición, Pluma, Tornillo, etc.).					
233 Pasta preparada para pipián	Criollo, igual o superior en calidad				
234 Pepita verde molida	Sin marca y de primera calidad				
235 Pimienta blanca molida	Sin marca y de primera calidad				
236 Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad				
237 Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad				
238 Piña en almibar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
239 Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad				
240 Polvo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
241 Levadura seca instantanea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipan, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
242 Puré de tomate, en presentación de lata con 2.950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
243 Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
244 Salsa cátsup, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
245 Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
246 Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
247 Tamarindo grande seco de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
248 Tostadas de maíz, en presentación de bolsa con 300 gramos.	La Misión, Charras de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
249 Vainilla líquida, en presentación de frasco con 1 litro.	D' Gari, Molina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
250 Vinagre blanco, en presentación de frasco con 750 ml.	Barrilito, igual o superior en calidad				
251 Servilletas, presentación en paquete de 500 piezas	Pétalo, Regio, igual o superior en calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
252 Rompope de vainilla, en presentación de botella con 1 litro.	Santa clara, igual o superior en calidad				
253 Papel Aluminio reforzado, presentación rollo con 100 metros.	Reynolds, Azteca, de igual o mejor calidad.				
254 Atún en aceite, presentación en lata de 1.880 kg.	Dolores, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
Productos. Artículos de limpieza					
255 Bomba para baño	Sin marca y de primera calidad				
256 Bolsa para cubierto	Sin marca y de primera calidad				
257 Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad				
258 Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad				
259 Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad				
260 Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad				
261 Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zofe, de igual o mejor calidad.				
262 Cloro	l				
263 Píno	Píno				
264 Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca				
265 Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca				
267 Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad				
266 Guantes de polipapel	Sin marca				
268 Fibra negra	Sin marca				
269 Fibra de acero	Sin marca				
270 Fibra verde	Sin marca				
271 Piedra pómez	Sin marca				
272 Recogedores	Sin marca				
273 Escobas	Sin marca				
274 Trapos de cocina	Sin marca				
275 Jergas	Sin marca				
276 Mechudos	Sin marca				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																													
277	Jaladores	Sin marca																																		
278	Betafil	Sin marca																																		
279	Palillos	El pingüino, igual o superior en calidad																																		
280	Tierra pómez	Sin marca																																		
281	Limpia vidrios	Sin marca																																		
282	Jabón lavatrustes	Acción, Salvo, igual o superior en calidad																																		
283	Cubetas	Sin marca																																		
284	Desengrasante industrial	Sin marca																																		
285	Desincrustante industrial	Sin marca																																		
<p>Para aquellos artículos que no se indica marca, el "Licitante" deberá señalarla en su oferta técnica, según cada caso aplicable.</p> <p>En caso de considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, "El Proveedor" deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.</p> <p>El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>																																				
<p align="center">Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio)</p> <p align="center">Semana 1</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Semana del</th> <th colspan="2">al</th> <th colspan="2">del</th> </tr> <tr> <th>Platillos</th> <th>Lunes</th> <th>Martes</th> <th>Miércoles</th> <th>Jueves</th> <th>Viernes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa</td> <td>Sopa juliana</td> <td>Caldo Tlalpeño</td> <td>Crema de champiñones</td> <td>Sopa de</td> <td>Sopa de fideos</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Consomé ranchero</td> <td>Consomé de res con garbanzo y verduras</td> <td>Consomé de camarón</td> <td>Consomé de pollo con arroz y verduras</td> <td>Caldo Xóchitl</td> </tr> <tr> <td>Sopa seca</td> <td>Arroz a la mostaza con chicharos</td> <td>Arroz blanco con elote</td> <td>Espagueti al horno</td> <td>Arroz a la mexicana</td> <td>Arroz a la poblana</td> </tr> </tbody> </table>			Semana del	al		del		Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos	Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl	Sopa seca	Arroz a la mostaza con chicharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana		Cumple		000534	
Semana del	al		del																																	
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes																															
Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos																															
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl																															
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chicharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana																															

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones						Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Fauntas de pollo	Cerdo en adobo con papas					
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate					
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)					
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha					
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada					
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes					
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache					
Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almibar	Gelatina mosaico	Guayabas en almibar	Arroz con leche con pasitas					
Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambray	Bayos guisados con queso					
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica					
Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha					
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofia	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas					
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas					
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja					
Aderezos y Cereales	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,					
	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,					
	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones						Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.					
Complementos	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día					
Elaboró por parte del "PROVEEDOR"	Nombre	Firma	Autorizó por parte del INE	Nombre	Firma					
Recha de última revisión			Fecha de autorización							
Apéndice G						MODIFICACIÓN 3	Cumple		000535	
Cedula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"										
"LICITANTE":										
ASPECTO POR EVALUAR		SÍ	NO	OBSERVACIONES						
Cuenta con cocina:										
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalado y en funcionamiento:										
ASPECTO POR EVALUAR		CANTIDAD MINIMA	SÍ	NO	OBSERVACIONES					
EQUIPO										
Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)		1								
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								

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
TRANSPORTE						
TRANSPORTE Especializado para alimentos preparados. Se requiere vehículos con características de conformidad a lo siguiente:						
Para el traslado de los alimentos (catering):						
2	VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.	3				
1	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA REGULABLE DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.					
OTROS						
	Equipo especializado para empaque de alimentos, fríos o calientes, secos o caldosos	1				
	Equipo especializado para abatimiento de temperatura en alimentos preparados	1				
	Cambros contenedores de acero inoxidable para alimentos	10				
	Cambros contenedores de policarbonato	10				
POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"						
FECHA		TELEFONO				
EMPRESA VISITADA:						
REPRESENTANTE:						
FIRMA:						
POR PARTE DEL "INSTITUTO"						
NOMBRE DEL VISITADOR						
FIRMA						
OBSERVACIONES						
POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"						
NOMBRE DEL VISITADOR						
FIRMA						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
OBSERVACIONES					

Elaboró

Revisó

Avaló

Lic. Ana Luisa Meraz Velasco
Jefa de Departamento de Servicios Generales B

Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector de Servicios

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230713
HASH:
27452F94EC119DBD7C324373E8A1EFD031C3330C3EAA25
910850FC0C3AE771F1

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230713
HASH:
27452F94EC119DBD7C324373E8A1EFD031C3330C3EAA25
910850FC0C3AE771F1

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230713
HASH:
27452F94EC119DBD7C324373E8A1EFD031C3330C3EAA25
910850FC0C3AE771F1

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																												
<p>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.</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>		CUMPLE		000002																													
<p>2. ANTECEDENTES</p> <p>Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.</p>		CUMPLE		000002 al 000003																													
<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>"El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="149 1036 753 1412"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Descripción</th> <th>Ejemplo de platillo</th> <th>Opciones obligatorias</th> <th>Porcentaje de porciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">1</td> <td rowspan="4">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="4">2</td> <td rowspan="4">50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.</td> </tr> <tr> <td>Pollo a res.</td> </tr> <tr> <td>Camarón o pescado, lialpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Mole de olla, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pastas, arroz y otros</td> <td>Espagueti, tallarin, entre otros.</td> <td>1</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Pollo a res.	Camarón o pescado, lialpeño, 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.	1	100%	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000003 al 000008	
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																													
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																													
		Pollo a res.																															
		Camarón o pescado, lialpeño, 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.	1	100%																													

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones						Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
			Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.							
			Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.							
3	Plato fuerte	Pollo, cerdo, res o pescado*		2	30%					
		Vegetariano		1	20%					
		Pechuga asada**	20%. Sin embargo, estas opciones deben estar disponibles durante el horario de la prestación del servicio.	2						
		Carne asada**								
4	Postre	Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***		2	50% por opción					
		Gelatina****		1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio					

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

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

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

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

Entendiéndose por elementos lo siguiente:

Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones).

Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción).

Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones).

Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones).

Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción).

Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio)

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																
<p>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 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>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><i>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</i></p>																					
<p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>Cantidad mínima de referencia anual de servicios</th> <th>Cantidad Máxima de referencia anual de servicios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral</td> <td>228,000</td> <td>570,000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Las cantidades expresadas son de referencia.</p>	No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios	1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000		CUMPLE		000009									
No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios																		
1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000																		
<p>3.2 UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO</p> <p>La prestación del servicio de alimentos para "El Instituto" se brindará en los siguientes comedores institucionales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Comedor institucional</th> <th>Ubicación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moneda</td> <td>Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Acoxpa*</td> <td>Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> </tbody> </table>	Comedor institucional	Ubicación	Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Acoxpa*	Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.		CUMPLE		000010 al 000011	
Comedor institucional	Ubicación																				
Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.																				
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																				
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																				
Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																				
Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.																				
Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																				
Acoxpa*	Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.																				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal				
<table border="1"> <tr> <td>CECyRD</td> <td>San Juan Tlilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</td> </tr> <tr> <td>CORUM</td> <td>Bivd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.</td> </tr> </table> <p>*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA:</p> <p>a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acoxpa", el "Administrador del Contrato" y/o a quien este designe, notificará por escrito y vía correo electrónico a "El Proveedor", el momento en el que deberá habilitar el servicio en dicho inmueble.</p> <p>b) El no suministrar el juego de losa, accesorios, utensilios y equipos descritos en el numeral 5.2. Equipo, accesorios e implementos mínimos para el otorgamiento del servicio, así como lo establecido en los subnumerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN en los plazos establecidos, no representará penalización para el "El Proveedor", hasta en tanto no se formalice la notificación y plazo de atención mediante escrito o correo electrónico a "EL PROVEEDOR".</p> <p>Asimismo, en caso de que por necesidad en las actividades de "El Instituto", se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta y/o prestaría el servicio de comedor, el "Administrador del Contrato" realizará la notificación mediante escrito o por correo electrónico a "El Proveedor" con al menos 15 (quince) días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato.</p> <p>En caso de que "El Instituto" requiera llevar a cabo la habilitación o reubicación de algún comedor para la prestación del servicio, "El Proveedor", deberá proporcionar de manera enunciativa mas no limitativa, los utensilios, así como, el personal que se requiera para que la prestación del servicio se garantice conforme a lo requerido por "El Instituto" en el presente Anexo Técnico; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad del "El Proveedor", será por cuenta del mismo.</p>	CECyRD	San Juan Tlilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	CORUM	Bivd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.					
CECyRD	San Juan Tlilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.								
CORUM	Bivd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.								
<p>4. REUNIONES DE TRABAJO.</p> <p>"El Supervisor del Contrato" programará reuniones de seguimiento al servicio de comedor en caso de ser necesario, en el lugar, hora y modalidad (presencial o no presencial), misma que, "El Instituto" determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará a "El Proveedor" vía telefónica y confirmación por correo electrónico con un mínimo de 8 (ocho) horas naturales y máximo de 12 (doce) horas naturales de anticipación, para reuniones extraordinarias y 24 (veinticuatro) horas naturales de anticipación, para reuniones ordinarias. Derivado de lo anterior, se dejará constancia mediante minuta de trabajo, misma que, "El proveedor" y el "Administrador del Contrato" o, en caso de ausencia, del "Supervisor del contrato" deberán firmar de conformidad.</p>		CUMPLE		000011					
<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, Acoxpa", Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECyRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico. Servicio de catering en Insurgentes y/o los comedores que se requieran a solicitud del "Administrador del Contrato", "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar. 		CUMPLE		000011 al 000012					
<p>5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxpa", Quantum, Córumb, 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>El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar junto con su inventario los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000012 al 000014					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos.</p> <p>Si el equipo no se entrega con su inventario, no podrá considerarse como entregado y se aplicará la pena convencional correspondiente de conformidad con lo establecido en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" podrá retirar de las instalaciones de "El Instituto", el equipo adicional a la conclusión del contrato, no sin antes realizar el cotejo del inventario inicial y final.</p>					
<p>5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Para la prestación del servicio, "El Proveedor" deberá proporcionar, el primer día hábil del inicio de la vigencia de contrato, la loza, accesorios y utensilios necesarios para que los comensales puedan consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas de referencia descritas en el Apéndice C. Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico.</p> <p>Durante la prestación del servicio, el "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Jarra de policarbonato blanca con tapa con capacidad de 2 litros. b) Servilletero de acero inoxidable. c) Salsera de acero inoxidable tipo lampara con capacidad de 10 oz. <p>Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad en el Apéndice C.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar como mínimo, juegos de cubiertos de acero inoxidable, consistentes en, cuchara sopera, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara para postre, de un calibre 2.5 mm y en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaqué, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas.</p> <p>Deberá contar con las cantidades descritas en el Apéndice C. Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico, para cada uno de los comedores</p> <p>En caso de no cumplir con el establecido en el presente numeral, "El Proveedor" será acreedor a la pena convencional descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar los equipos necesarios descritos en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, el primer día hábil del contrato, los cuales son enunciativos mas no limitativos y de referencia.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" considere algún equipo distinto a lo solicitado en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, derivado de la visita realizada conforme al numeral 16. Visita a instalaciones y que el "El Instituto" no cuente con el mismo, "El Proveedor" deberá proporcionarlo para el servicio para cada uno de los comedores identificados en el subnumeral 3.2 UBICACIÓN EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio, teniendo como plazo máximo, el primer día natural del inicio de la vigencia del contrato; en caso contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000014 at 000015</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</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000016 at 000019</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto".</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, el "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>"El Instituto", suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de "El Proveedor" el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para "El Instituto". Se establece que invariablemente la preparación de las bebidas (agua fresca, agua de frutas), se deben elaborar con agua purificada y embotellada en garrafones con sello hermético y, solamente se podrá utilizar el agua del sistema de filtros para la preparación de los alimentos en la cocina caliente.</p> <p>El agua purificada embotellada deberá cumplir con las Norma Oficiales Mexicanas NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel, Especificaciones sanitarias y con la NOM-127-SSA1-2021, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p> <p>En el caso del sistema de filtros de agua, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes, pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, en caso de que los resultados de las pruebas de laboratorio indiquen que se está superando los límites permisibles o bien se está cerca de los límites, se deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. - Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de agua se podrá realizar con una periodicidad de máximo 6 meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. <p>En caso de no realizar las pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, entregar los resultados de las pruebas de laboratorio y realizar el cambio de filtros con conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P. sin costo adicional para el Instituto, con la periodicidad que se requiera y garantice el suministro oportuno, de acuerdo con las indicaciones de la Coordinación de Seguridad y Protección Civil:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas 2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. <p>Lo anterior, con la finalidad de no interrumpir el servicio, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>6. PROGRAMAS. 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000019 al 000022</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que consideré necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto". "El Proveedor" deberá presentar mediante correo electrónico al "Supervisor de Contrato" o la persona que este designe, a más tardar 5 (cinco) días hábiles posteriores a la conclusión de cada fumigación o sanitización (Establecida en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones o solicitudes de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias) el reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente:</p> <p>a) Técnica de aplicación. b) Producto utilizado. c) Dosis. d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización e) Hallazgos encontrados y la evidencia fotográfica correspondiente a estos.</p> <p>En caso de no entregar el reporte de las fumigaciones establecidas por comedor en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>En caso de no entregar el reporte por comedor de las fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Es de señalar que, previa a la realización de cada fumigación para el control de fauna nociva y/o sanitización, ordinarias o extraordinarias, "El Proveedor" acordará con el Administrador del Contrato y/o con la persona que este designe a los correos electrónicos octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, el acompañamiento de personal de "El Instituto", que verificará que la actividad se lleve a cabo de conformidad con la propuesta técnica de "El Proveedor", de lo cual se dejará constancia de la actividad realizada.</p> <p>"El Proveedor" deberá fumigar por aspersión y/o termo nebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario.</p> <p>La fumigación para el control de fauna nociva y sanitización se realizará en la cocina, comedor, alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, entre otras.)</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar por escrito, la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto", dentro de los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato, junto con el siguiente documento:</p> <p>a) Copia simple de la licencia sanitaria vigente de las empresas de fumigación que propone, expedida por la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no entregar el escrito antes mencionado junto con la documentación señalada, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>					
<p>6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, durante toda la vigencia del contrato.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar un programa de mantenimiento preventivo y conservación en el cual se incluirán fechas en las que se llevarán a cabo los mantenimientos preventivos de los equipos y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de estos e identificar posibles mantenimientos</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000022 al 000023</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>correctivos para conservar en las mejores condiciones el equipo y con ello prevenir fallas durante el servicio. En el programa, podrá integrar un dictamen en el cual se establezca si son susceptibles dichos equipos de reparación, de acuerdo con criterio de costo beneficio. En caso de que se dictamine que los equipos no son susceptibles de reparación, "El Proveedor" deberá instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante. Dicho programa deberá ser entregado mediante correo electrónico al "Administrador de contrato".</p> <p>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</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. • 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>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000023 al 000024</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>6.2.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000025	
<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>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000025 al 000030	
<p>7. PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, y de manera física en las oficinas de la Subdirección de Servicios, ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX, un plan de trabajo en papel membreado de la empresa con las fechas para la prestación del servicio, dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.</p> <p>El plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá el "El Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico, Enlistar la documentación señalada como entregables, Normas oficiales a las que se apegará el servicio. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo Técnico, La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". <p>En caso de incumplimiento en la entrega del plan de trabajo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000030	
<p>8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.</p> <p>8.1 MENÚ</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000031 al 000032	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Como parte de su oferta técnica, el "Licitante" proporcionará una programación de menús que cubrirán 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes. <p>Atendiendo las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana</p> <p>Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apegarse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por "El Proveedor", acorde con las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir, misma que se basa en la NOM-043-SSA2-2012: "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria". Cabe señalar que la programación de menús no se dará como recibida en caso de no cubrir lo solicitado.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar la programación de menús cada 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, "El Proveedor" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debida a su contenido. De igual forma, la propuesta de menús deberá estar firmada por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional.</p> <p>En caso de no presentar la programación de menús, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>La primera entrega de 8 (ocho) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será presentada en su propuesta técnica, para las entregas y autorizaciones subsecuentes, deberá presentarla por escrito en hoja membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del "Supervisor del Contrato". Para la elaboración de la programación de menús, "El Proveedor" deberá apegarse al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Si la modificación del menú es propuesta de "El Proveedor", deberá solicitarla por escrito al "Supervisor del Contrato" por lo menos 4 (cuatro) horas antes de la apertura de los comedores y contar con la aprobación expresa; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.</p> <p>El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>Técnicas de la convocatoria.</p>				
<p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones 5 1</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000032 al 000037</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal							
<p>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, placa y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que el "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).</p> <p>En caso de requerir el servicio para personas externas a "El Instituto", el "Administrador del Contrato", tendrá la facultad de validar, autorizar y notificar el otorgamiento del servicio a "El Proveedor" con un mínimo de 24 (veinticuatro) horas mediante correo electrónico, cubriendo la persona externa la totalidad del costo del menú adjudicado.</p>	<p>Técnicas de la convocatoria.</p>											
<p>8.3 SERVICIO DE CATERING</p> <p>Para el servicio de catering, en virtud de que no se cuenta con las instalaciones y condiciones para la preparación de los alimentos en algunos de los comedores de "El Instituto", los alimentos del menú diario podrán ser preparados en alguna de las cocinas de "El Instituto" y/o en las instalaciones de "El Proveedor" para su transportación al comedor institucional que lo requiera. Para tal efecto, "El Proveedor" deberá contar con los vehículos suficientes que cuenten con el equipo necesario y especializado para el traslado y manejo de los alimentos.</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="58 1214 848 1382"> <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>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</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>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000037 al 000040</p> <p><u>Para el equipo de cocina e instalaciones:</u> folio 000395 al 000403</p> <p><u>Para los vehículos con equipo necesario y especializado para el manejo de los alimentos:</u> folio 000405 al 000430</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												

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>"El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria, en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Los alimentos deberán elaborarse anticipadamente en la cocina ubicada en las instalaciones de "El Proveedor" o en algún comedor de "El Instituto", para abatir o bajar su temperatura a -4° C o transportarlos con Seguridad Alimentaria, hasta su lugar de destino. II. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca o bien, o 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte. Mismos que utilizará exclusivamente para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de temperatura hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarrotes, secos, frutos, verduras, etcétera). Los vehículos que acrediten los "Licitantes" en su propuesta técnica deberán ser los que se utilicen durante la vigencia del contrato. <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" realice algún cambio de los vehículos durante la vigencia del contrato, estos deberán ser de iguales o superiores características; presentar la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <ol style="list-style-type: none"> III. El horario de llegada de los alimentos deberá ser entre las 11:30 y las 12:00 horas, a fin de mantener la cadena de temperatura, realizar en tiempo la degustación establecida en el segundo párrafo del numeral. IV. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "PROVEEDOR" o conforme a los ya existentes en Instituto, sin costo adicional para "El Instituto", hasta alcanzar la temperatura óptima para su presentación y consumo a los consumidores. V. Los recipientes que utilizará deberán ser fabricados con materiales adecuados y cierre hermético para conservar los alimentos en buen estado, garantizando la seguridad sanitaria para su consumo; así como, movilizar dichos recipientes en carros de carga cerrados y de fácil manejo. <p>No se permitirá por ningún motivo el traslado de los alimentos, en ollas o recipientes que no cuenten con cierre hermético, lo cual será verificado por los supervisores del "El Instituto" que se encuentran en los comedores y que para tal efecto serán designados por el "Supervisor del Contrato".</p> <p>No se aceptará el uso de carros de carga llamados "diablos" para el manejo y transporte de alimentos preparados.</p> <ol style="list-style-type: none"> VI. Mantener limpios los elevadores, escaleras y pisos al descargar los alimentos y al retirar los desechos derivados de la prestación del servicio, por lo que "El Proveedor" deberá mantener limpias dichas áreas. VII. Horario de salida del equipo de cocina y basura, a partir de las 17:00 a las 18:00 horas <p>En caso de incumplir, será motivo del levantamiento de un reporte, a fin de aplicar la deductiva correspondiente.</p> <p>Para los casos de las instalaciones del comedor de "El Proveedor" así como los vehículos especificados en el presente numeral, "El Supervisor de Contrato" o, el personal que este designe realizará una visita para verificación y evaluación de la propuesta.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá suministrar productos de primera calidad, de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo Técnico, mismos que deberán cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria."</p> <p>Con la finalidad de que el "Administrador del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), los "Licitantes" dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que, para la preparación de los alimentos, el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que "El Proveedor" abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de carne. • Fecha del corte. • Fecha de caducidad. • Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. <p>Para el caso de la carne de res, el "Licitante" en su propuesta técnica, debe presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras entradas-Primeras Salidas), de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la pena convencional correspondiente.</p> <p>Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock suficiente para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000040 al 000041</p> <p>Para el Certificación Tipo Inspección Federal (TIF): folio 000432 al 000436</p> <p>Para la copia simple del análisis de clembuterol: folio 000438 al 000536</p>	
<p>8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p>El "Licitante" deberá demostrar mediante copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, correspondiente a su cocina y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los</p>		<p>CUMPLE</p>		<p>000041 al 000043</p> <p>Para el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio; es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas. b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el "Licitante" establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colares, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos. c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal. d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción. 				<p>22000-NORMEX IMNC-2019 y Distintivo H, correspondiente a su cocina: folio 000538 al 000542</p> <p>Para los Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas: folio 000547 al 000553</p> <p>Para el Manual de desinfección de superficies inertes, donde el "Licitante" establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colares, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos: folio 000554 al 000580</p> <p>Para el Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal: folio 000581 al 000584</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
				<p><u>Para el Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción:</u> folio: 000585 al 000597</p>	
<p>8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá mantener los alimentos de conformidad a lo siguiente:</p> <p>Alimentos fríos: a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío.</p> <p>Alimentos calientes: b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes.</p> <p>Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica 3 (tres) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetálico.</p> <p>De no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente anexo técnico, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de la convocatoria. 5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000043</p>	
<p>9 LIMPIEZA Y RETIRO DE Desechos de las instalaciones ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, etc.), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad.</p> <p>El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, etc. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de la convocatoria. 5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000044</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>10 NORMAS OFICIALES</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, cumplir con las normas que se enlistan a continuación, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>I. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>II. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., 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.) 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, 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>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con los cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de licitación, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p>b) En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El "Licitante" deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá estar relacionado con el corte y deshuese de las especies aviar, bovina y porcina, siendo este enunciativo más no limitativo.</p> <p>Para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, el licitante deberá adjuntar una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p>	<p>MODIFICACIÓN 4 Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, del Anexo 1, Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000044 al 000049</p> <p><u>Para la NMX-F-605-NORMEX 2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012:</u> folio 000598 al 000603</p> <p><u>Para el ISO 45001:2018/NMX SAST-45001-IMNC-2018:</u> folio 000604 al 000609</p> <p><u>Para la NMX-SAA-14001 IMNC-2015/ISO 14001:2015:</u> folio 000610 al 000615</p> <p><u>Para los 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social:</u> folio 000616 al 000716</p> <p><u>Para el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores:</u> folio 000717 al 000722</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>c) El "Licitante" deberá contar con una cocina propia, para la elaboración de alimentos preparados, dicha instalación deberá estar certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar documentos comprobatorios).</p> <p>Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos sea mediante catering; en caso de no operar la cocina de algún comedor donde se elaborarán los alimentos y cuentan con cocina por cualquier contingencia, el "Licitante" pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con las normas de higiene respectivas al manejo de temperaturas de alimentos, al lugar del servicio, con la calidad y horarios mencionados en las presentes bases, por lo que contará con instalaciones para la preparación de alimentos, en caso de emergencia o contingencia, mismas que deberán contar con el Certificado "Distintivo H" (NMX-F605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.</p> <p>d) Presentar documento vigente de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener actualizadas las normas descritas en el presente numeral, conforme al marco normativo correspondiente durante la vigencia del contrato, presentando la documentación que acredite dichas actualizaciones, cuando así lo requiera "El Instituto".</p>				<p>Para la copia del Directorio de Establecimientos TIF: folio 000723 al 000737</p>	
<p>11 DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.</p>		CUMPLE		000050	
<p>11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo.</p> <p>"El Proveedor" queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento, deberán entregar mensualmente (dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente) por correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, el comprobante de pago de nómina y el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales. En caso de no cumplir con lo descrito en el presente párrafo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener en cada uno de los comedores de "El Instituto" donde preste sus servicios, un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 5 1 la</p>	CUMPLE		000050	
<p>11.2 HORARIOS DE ENTRADA</p> <p>El personal de "El Proveedor" tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 12:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.</p>		CUMPLE		000050	
<p>11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 5 1 la</p>	CUMPLE		000050 al 000051	
<p>11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS</p> <p>El "Licitante", deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 5 1 la</p>	CUMPLE		000051	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>En caso de no presentarse será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio. Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica. b) Presentación y limpieza personal, uñas cortas: Para caballeros: cabello corto, sin bigote y/o barba; Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto. c) Zapatos bajos industriales y antideslizantes. (no usar tenis) d) Con red o cofia desechable, cubre boca y/o guantes. e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.) f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio. <p>Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>12 SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. • Número total de servicios • Servicios en sistema • Servicios en lista • Registro de personal presente para la prestación del servicio. • Registro de la degustación • Registro de las tres muestras testigo • Registro de limpieza del salón • Temperaturas de los alimentos • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio. <p>Para los comedores "Itaipan", "Quántum", "Córumb", "CECyRD", "Zafiro III", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p> <p>Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p> <p>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>	CUMPLE		000051 al 000053	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal						
<p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>											
<p>12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>"El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como:</p> <table border="1"> <tr> <td>Física.</td> <td>Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.</td> </tr> <tr> <td>Química.</td> <td>Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.</td> </tr> <tr> <td>Biológica.</td> <td>Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</td> </tr> </table> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.	Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000053	
Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.										
Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.										
Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.										
<p>12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE</p> <p>En caso de que personal del "El Instituto" presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por el médico de "El Instituto" o de una Institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta de "El Proveedor", ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud.</p> <p>Para el caso en el que el médico de "El Instituto" diagnostique enfermedad por el consumo de los alimentos, "El Proveedor" estará obligado a resurtir a "El Instituto" el medicamento proporcionado a los comensales.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" deberá presentar dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% (quince por ciento) del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. En caso de atraso en la entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Asimismo, en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos, "El Proveedor" será responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar y esto causará la rescisión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		00053 al 000054							

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal										
<p>12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO.</p> <p>"El Proveedor" deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio. Para ello, es obligatorio que, en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales, se realizará un análisis a través de un laboratorio externo que "El Administrador del Contrato" tendrá la facultad de elegir, mismo que deberá encontrarse acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que en todas las solicitudes el pago correspondiente correrá por cuenta de "El Proveedor". Asimismo, "El Proveedor" podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo bacteriológico, que cumplan con la acreditación referida en el párrafo anterior y, "El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de seleccionar a alguno de los laboratorios propuestos o cualquiera de los acreditados en la EMA conforme al párrafo ya referido.</p> <p>Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentran libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="115 706 798 982"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plantilla de personal de "El Proveedor".</td> <td>Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.</td> </tr> <tr> <td>Alimentos preparados.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp. Escherichia coli Algún otro que sea necesario</td> </tr> <tr> <td>Superficies vivas e inertes.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales</td> </tr> <tr> <td>Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, (DOF, 01 03 2010)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. <p>Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado.</p> <p>Respecto al análisis microbiológico básico del filtro o toma de agua, este deberá realizarse conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestra antes y después del filtrado del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores institucionales. <p>Los resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <p>"El Proveedor" notificará a "El Administrador del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son</p>	Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar	Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.	Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp. Escherichia coli Algún otro que sea necesario	Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales	Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, (DOF, 01 03 2010)	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000054 al 000056</p>	
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar														
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.														
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp. Escherichia coli Algún otro que sea necesario														
Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales														
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, (DOF, 01 03 2010)														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>"El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.</p>					
<p>13 REGISTRO DE ASISTENCIA.</p> <p>El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el "Administrador del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.</p>		CUMPLE		000056	
<p>14 CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. Por tal motivo, se solicita que el "Licitante" indique por escrito y anexe a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p> <p><u>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Los gastos que se generen para dar la continuidad de la Certificación del Distintivo H correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>En caso de que, en la visita de recertificación para la renovación del Distintivo H, el organismo certificador, determine mediante un dictamen, que por causas ajenas a las que debe cumplir "El Proveedor" y que le corresponde a la INE atender; no es posible renovar la Certificación del Distintivo H, "El Proveedor" no estará obligado a cumplir con lo establecido en este numeral.</p>	<p>MODIFICACIÓN 3 Referencia: Numeral 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.</p>	CUMPLE		000057 al 000059	
<p>15 VISITA A INSTALACIONES.</p> <p>Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio del Anexo Técnico, misma que iniciará en el inmueble Zafiro II, cuya dirección es Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX y se continuará con el recorrido de los comedores. El plazo para remitir el correo electrónico mediante el que se solicite la programación de la cita para la visita a las instalaciones será a partir del día de publicación de la convocatoria en el portal del INE y hasta el martes 10 de diciembre de 2024 a las 18:00 hrs.</p> <p>Durante la visita a las instalaciones, personal de "El Instituto" entregará a los "Licitantes" una relación de los equipos propiedad de "El Instituto", indicando las condiciones físicas de estos, para cada uno de los comedores, con la finalidad de que los "Licitantes" consideren su reparación o acondicionamiento en la elaboración de su propuesta técnica - económica, para la calidad requerida en la prestación del servicio.</p> <p>Las visitas se programarán mediante cita enviando correo electrónico a alberto.lopez@ine.mx, el cual será respondido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, indicando la fecha, hora y requisitos que deberá cumplir o proporcionar para su ingreso a las instalaciones.</p> <p>Se hace mención que la visita a los comedores institucionales del "El Instituto", <u>será obligatoria.</u></p>		CUMPLE		000060	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																									
<p>En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones, bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia.</p>																														
<p>16 ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES</p> <p>Al día natural siguiente de la emisión del fallo, "El Instituto" notificará a "El Proveedor", la fecha y hora en la que se realizará la entrega física de las instalaciones de los comedores, para tal efecto se realizará el levantamiento del Acta de Entrega - Recepción correspondiente, en la cual se hará constar el estado y cantidad de los enseres e instalaciones de cada comedor.</p> <p>De igual forma, en el acta correspondiente se describirá el estado que guardan las instalaciones para que estas sean entregadas en las mismas condiciones en el momento de la conclusión del contrato y su devolución por parte de "El Proveedor" a "El Instituto".</p> <p>Asimismo, previo a la conclusión de la vigencia del contrato, el "SUPERVISOR DEL CONTRATO" y/o al personal que este designe, se cerciorará del estado de las instalaciones de los comedores y su equipo, a fin de que estos sean entregados por "El Proveedor" en condiciones de operación y limpieza, de lo cual se dejará constancia mediante Acta de Entrega - Recepción firmada por las partes; en caso de que no se entreguen las instalaciones en estas condiciones, no se procederá a la liberación de la Garantía de cumplimiento señalada en el numeral 7. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, de las Condiciones Contractuales.</p>		CUMPLE		000060 al 000061																										
<p>17. ENTREGABLES.</p> <p>H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico</th> <th>Concepto</th> <th>Periodo de entrega</th> <th>Consecuencia de la no presentación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING</td> <td>El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING</td> <td>El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS</td> <td>El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos.</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS</td> <td>El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clenbuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha</td> <td>En su propuesta técnica</td> <td>Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> </tbody> </table>	No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación	1	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	2	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	3	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clenbuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	<p>MODIFICACIÓN 4 Referencia: Numeral 17. ENTREGABLES, H1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p>	CUMPLE		000061 al 000068	
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Periodo de entrega	Consecuencia de la no presentación																										
1	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
2	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
3	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										
4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clenbuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																										

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.					
5	Numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD 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.		
6	Numeral 10. NORMAS APLICABLES NMX-F-605-NORMEX-2018: Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
7	Numeral 10. NORMAS APLICABLES ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007) , expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., 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		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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.					
9 Numeral 11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
10 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
15. Visita a las Instalaciones		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
La falta de cualquiera de los entregables establecidos, será causa de desechamiento de la propuesta técnica.					
H.2. Entregables del contrato			CUMPLE	000069 al 000073	

Licitación Pública Nacional Presencial
 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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
No.	Entregable	Anexo Técnico	Plazo de entrega					
1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.					
2	Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D", Relación de Equipos e Instrumentos de cocina para la prestación del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio.					
3	Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.					
4	Entrega de resultados de pruebas de laboratorio de agua de los filtros y alimentos.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.					
5	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Máximo cada 6 (seis) meses.					
6	Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros por haber rebasado los límites permisibles en las pruebas de laboratorio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio					
7	Entregar un programa de fumigación y control de fauna nociva, así como, sanitizaciones para las instalaciones de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.					
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 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					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.			conformidad con el programa presentado.		
9 Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización extraordinaria .	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.		Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación		
10 Escrito con la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto"	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.		Los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato		
11 Entregar un programa de mantenimiento y conservación.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.		Los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.		
12 Entregar un plan de trabajo del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico.		Los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.		
13 Entrega del diseño del menú para 8 (ocho) semanas de acuerdo con el catálogo de recetas estándar.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENÚ del Anexo Técnico.		Una semana antes del vencimiento del diseño de las 8 (ocho) semanas.		
14 Entrega mensual del comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.		Dentro de los primeros 17 días naturales del mes inmediato siguiente.		
15 Entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo Técnico.		Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato		
16 Resultados e interpretación de análisis del muestreo bacteriológico realizado aleatoriamente 1 (una) vez al mes.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.		Primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente		
17 Resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos 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.		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																																									
<p>Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicada en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900 Ciudad de México.</p> <p style="text-align: center;">Apéndice A</p> <p style="text-align: center;">Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria)</p> <p>Introducción</p> <p>Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas a considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores institucionales.</p> <p>Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el "PROVEEDOR" deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el "PROVEEDOR" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido.</p>																																																														
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Concepto</th> <th colspan="2">Ejemplos</th> <th>Número de opciones diarias</th> <th>Gramaje ya cocido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">1° TIEMPO</td> <td rowspan="6">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Pasta</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="6">2 (dos)</td> <td rowspan="6">250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Caldo</td> <td>Camarón o pescado, halpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Sopa</td> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td>Cremas</td> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> </tr> <tr> <td>Otros</td> <td>Mole de olla, etc.</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">2° TIEMPO</td> <td rowspan="3">Pastas, arroz y otros</td> <td>Pasta:</td> <td>Espagueti, tallarín, entre otros.</td> <td rowspan="3">1 (una)</td> <td rowspan="3">110 g</td> </tr> <tr> <td>Arroz:</td> <td>Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.</td> </tr> <tr> <td>Otros:</td> <td>Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.</td> </tr> <tr> <td rowspan="5">3° TIEMPO</td> <td rowspan="4">Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)</td> <td>Tiempo</td> <td>Ingredientes</td> <td>Porcentaje de porciones*</td> <td rowspan="4">150 g sin hueso</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Pollo, cerdo, res o pescado</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Cárnico asado (pechuga y carne de res)</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Vegetariano</td> <td>20%</td> <td>250 g con hueso</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Total</td> <td colspan="2"></td> <td>100%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo	Concepto	Ejemplos		Número de opciones diarias	Gramaje ya cocido	1° TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moñito, etc.	2 (dos)	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)	Consomé	Pollo o res.	Caldo	Camarón o pescado, halpeño, etc.	Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.	Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.	Otros	Mole de olla, etc.	2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	1 (una)	110 g	Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.	Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.	3° TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	150 g sin hueso	1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%	2		30%	3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%	4	Vegetariano	20%	250 g con hueso		Total			100%		<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000074 al 000080	
Tiempo	Concepto	Ejemplos		Número de opciones diarias	Gramaje ya cocido																																																									
1° TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moñito, etc.	2 (dos)	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)																																																									
		Consomé	Pollo o res.																																																											
		Caldo	Camarón o pescado, halpeño, etc.																																																											
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																																																											
		Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.																																																											
		Otros	Mole de olla, etc.																																																											
2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	1 (una)	110 g																																																									
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.																																																											
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.																																																											
3° TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	150 g sin hueso																																																									
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%																																																										
		2		30%																																																										
		3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%																																																										
	4	Vegetariano	20%	250 g con hueso																																																										
	Total			100%																																																										

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	americano) y cerdo (carne cocida sin guarnición, sin piel con hueso)	*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.							
4° TIEMPO	Postre	2 opciones postres preparados (Pays, pasteles, mousses y gelatinas, etc.) La 3ª opción siempre será gelatina	3 (tres)	80 a 100 g					
FRUTA	Fruta de temporada	Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)	2 (dos) ó Mixta	130 g Libre consumo					
FRIJOLES	Frijoles	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.	1	230 g Libre consumo					
ADEREZOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: Ranch, mil islas, César, miel, vinagretas etc. Salsa: Morita, verde, macha etc. Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.	Aderezos: 3 Salsa: 1 Cereales: 2	Libre consumo					
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores o combinadas. (No infusiones)	Limón, fresa, sandía, horchata, Jamaica, avena, limón con pepino, fresa con sandía, etc. (2 de diferente sabor).	Opción 1 Opción 2	Libre consumo					

Nota: Las medidas y gramajes solicitados son aproximados, durante la operación se podrá permitir el (+)(-) 10%

Opciones a la plancha

a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado

Se deberá servir porciones de pechuga asada, filete de pescado o carne magra de res para asar tipo en corte bistec o tampique (filete), de 150 gramos de peso (+) (-) 10% ya cocida.

b) Barra de ensaladas y frutas

"El Proveedor" deberá garantizar que los insumos de frutas y verduras que serán utilizadas en la barra de ensaladas deberán de ser productos de primera calidad.

Se deberán presentarse dos opciones de ensaladas; una a base de verduras y una a base de fruta de temporada.

Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición en cantidades libres para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.

Las ensaladas deberán presentarse por día, cuidando no se repitan con las guarniciones. Las ensaladas de verduras podrán ser cocida, cruda o combinadas.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.</p> <p>Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.</p> <p>La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una lina a hielo que deberá proporcionar "El Proveedor", a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.</p> <p>c) Alimentos</p> <p>Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas.</p> <p>Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto".</p> <p>La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.</p> <p>d) Frijoles.</p> <p>Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.</p> <p>e) Postre.</p> <p>Se ofrecerán 3 (tres) opciones, que podrán estar integradas por: flan, budín, natilla, gelatina y gelatina light, de agua o leche, pastel, panqué, pay, tarta, fruta en almibar o cristalizada, nieve o helado, yogurt acompañando con gelatina o fruta picada, cuidando que no repitan al menos en dos semanas continuas.</p> <p>No se aceptarán como postre golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera.</p> <p>El recipiente en que se ponga a disposición de los comensales el postre deberá ser de acero inoxidable, porcelana o vidrio templado de alta resistencia, al comensal deberá servirse de manera individual. "El Proveedor" podrá presentarlo en envases individuales, el cual podrá ser de plástico libre de BPA (bisfenol-A).</p> <p>f) Bebidas.</p> <p>Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua purificada embotellada con sello hermético a través de garrafones que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas azúcar o sustitutos de azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua purificada embotellada con sello, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales.</p> <p>g) Complementos.</p> <p>Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercalando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral).</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																		
<p>Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.</p> <p>Tortilla Está debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal.</p> <p>Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y "El Proveedor" tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc.</p> <p>Salsa Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles toreados, rajas al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores.</p> <p>No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores.</p> <p>Aderezos Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 3 tipos distintos de aderezos de marca: Mil islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal.</p> <p>Si el "PROVEEDOR" desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe.</p> <p>Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio.</p> <p>Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la tina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor" mismo que se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino.</p> <p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>																							
<p style="text-align: center;">Apéndice B Personal para la prestación del servicio</p> <p>La plantilla inicial de personal por comedor podrá contemplar el número requerido conforme al cuadro que se expresa a continuación y no podrá, en ningún momento durante la vigencia del servicio, ser menor a la cantidad de personas establecidas en las columnas.</p> <table border="1" data-bbox="42 1372 814 1411"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Córum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafiro II</th> <th>Moneda</th> <th>Itáhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Itáhuac											CUMPLE		000081 al 000082	
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Itáhuac															

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones									Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																				
Nutriólogo	1																																																
Coordinador General Administrativo	1																																																
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1																																									
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1																																									
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1																																									
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2																																									
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1																																									
Total de plantilla por comedor	25	15	15	9	14	14	16	8																																									
Total de Plantilla del Servicio	116																																																
La cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.																																																	
Asimismo, "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.																																																	
<p align="center">Apéndice C</p> <p>Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Corum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafiro II</th> <th>Moneda</th> <th>Tláhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)</td> <td>400</td> <td>180</td> <td>150</td> <td>80</td> <td>180</td> <td>180</td> <td>350</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos)</td> <td>400</td> <td>180</td> <td>150</td> <td>80</td> <td>180</td> <td>180</td> <td>350</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)</td> <td>400</td> <td>180</td> <td>150</td> <td>80</td> <td>180</td> <td>180</td> <td>350</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>									Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac	Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50	Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50	Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50		CUMPLE		000083 al 000085	
Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																									
Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50																																									
Plato arrozero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50																																									
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50																																									

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones									Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60					
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50					
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos) Empaquetados individualmente	400	180	150	80	180	180	350	50					
Charola hexagonal para servicio	400	180	150	80	180	180	350	50					
Servilleteros de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20					
Salseras de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20					
Jarras de policarbonato	60	40	40	30	40	40	50	20					
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1	1					
Termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1	1					
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	8	6	6	6	6	6	20	3					
<ul style="list-style-type: none"> Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa. Se debe considerar como mínimo un equipo por cada comedor. 													
Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.													
<p align="center">Apéndice D</p> <p align="center">Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio</p>											CUMPLE	000086 al 000104	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	CÓRUM	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD					
SALÓN														
1	Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copete para separación de cubiertos.	0	0	1	0	0	0	1	2					
2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20					
3	Horno de Microondas Industrial, capaz de soportar las demandas del entorno de servicio de alimentos comerciales con gabinete de acero inoxidable.	2	2	2	2	2	2	1	2					
4	Insectronic eléctrico para insectos con lámparas de 20 W, rejilla de 2800 V	1	1	2	2	2	2	1	1					
5	Pizarra blanca magnética de doble cara, 48 x 24 pulgadas, marco de aluminio y soporte, para anunciar menú diario.	1	1	1	1	1	1	1	1					
6	Silla tubular de madera, alta resistencia hasta para 150 kg.	60	40	40	40	90	0	60	80					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
7	Rack para Charolas	2	1	4	0	0	0	1	2					
LÍNEA DE SERVICIO														
8	Barra fría eléctrica para servicio, las medidas y el número de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	1	1	1	0	0	0					
9	Barra caliente a gas para servicio, las medidas y la número de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	0	0	0	0	0	0					
10	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al óxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	3	0	2	2	2	1	1	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
11	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, zoclo de 4" de alto para proteger la pared y el piso contra derrames y salpicaduras, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	2	1	1	2					
12	Mueble para postre, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	1	0	0	1	0	1					
LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE														
13	Maquina Lavaloza Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química. Ciclos de lavado de 60,120, 240 ó 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 – 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz.	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.													
14	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	1	0	0	1					
15	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	2	0	0	0	0	2	0	2					
16	Tarja triple tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	0	0	0	0	2	0	0	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
17	Tarja doble fina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	1	0	0	0	0	0					
18	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	2	0	0	2	0	1	1	2					
19	Garabato para ollas, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben de ajustar con base a la cantidad de servicios.	2	0	0	0	0	0	2	2					
20	Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1					
COCINA														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
21	Estufon comercial fabricado en acero inoxidable de 2 secciones. 2 potentes quemadores triples concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección. 4 parrillas superiores en hierro fundido. 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. 2 válvula de ajuste flama piloto, certificada CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicona rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.	1	0	2	4	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
22	<p>Estufa a Gas Industrial : Parrillas de superficie en hierro fundido. Piloto individual Horno funcional con quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 Btu/hr Interior totalmente en Acero Inoxidable Piloto atmosférico para encendido Termostato profesional a gas de 0 a 250°C Parrillas y racks de alambón niquelado Puerta con aislamiento y embutido para evitar perdida de temperatura Válvulas San-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Perillas termoformadas cromadas con chapeton en acero inoxidable. Patatas reforzadas con tornillo nivelador de piso. Chasis en ángulo para dar mayor robustez al cuerpo. Cuerpo y partes interiores fabricados en Acero Inoxidable, respaldo en acabado expoxico.</p>	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
23	Estufa eléctrica industrial. 6 PLATOS 2600 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALTO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE DIÁMETRO FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE VOLTS: 220 AMPERES: 41 A/LÍNEA WATTS: 15600 FRECUENCIA: 60Hz CONSUMO: 15.6w/h NUM. DE FASES: 3	0	0	0	0	2	1	0	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
24	Plancha industrial eléctrica de con 3 quemadores tubulares tipo flauta, sobre estructura en acero inoxidable, con las dimensiones adecuadas para la cantidad de servicios y con niveladores para ajustar al piso.	1	0	1	0	1	1	0	1					
25	Sarteneta industrial para gas LP, fabricada en acero inoxidable con capacidad de 70 litros, mecanismo de volteo, tapa con mecanismo de resorte, para mantenerla abierta o cerrada, termostato para ajuste de temperatura.	0	0	1	0	0	0	0	0					
26	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	2	2	0	2	1	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
27	<p>Procesador de alimentos Alimentación continua con apertura grande para frutas y verduras. Procesa hasta 850 porciones en 3 horas. Bowl de policarbonato de 750 ml. 2 discos cortador de 4mm y 1 disco rallador de 2mm. Aspas en acero Inoxidable. Motor de 2HP. (120 Volts monofásico.</p>	0	0	0	1	0	0	0	0					
28	<p>Licuada Industrial, Tapa esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable T-304 grado alimenticio que se fija al vaso Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio</p>	1	1	1	1	1	1	1	1					
AREA DE PREVIAS														
29	<p>Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	1	0	0	0	0	0	1	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
30	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	2					
31	Tarja doble fina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	1	0					
ALMACÉN DE PERECEDEROS														
32	Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1	1	2	1	1	0	1	1					
33	Congelador vertical Rango de temperatura: -18 °C a 4°C, fabricado en acero inoxidable de 2 puertas.	0	0	0	0	0	0	0	0					
34	Cámara de refrigeración con compresor, evaporador, válvula de expansión y condensador. La capacidad depende según la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
35	Congelador horizontal Rango de temperatura: -18 °C a 4 °C. Doble tapa tipo cofre con sello hermético. Interior elaborado en acero.	0	1	1	1	1	0	1	1					
OTROS														
36	Anaqueles para almacenamiento de vegetales e insumos, fabricados en acero carbonado resistente al óxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	1	0	2	0	4	0	0	2					
	Locker metálico 3 Puertas 180 X 34 X 39 con llave	4	0	6	7	3	0	3	3					
37	Tarja de una fina incluye llaves mezcladoras (para lavado de trapeadores), fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	1	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
38	Contenedores de basura industrial, fabricado en polietileno de media densidad, gran resistencia a golpes y roturas, con tapas.	2	2	2	2	6	2	2	2					
39	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					
40	Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepaños y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1					
41	Campana extractora industrial	1	0	0	0	1	0	0	1					
<p>NOTA: El equipo solicitado permitirá la operación de los comedores, en caso de que "El Proveedor", requiera equipo adicional podrá instalarlo con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de los comedores y brindar un buen servicio.</p>														
<p>Apéndice E Catálogo de bienes de consumo</p>														
No.	Descripción	Marca								MODIFICACIÓN Anexo 5 Especificaciones Técnicas de la convocatoria. 1 la	CUMPLE		000105 al 000119	
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.														
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
5 Berros verdes	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
6 Betabel sin rabo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
7 Calabacita italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
8 Cebolla blanca	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
9 Cebolla cambray	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
10 Cebolla morada	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
11 Cilantro	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
12 Col blanca	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
13 Coliflor	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
14 Chayote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
15 Elote entero	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
16 Chile cuaresmeño	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
17 Chile poblano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
18 Chile serrano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
19 Chile habanero	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
20 Chile manzano	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
21 Ejote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
22 Elote desgranado	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
23 Epazote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
24 Espinaca fresca	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
25 Germen de soya	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
26 Germen de trigo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
27 Germen de alfalfa	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
28 Hierba buena	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
29 Hierbas de olor	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
30 Hongos (champiñones)	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
31 Hoja de aguacate	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
32 Hoja santa	Sin marca fresca y de Excelente calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
33	Jitomate bolo	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
34	Jitomate guaje	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
35	Lechuga francesa	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
36	Lechuga romana	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
37	Lechuga italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
38	Lechuga sangría	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
39	Limón West indian, Mexican, Key Lime, Tahiti, Persian o Bears	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
40	Pimiento Morrón rojo	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
41	Pimiento Morrón verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
42	Pimiento Morrón amarillo	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
43	Nopal grande sin espinas	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
44	Papa blanca grande	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
45	Papa cambray	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
46	Pepino	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
47	Perejil lacio o chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
48	Poro grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
49	Rábano largo	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
50	Romero limpio y fresco	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
51	Tomate verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
53	Zanahoria	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
54	Zetas	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
55	Flor de calabaza	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
56	Chia	Sin marca y de Excelente calidad			
57	Camote	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
58	Ciruela roja seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca fresco y de Excelente calidad			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
62	Jícama de agua	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
67	Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
68	Melón chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
69	Melón valenciano	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
70	Mamey	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
71	Naranja	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
72	Papaya maradol	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
73	Pera mantequilla seleccionada no 120	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
74	Piña grande seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
75	Plátano tabasco maduro	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
76	Plátano macho	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
79	Guanábana fruta entera	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
80	Sandia	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
81	Toronja roja	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
82	Tejocote dulce	Sin marca fresco y de Excelente calidad			
83	Tuna	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
84	Uva sin semilla seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
85	Uva roja globo	Sin marca fresca y de Excelente calidad			
Productos Lácteos					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
86	Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
87	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
88	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
89	Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
90	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
91	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
92	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
93	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
94	Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
95	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
96	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
97	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
98	Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
99	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos embutidos.						
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
101	Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
102 Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
103 Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
104 Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
105 Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
106 Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino					
107 Caña de filete de res	De origen TIF				
108 Costilla de res fresca, en porciones de 190 gramos c/u con hueso delgado	De origen TIF				
109 Bistec de res fresco, en porciones de 170 gramos c/u. Bola, aguayón y centro de cara	De origen TIF				
110 Chambarete de res fresco sin hueso, en porciones de 170 gramos c/u.	De origen TIF				
111 Falda de res limpia y fresca.	De origen TIF				
112 Molida de res fresca, 100% magra, sin grasa.	De origen TIF				
113 Panza de res fresca y limpia, precocida, recortada en trozos regulares.	De origen TIF				
114 Pata de res fresca y limpia, precocida, recortada en cubos pequeños.	De origen TIF				
115 Pulpa de res fresca, en porciones de 170 gramos c/u, de contra o centro limpio.	De origen TIF				
116 Puntas de bistec de res, fresco y cortes de 3cm x 1cm.	De origen TIF				
117 Retazo de res con hueso, fresco.	De origen TIF				
118 Pulpa de ternera de leche, en porciones de 170 gramos. c/u.	De origen TIF				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
119	Suadero de res rallado limpio	De origen TIF					
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal							
Productos perecederos. Cármicos. Cerdo y Pollo							
120	Bistec de cerdo fresco,	De origen TIF					
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF					
122	Chicharrón carnudo fresco	De origen TIF					
123	Chuleta ahumada	De origen TIF					
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF					
125	Lomo de cerdo fresco	De origen TIF					
126	Pulpa de cerdo fresca	De origen TIF					
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF					
128	Costilla de cerdo fresca,	De origen TIF					
129	Pierna con muslo de pollo fresco,	De origen TIF					
130	Pechuga aplanada sin hueso y sin piel	De origen TIF					
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla	De origen TIF					
132	Retazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF					
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF					
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF					
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal							
Productos perecederos. Pescados y mariscos							
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					
136	Calamar pre-cocido	Sin marca y de primera calidad					
137	Camarón pacotilla, fresco	Sin marca y de primera calidad					
138	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad					
139	Surimi de pescado empaquetado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Productos perecederos. Pan y tortilla					
140	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día.	Sin marca y de primera calidad			
141	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad			
142	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad			
143	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad			
144	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad			
145	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tía rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.			
146	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad			
Productos no perecederos. Abarrotes, semillas y granos.					
147	Frijol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
148	Frijol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
149	Frijol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
150	Frijol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
151	Arroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
152	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
153	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
154	Alubia seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
155	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
156	Avena (hojuela)	Quaker, Granvita, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.			
157	Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad			
158	Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
159 Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad				
160 Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad				
161 Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad				
162 Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad				
163 Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad				
164 Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad				
165 Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico,Nutrioli, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
166 Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
167 Aceituna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad				
168 Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 Kg.	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
169 Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
170 Ajonjolí	A granel de primera calidad				
171 Barra de alegría de amaranto, endulzado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad				
172 Ate de frutas, en presentación de barra de 6 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
173 Azúcar estándar, en presentación de 1 kg.	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
174 Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Arm&hammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
175 Pan para hamburguesa parillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
176 Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.				
177 Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosi, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
178 Camarón chico seco	A granel de primera calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
179 Canela en polvo, en presentación de frasco con 500 gramos.	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
180 Canela entera, en presentación de 1 kg.	San Lazaro, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
181 Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.				
182 Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
183 Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
184 Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
185 Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
186 Chile chipotle adobado, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
187 Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
188 Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
189 Chile cuaresmeño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
190 Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibarra o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
191 Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibarra, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
192 Chongos zamaranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
193 Duraznos en almibar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
194 Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
195 Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
196 Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
197 Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
198 Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
199 Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
200 Garrafón de agua purificada, en presentación de garrafón con 19 litros.	Electropura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.				
201 Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
202 Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
203 Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D'Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
204 Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
205 Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
206 Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
207 Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
208 Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Iglú, de igual o mejor calidad.				
209 Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granel de primera calidad				
210 Jugo sazoador, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
211 Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
212 Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
213 Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
214 Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
215 Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad				
216 Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
217 Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
218 Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
219 Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
220 Mermelada de zarzamora, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
221 Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Carlota, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
222 Crema de avellanas con cacao, en presentación de frasco con 1 kg.	Nutella, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
223 Miel maple, en presentación de bote con 500 gramos.	Karo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
224 Mostaza, en presentación de frasco con 430 gramos.	McCormick, Kraft, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
225 Orégano entero seco, de primera selección	A granel de primera calidad				
226 Palanqueta de cacahuete, en presentación individual envuelta con 130 gramos.	A granel de primera calidad				
227 Pan de caja blanco rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
228 Pan de caja integral rebanado, en presentación de paquete con 680 gramos.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
229 Pan molido clasico, en presentación de bolsa con 1.5 kg	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
230 Pasita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
231 Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
232 Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Fideo, Espagueti, Moño, Munición, Pluma, Tornillo, etc.).	Barilla, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
233 Pasta preparada para pipián	Criollo, igual o superior en calidad				
234 Pepita verde molida	Sin marca y de primera calidad				
235 Pimienta blanca molida	Sin marca y de primera calidad				
236 Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad				
237 Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad				
238 Piña en almíbar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
239 Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad				
240 Polvo para homear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
241 Levadura seca instantanea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipan, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
242 Puré de tomate, en presentación de lata con 2.950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
243 Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
244 Salsa cátsup, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
245 Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
246 Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
247 Tamarindo grande seco de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
248 Tostadas de maíz, en presentación de bolsa con 300 gramos.	La Misión, Charras de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
249 Vainilla líquida, en presentación de frasco con 1 litro.	D' Gari, Molina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
250 Vinagre blanco, en presentación de frasco con 750 ml.	Barrilito, igual o superior en calidad				
251 Servilletas, presentación en paquete de 500 piezas	Pétalo, Regio, igual o superior en calidad				
252 Rompopo de vainilla, en presentación de botella con 1 litro.	Santa clara, igual o superior en calidad				
253 Papel Aluminio reforzado, presentación rollo con 100 metros.	Reynolds, Azteca, de igual o mejor calidad.				
254 Atún en aceite, presentación en lata de 1.880 kg.	Dolores, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
Productos. Artículos de limpieza					
255 Bomba para baño	Sin marca y de primera calidad				
256 Bolsa para cubierto	Sin marca y de primera calidad				
257 Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad				
258 Bolsa para basura negra	Sin marca y de primera calidad				
259 Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad				
260 Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad				
261 Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.				
262 Cloro	1				
263 Pino	Pinol				
264 Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca				
265 Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad					
266	Guantes de polipapel	Sin marca					
268	Fibra negra	Sin marca					
269	Fibra de acero	Sin marca					
270	Fibra verde	Sin marca					
271	Piedra pómez	Sin marca					
272	Recogedores	Sin marca					
273	Escobas	Sin marca					
274	Trapos de cocina	Sin marca					
275	Jergas	Sin marca					
276	Mechudos	Sin marca					
277	Jaladores	Sin marca					
278	Betafil	Sin marca					
279	Palillos	El pingüino, igual o superior en calidad					
280	Tierra pómez	Sin marca					
281	Limpia vidrios	Sin marca					
282	Jabón lavatrastes	Acción, Salvo, igual o superior en calidad					
283	Cubetas	Sin marca					
284	Desengrasante industrial	Sin marca					
285	Desincrustante industrial	Sin marca					

Para aquellos artículos que no se indica marca, el "Licitante" deberá señalarla en su oferta técnica, según cada caso aplicable.

En caso de considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, "El Proveedor" deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.

El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 9. Deducciones** de la convocatoria.

En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 9. Deducciones** de la convocatoria.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) Semana 1					
Semana del _____ al _____ del _____					
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa	Sopa juliana	Caldo Talpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chicharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana
Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache
Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almíbar	Gelatina mosaico	Guayabas en almíbar	Arroz con leche con pasitas

CUMPLE

000120 al 000122

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones						Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal				
Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambrey	Bayos guisados con queso									
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica									
Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha									
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas									
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas									
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja									
Aderezos y Cereales	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,									
	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,									
	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,									
	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.									
Complementos	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día									
Elaboró por parte del "PROVEEDOR"	Nombre	Firma	Autorizó por parte del INE	Nombre	Firma									
Fecha de última revisión			Fecha de autorización											
Apéndice G														
Cedula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"														
"LICITANTE":						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.	CUMPLE		000123 al 000126					
ASPECTO POR EVALUAR		SÍ	NO	OBSERVACIONES										
Cuenta con cocina:														
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalada y en funcionamiento:														

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
ASPECTO POR EVALUAR	CANTIDAD MINIMA	SÍ	NO	OBSERVACIONES					
EQUIPO									
Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento industrial)	1								
Equipo de cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	1								
Cámaras de conservación (refrigeración y congelación)	1								
Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	1								
Almacén de secos	1								
Almacén de productos químicos de limpieza	1								
Certificado del Distintivo H vigente	1								
Tipo de procedimiento para el traslado de alimentos.	1								
TRANSPORTE									
TRANSPORTE Especializado para alimentos preparados. Se requiere vehículos con características de conformidad a lo siguiente:									
Para el traslado de los alimentos (catering):									
2	VEHICULOS CON CAJA SECA DE PREFERENCIA CON UNA CAPACIDAD DE 1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.	3							
1	VEHICULOS CON CAJA REFRIGERADA REGULABLE DE 1 A 5 Y MEDIA TONELADAS.								
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								

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

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

4001 Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																																																																				
<table border="1"> <tr> <td>Cambros contenedores de policarbonato</td> <td>10</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"</td> </tr> <tr> <td>FECHA</td> <td>TELEFONO</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="6">EMPRESA VISITADA:</td> </tr> <tr> <td colspan="6">REPRESENTANTE:</td> </tr> <tr> <td colspan="6">FIRMA:</td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">POR PARTE DEL "INSTITUTO"</td> </tr> <tr> <td colspan="6">NOMBRE DEL VISITADOR</td> </tr> <tr> <td colspan="6">FIRMA</td> </tr> <tr> <td colspan="6">OBSERVACIONES</td> </tr> <tr> <td colspan="6" style="text-align: center;">POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"</td> </tr> <tr> <td colspan="6">NOMBRE DEL VISITADOR</td> </tr> <tr> <td colspan="6">FIRMA</td> </tr> <tr> <td colspan="6">OBSERVACIONES</td> </tr> </table>	Cambros contenedores de policarbonato	10					POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"						FECHA	TELEFONO					EMPRESA VISITADA:						REPRESENTANTE:						FIRMA:						POR PARTE DEL "INSTITUTO"						NOMBRE DEL VISITADOR						FIRMA						OBSERVACIONES						POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"						NOMBRE DEL VISITADOR						FIRMA						OBSERVACIONES										
Cambros contenedores de policarbonato	10																																																																																								
POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"																																																																																									
FECHA	TELEFONO																																																																																								
EMPRESA VISITADA:																																																																																									
REPRESENTANTE:																																																																																									
FIRMA:																																																																																									
POR PARTE DEL "INSTITUTO"																																																																																									
NOMBRE DEL VISITADOR																																																																																									
FIRMA																																																																																									
OBSERVACIONES																																																																																									
POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"																																																																																									
NOMBRE DEL VISITADOR																																																																																									
FIRMA																																																																																									
OBSERVACIONES																																																																																									

Elaboró

Revisó

Avaló

Lic. Ana Luisa Meraz Velasco
Jefa de Departamento de Servicios Generales B

Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector de Servicios

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230711
HASH:
6E7BFC3E92987A705ED599EB46259D9BA39D903EA001BB
6C6CEC6A7C15C2EFD3

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230711
HASH:
6E7BFC3E92987A705ED599EB46259D9BA39D903EA001BB
6C6CEC6A7C15C2EFD3

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230711
HASH:
6E7BFC3E92987A705ED599EB46259D9BA39D903EA001BB
6C6CEC6A7C15C2EFD3

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																												
<p>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.</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>		CUMPLE		000002																													
<p>2. ANTECEDENTES</p> <p>Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.</p>		CUMPLE		000002																													
<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>"El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p> <table border="1" data-bbox="149 1036 753 1412"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Descripción</th> <th>Ejemplo de platillo</th> <th>Opciones obligatorias</th> <th>Porcentaje de porciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">1</td> <td rowspan="4">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="4">2</td> <td rowspan="4">50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.</td> </tr> <tr> <td>Pollo a res.</td> </tr> <tr> <td>Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Mole de olla, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pastas, arroz y otros</td> <td>Espagueti, tallarin, entre otros.</td> <td>1</td> <td>100%</td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Pollo a res.	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.			Verduras frescas, leguminosas, etc.					Mole de olla, etc.			2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarin, entre otros.	1	100%	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000002 al 000004	
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																													
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																													
		Pollo a res.																															
		Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																															
		Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																															
		Verduras frescas, leguminosas, etc.																															
		Mole de olla, etc.																															
2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarin, entre otros.	1	100%																													

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

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

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

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

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

Entendiéndose por elementos lo siguiente:

Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones).
Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción).
Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones).
Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones).
Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción).
Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio).

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																
<p>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 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>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><i>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</i></p>																					
<p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p> <table border="1" data-bbox="100 974 808 1084"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>Cantidad mínima de referencia anual de servicios</th> <th>Cantidad Máxima de referencia anual de servicios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral</td> <td>228,000</td> <td>570,000</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Las cantidades expresadas son de referencia.</p>	No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios	1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000		CUMPLE		000004 al 00005									
No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad Máxima de referencia anual de servicios																		
1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000																		
<p>3.2 UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO</p> <p>La prestación del servicio de alimentos para "El Instituto" se brindará en los siguientes comedores institucionales:</p> <table border="1" data-bbox="37 1237 861 1398"> <thead> <tr> <th>Comedor institucional</th> <th>Ubicación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moneda</td> <td>Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.</td> </tr> <tr> <td>Acoxpa*</td> <td>Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.</td> </tr> </tbody> </table>	Comedor institucional	Ubicación	Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.	Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.	Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.	Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Acoxpa*	Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.		CUMPLE		000005	
Comedor institucional	Ubicación																				
Moneda	Moneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.																				
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																				
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Ampliación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.																				
Tláhuac	Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.																				
Tlalpan	Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.																				
Zafiro II	Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.																				
Acoxpa*	Calzada Acoxpa #436, Piso 1., Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.																				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>CECyRD San Juan Tliluautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.</p> <p>CORUM Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.</p> <p>*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA:</p> <p>a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acoxpa", el "Administrador del Contrato" y/o a quien este designe, notificará por escrito y vía correo electrónico a "El Proveedor", el momento en el que deberá habilitar el servicio en dicho inmueble.</p> <p>b) El no suministrar el juego de losa, accesorios, utensilios y equipos descritos en el numeral 5.2. Equipo, accesorios e implementos mínimos para el otorgamiento del servicio, así como lo establecido en los subnumerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN en los plazos establecidos, no representará penalización para el "El Proveedor", hasta en tanto no se formalice la notificación y plazo de atención mediante escrito o correo electrónico a "EL PROVEEDOR".</p> <p>Asimismo, en caso de que por necesidad en las actividades de "El Instituto", se requiera incrementar o disminuir el número de inmuebles donde se presta y/o prestaría el servicio de comedor, el "Administrador del Contrato" realizará la notificación mediante escrito o por correo electrónico a "El Proveedor" con al menos 15 (quince) días naturales de anticipación, siempre y cuando no supere el monto máximo del contrato.</p> <p>En caso de que "El Instituto" requiera llevar a cabo la habilitación o reubicación de algún comedor para la prestación del servicio, "El Proveedor", deberá proporcionar de manera enunciativa mas no limitativa, los utensilios, así como, el personal que se requiera para que la prestación del servicio se garantice conforme a lo requerido por "El Instituto" en el presente Anexo Técnico; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad del "El Proveedor", será por cuenta del mismo.</p>						
<p>4. REUNIONES DE TRABAJO.</p> <p>"El Supervisor del Contrato" programará reuniones de seguimiento al servicio de comedor en caso de ser necesario, en el lugar, hora y modalidad (presencial o no presencial), misma que, "El Instituto" determine. En dichas reuniones se revisarán los asuntos relevantes y extraordinarios que se hayan presentado antes, durante y después de la prestación del servicio, por lo que, se le notificará a "El Proveedor" vía telefónica y confirmación por correo electrónico con un mínimo de 8 (ocho) horas naturales y máximo de 12 (doce) horas naturales de anticipación, para reuniones extraordinarias y 24 (veinticuatro) horas naturales de anticipación, para reuniones ordinarias. Derivado de lo anterior, se dejará constancia mediante minuta de trabajo, misma que, "El proveedor" y el "Administrador del Contrato" o, en caso de ausencia, del "Supervisor del contrato" deberán firmar de conformidad.</p>			CUMPLE		000005 al 000006	
<p>5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> La preparación de alimentos in situ, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Acoxpa*, Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECyRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico. Servicio de catering en Insurgentes y/o los comedores que se requieran a solicitud del "Administrador del Contrato", "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo in situ y/o para llevar. 			CUMPLE		000006	
<p>5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxpa*, Quantum, Córumb, 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>El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar junto con su inventario los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>		CUMPLE		000006	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos.</p> <p>Si el equipo no se entrega con su inventario, no podrá considerarse como entregado y se aplicará la pena convencional correspondiente de conformidad con lo establecido en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" podrá retirar de las instalaciones de "El Instituto", el equipo adicional a la conclusión del contrato, no sin antes realizar el cotejo del inventario inicial y final.</p>					
<p>5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Para la prestación del servicio, "El Proveedor" deberá proporcionar, el primer día hábil del inicio de la vigencia de contrato, la loza, accesorios y utensilios necesarios para que los comensales puedan consumir sus alimentos de conformidad a las cantidades mínimas y máximas de referencia descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico.</p> <p>Durante la prestación del servicio, el "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Jarra de policarbonato blanca con tapa con capacidad de 2 litros. b) Servilletero de acero inoxidable. c) Salsera de acero inoxidable tipo lampara con capacidad de 10 oz. <p>Del mismo modo, se obliga a sustituir los mismos en caso de sufrir daño o por desgaste de uso, comprometiéndose a mantener la cantidad de conformidad en el Apéndice C.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar como mínimo, juegos de cubiertos de acero inoxidable, consistentes en, cuchara sopera, tenedor, cuchillo de mesa y cuchara para postre, de un calibre 2.5 mm y en condiciones físicas adecuadas para su uso, empaquetados por juego de plaqué, los cuales permitan que los cubiertos estén libres de humedad e impurezas.</p> <p>Deberá contar con las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del presente Anexo Técnico, para cada uno de los comedores</p> <p>En caso de no cumplir con el establecido en el presente numeral, "El Proveedor" será acreedor a la pena convencional descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar los equipos necesarios descritos en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, el primer día hábil del contrato, los cuales son enunciativos mas no limitativos y de referencia.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" considere algún equipo distinto a lo solicitado en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, derivado de la visita realizada conforme al numeral 14. Visita a instalaciones y que el "El Instituto" no cuente con el mismo, "El Proveedor" deberá proporcionarlo para el servicio para cada uno de los comedores identificados en el subnumeral 3.2 UBICACIÓN EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico, bajo su cuenta y costo a fin de estar en condiciones óptimas que garanticen la correcta prestación del servicio, teniendo como plazo máximo, el primer día natural del inicio de la vigencia del contrato; en caso contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000006 al 000007</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</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000007 al 000008</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto".</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, el "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>"El Instituto", suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de "El Proveedor" el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para "El Instituto". Se establece que invariablemente la preparación de las bebidas (agua fresca, agua de frutas), se deben elaborar con agua purificada y embotellada en garrafones con sello hermético y, solamente se podrá utilizar el agua del sistema de filtros para la preparación de los alimentos en la cocina caliente.</p> <p>El agua purificada embotellada deberá cumplir con las Norma Oficiales Mexicanas NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias y con la NOM-127-SSA1-2021, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p> <p>En el caso del sistema de filtros de agua, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes, pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, en caso de que los resultados de las pruebas de laboratorio indiquen que se está superando los límites permisibles o bien se está cerca de los límites, se deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. - Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de agua se podrá realizar con una periodicidad de máximo 6 meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. <p>En caso de no realizar las pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, entregar los resultados de las pruebas de laboratorio y realizar el cambio de filtros con conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P. sin costo adicional para el Instituto, con la periodicidad que se requiera y garantice el suministro oportuno, de acuerdo con las indicaciones de la Coordinación de Seguridad y Protección Civil:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas 2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. <p>Lo anterior, con la finalidad de no interrumpir el servicio, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>6. PROGRAMAS. 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000008 al 000010</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que consideré necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto". "El Proveedor" deberá presentar mediante correo electrónico al "Supervisor de Contrato" o la persona que este designe, a más tardar 5 (cinco) días hábiles posteriores a la conclusión de cada fumigación o sanitización (Establecida en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones o solicitudes de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias) el reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado, conteniendo como mínimo lo siguiente:</p> <p>a) Técnica de aplicación. b) Producto utilizado. c) Dosis. d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización e) Hallazgos encontrados y la evidencia fotográfica correspondiente a estos.</p> <p>En caso de no entregar el reporte de las fumigaciones establecidas por comedor en el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>En caso de no entregar el reporte por comedor de las fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones extraordinarias, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Es de señalar que, previa a la realización de cada fumigación para el control de fauna nociva y/o sanitización, ordinarias o extraordinarias, "El Proveedor" acordará con el Administrador del Contrato y/o con la persona que este designe a los correos electrónicos cctavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, el acompañamiento de personal de "El Instituto", que verificará que la actividad se lleve a cabo de conformidad con la propuesta técnica de "El Proveedor", de lo cual se dejará constancia de la actividad realizada.</p> <p>"El Proveedor" deberá fumigar por aspersión y/o termo nebulización contra insectos, utilizando productos inocuos para la salud del personal operador y usuario.</p> <p>La fumigación para el control de fauna nociva y sanitización se realizará en la cocina, comedor, alrededores, detrás de cada aparato eléctrico, puertas, entre repisas y en todas las áreas (recepción, almacenamiento, preparación, servicio, entre otras.)</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar por escrito, la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto", dentro de los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato, junto con el siguiente documento:</p> <p>a) Copia simple de la licencia sanitaria vigente de las empresas de fumigación que propone, expedida por la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no entregar el escrito antes mencionado junto con la documentación señalada, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>					
<p>6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, durante toda la vigencia del contrato.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar un programa de mantenimiento preventivo y conservación en el cual se incluirán fechas en las que se llevarán a cabo los mantenimientos preventivos de los equipos y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de estos e identificar posibles mantenimientos</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000010</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>correctivos para conservar en las mejores condiciones el equipo y con ello prevenir fallas durante el servicio. En el programa, podrá integrar un dictamen en el cual se establezca si son susceptibles dichos equipos de reparación, de acuerdo con criterio de costo beneficio. En caso de que se dictamine que los equipos no son susceptibles de reparación, "El Proveedor" deberá instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante. Dicho programa deberá ser entregado mediante correo electrónico al "Administrador de contrato".</p> <p>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</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. • 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>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000010 al 000011</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>6.2.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000011	
<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>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000011	
<p>7. PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas octavio.alejo@ine.mx y alberto.lopez@ine.mx, y de manera física en las oficinas de la Subdirección de Servicios, ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX, un plan de trabajo en papel membretado de la empresa con las fechas para la prestación del servicio, dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato.</p> <p>El plan de trabajo deberá contener como mínimo, las etapas, periodos y procedimientos que seguirá el "El Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico, Enlistar la documentación señalada como entregables, Normas oficiales a las que se apegará el servicio. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo Técnico, La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios". <p>En caso de incumplimiento en la entrega del plan de trabajo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000011 al 000012	
<p>8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.</p> <p>8.1 MENÚ</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000012 al 000013	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Como parte de su oferta técnica, el "Licitante" proporcionará una programación de menús que cubrirán 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar, detallando lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes. <p>Atendiendo las recomendaciones realizadas por el Gobierno Federal a través de la Secretaría de Salud, con relación a la salud alimentaria de la población mexicana</p> <p>Los menús deberán ser variados y equilibrados nutricionalmente, y tendrán que apegarse a la Guía básica general para la integración de menús, que se describe en el Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico. Los menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional avalado y firmado por un especialista con cédula profesional que lo acredite como nutriólogo, mismo que será designado por "El Proveedor", acorde con las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, considerando la distribución de alimentos para un aporte calórico en promedio de entre 700 a 1,000 calorías por el total del menú a servir, misma que se basa en la NOM-043-SSA2-2012: "Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria". Cabe señalar que la programación de menús no se dará como recibida en caso de no cubrir lo solicitado.</p> <p>"El Proveedor" deberá presentar la programación de menús cada 8 (ocho) semanas con catálogo de recetas estándar y debe contener el valor calórico de cada porción a servir, conforme al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, "El Proveedor" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debida a su contenido. De igual forma, la propuesta de menús deberá estar firmada por un especialista nutriólogo, incluyendo nombre y número de cédula profesional.</p> <p>En caso de no presentar la programación de menús, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>La primera entrega de 8 (ocho) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será presentada en su propuesta técnica, para las entregas y autorizaciones subsecuentes, deberá presentarla por escrito en hoja membretada una semana antes del vencimiento y no se dará por recibida hasta corroborar las condiciones presentadas; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Las ofertas de cambio o modificaciones al menú se realizarán con base a solicitud expresa del "Supervisor del Contrato". Para la elaboración de la programación de menús, "El Proveedor" deberá apegarse al patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice F, Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del presente Anexo Técnico. Si la modificación del menú es propuesta de "El Proveedor", deberá solicitarla por escrito al "Supervisor del Contrato" por lo menos 4 (cuatro) horas antes de la apertura de los comedores y contar con la aprobación expresa; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.</p> <p>El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>Técnicas de la convocatoria.</p>				
<p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones 5 1</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000013 al 000014</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal							
<p>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo Técnico; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, placa y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que el "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).</p> <p>En caso de requerir el servicio para personas externas a "El Instituto", el "Administrador del Contrato", tendrá la facultad de validar, autorizar y notificar el otorgamiento del servicio a "El Proveedor" con un mínimo de 24 (veinticuatro) horas mediante correo electrónico, cubriendo la persona externa la totalidad del costo del menú adjudicado.</p>	<p>Técnicas de la convocatoria.</p>											
<p>8.3 SERVICIO DE CATERING</p> <p>Para el servicio de catering, en virtud de que no se cuenta con las instalaciones y condiciones para la preparación de los alimentos en algunos de los comedores de "El Instituto", los alimentos del menú diario podrán ser preparados en alguna de las cocinas de "El Instituto" y/o en las instalaciones de "El Proveedor" para su transportación al comedor institucional que lo requiera. Para tal efecto, "El Proveedor" deberá contar con los vehículos suficientes que cuenten con el equipo necesario y especializado para el traslado y manejo de los alimentos.</p> <p>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="58 1214 848 1382"> <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>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</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>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000014 al 000016</p> <p>Para el equipo de cocina e instalaciones: folio 000157 al 000162</p> <p>Para los vehículos con equipo necesario y especializado para el manejo de los alimentos: folio 000163 al 000200</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												

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p><u>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>"El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria, en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Los alimentos deberán elaborarse anticipadamente en la cocina ubicada en las instalaciones de "El Proveedor" o en algún comedor de "El Instituto", para abatir o bajar su temperatura a -4° C o transportarlos con Seguridad Alimentaria, hasta su lugar de destino. II. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca o bien, o 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte. Mismos que utilizará exclusivamente para el traslado de los alimentos preparados, toda vez que, es imprescindible conservar la cadena de temperatura hasta el momento en que serán recalentados para su consumo; así como los de caja seca se utilizarán para el traslado de materia prima (abarrotes, secos, frutos, verduras, etcétera). Los vehículos que acrediten los "Licitantes" en su propuesta técnica deberán ser los que se utilicen durante la vigencia del contrato. <p><u>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>En caso de que "El Proveedor" realice algún cambio de los vehículos durante la vigencia del contrato, estos deberán ser de iguales o superiores características; presentar la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <ol style="list-style-type: none"> III. El horario de llegada de los alimentos deberá ser entre las 11:30 y las 12:00 horas, a fin de mantener la cadena de temperatura, realizar en tiempo la degustación establecida en el segundo párrafo del numeral. IV. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "PROVEEDOR" o conforme a los ya existentes en Instituto, sin costo adicional para "El Instituto", hasta alcanzar la temperatura óptima para su presentación y consumo a los consumidores. V. Los recipientes que utilizará deberán ser fabricados con materiales adecuados y cierre hermético para conservar los alimentos en buen estado, garantizando la seguridad sanitaria para su consumo; así como, movilizar dichos recipientes en carros de carga cerrados y de fácil manejo. <p>No se permitirá por ningún motivo el traslado de los alimentos, en ollas o recipientes que no cuenten con cierre hermético, lo cual será verificado por los supervisores del "El Instituto" que se encuentran en los comedores y que para tal efecto serán designados por el "Supervisor del Contrato".</p> <p>No se permitirá el uso de carros de carga llamados "diablos" para el manejo y transporte de alimentos preparados.</p> <ol style="list-style-type: none"> VI. Mantener limpios los elevadores, escaleras y pisos al descargar los alimentos y al retirar los desechos derivados de la prestación del servicio, por lo que "El Proveedor" deberá mantener limpias dichas áreas. VII. Horario de salida del equipo de cocina y basura, a partir de las 17:00 a las 18:00 horas <p>En caso de incumplir, será motivo del levantamiento de un reporte, a fin de aplicar la deductiva correspondiente.</p> <p>Para los casos de las instalaciones del comedor de "El Proveedor" así como los vehículos especificados en el presente numeral, "El Supervisor de Contrato" o, el personal que este designe realizará una visita para verificación y evaluación de la propuesta.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá suministrar productos de primera calidad, de acuerdo con el catálogo de los bienes de consumo descrito en el Anexo Técnico Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo Técnico, mismos que deberán cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010: "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria."</p> <p>Con la finalidad de que el "Administrador del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), los "Licitantes" dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio corroborará que, para la preparación de los alimentos, el origen de los cárnicos de res, pollo y cerdo que "El Proveedor" abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipo de carne. Fecha del corte. Fecha de caducidad. Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. <p>Para el caso de la carne de res, el "Licitante" en su propuesta técnica, debe presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras entradas-Primeras Salidas), de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la pena convencional correspondiente.</p> <p>Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock suficiente para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000016 al 000017</p> <p><u>Para el Certificación Tipo Inspección Federal (TIF):</u> folio 000401 al 000405</p> <p><u>Para la copia simple del análisis de clembuterol:</u> folio 000201 al 000233 y 000234 al 000236</p>	
<p>8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD</p> <p>El "Licitante" deberá demostrar mediante copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, correspondiente a su cocina y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los</p>		<p>CUMPLE</p>		<p>000017</p> <p><u>Para el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX IMNC-2019 y Distintivo H,</u></p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio; es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas. b) Manual de desinfección de superficies inertes, donde el "Licitante" establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos. c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal. d) Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción. 				<p>correspondiente a su cocina: folio 000289 al 000361</p> <p>Para los Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas: folio 000237 al 000243</p> <p>Para el Manual de desinfección de superficies inertes, donde el "Licitante" establecerá los procedimientos de desinfección de verduras, tablas, colores, utensilios y mesas de trabajo, indicando los productos químicos que utilizará y sus fichas técnicas de cada uno de ellos: folio 000244 al 000267</p> <p>Para el Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal: folio 000268 al 000283</p> <p>Para el Manual de lavado y desinfección de alimentos, así como incluir una relación y ficha técnica de los productos químicos que se utilizarán en cualquiera de los procesos de desinfección durante las etapas de su producción: folio: 000268 al 000288</p>	
<p>8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>Con el propósito de mantener la cadena de temperatura correcta y garantizar la inocuidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá mantener los alimentos de conformidad a lo siguiente:</p> <p>Alimentos fríos:</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000017 al 000018</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>a) Conservación de la temperatura a 7° C o menos, en refrigeradores, barra de ensaladas, postres y en todo aquel alimento que se sirva frío.</p> <p>Alimentos calientes:</p> <p>b) Conservación a 60° C de temperatura interna o más, en el área de cocción, barra caliente de servicio y todos aquellos alimentos que se requiera servir calientes.</p> <p>Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica 3 (tres) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetálico.</p> <p>De no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente anexo técnico, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>9 LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, etc.), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad.</p> <p>El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, etc. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de la convocatoria. 5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000018</p>	
<p>10 NORMAS OFICIALES</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, cumplir con las normas que se enlistan a continuación, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>I. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>II. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., 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</p>	<p>MODIFICACIÓN Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria. 4</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000018 al 000020</p> <p>Para la NMX-F-605-NORMEX 2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012: folio 000289 al 000298 y 000361</p> <p>Para el ISO 45001:2018/NMX SAST-45001-IMNC-2018: folio 000293 al 000298</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo 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, 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>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con los cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de licitación, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p>b) En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El "Licitante" deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá estar relacionado con el corte y deshuese de las especies aviar, bovina y porcina, siendo este enunciativo más no limitativo.</p> <p>Para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, el licitante deberá adjuntar una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p> <p>c) El "Licitante" deberá contar con una cocina propia, para la elaboración de alimentos preparados, dicha instalación deberá estar certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar documentos comprobatorios).</p> <p>Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos sea mediante catering; en caso de no operar la cocina de algún comedor donde se elaborarán los alimentos y cuentan con cocina por cualquier contingencia, el "Licitante" pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con las normas de higiene respectivas al manejo de temperaturas de alimentos, al lugar del servicio, con la calidad y horarios mencionados en las presentes bases, por lo que contará con instalaciones para la preparación de alimentos, en caso de emergencia o contingencia, mismas que deberán contar con el Certificado "Distintivo H" (NMX-F605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.</p> <p>d) Presentar documento vigente de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener actualizadas las normas descritas en el presente numeral, conforme al marco normativo correspondiente durante la vigencia del contrato, presentando la documentación que acredite dichas actualizaciones, cuando así lo requiera "El Instituto".</p>				<p><u>Para la NMX-SAA-14001 IMNC-2015/ISO 14001:2015:</u> folio 000299 al 000304</p> <p><u>Para los 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social:</u> folio 000305 al 000333</p> <p><u>Para el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores:</u> folio 000201 al 000202</p> <p><u>Para la copia del Directorio de Establecimientos TIF:</u> folio 000346 al 000360</p> <p><u>Para la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A.:</u> folio 000366 al 000381</p>	
<p>11 DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.</p>		<p>CUMPLE</p>		<p>000020</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" se obliga a solventar todos y cada uno de los gastos que sean generados durante la atención de cualquier emergencia al personal a su cargo.</p> <p>"El Proveedor" queda obligado durante la vigencia de la prestación del servicio, a cumplir con la inscripción y pago de cuotas al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) del personal que brinde el servicio en los inmuebles señalados en el Anexo Técnico. Para verificar su cumplimiento, deberán entregar mensualmente (dentro de los primeros 17 días naturales del mes siguiente) por correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y karen.pacheco@ine.mx, el comprobante de pago de nómina y el comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales. En caso de no cumplir con lo descrito en el presente párrafo, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener en cada uno de los comedores de "El Instituto" donde preste sus servicios, un botiquín básico de primeros auxilios para uso de su personal, el cual deberá permanecer siempre completo y vigente, a fin de que cada vez que utilicen material de curación, deberán reponerlo.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000020	
<p>11.2 HORARIOS DE ENTRADA</p> <p>El personal de "El Proveedor" tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 12:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.</p>		CUMPLE		000020	
<p>11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000021	
<p>11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS</p> <p>El "Licitante", deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.</p> <p>En caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio.</p> <p>Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica. b) Presentación y limpieza personal, uñas cortas: Para caballeros: cabello corto, sin bigote y/o barba; Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto. c) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis) d) Con red o cofia desechable, cubre boca y/o guantes. e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, braches, etc.) f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio. <p>Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000021	<p>Para las fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera: folio 000382 al 000388</p>
<p>12 SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	CUMPLE		000021 al 000022	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>"El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. • Número total de servicios • Servicios en sistema • Servicios en lista • Registro de personal presente para la prestación del servicio. • Registro de la degustación • Registro de las tres muestras testigo • Registro de limpieza del salón • Temperaturas de los alimentos • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio. <p>Para los comedores "Talpan", "Quántum", "Córnum", "CECyRD", "Zafira II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p> <p>Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p> <p>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p> <p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>					
<p>12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>"El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como:</p> <p>Física. Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.</p>	<p>MODIFICACIÓN 5 Anexo 1 Especificaciones la Técnicas de convocatoria.</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000022 al 000023</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal						
<p>Química. Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.</p> <p>Biológica. Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>											
<p>12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE</p> <p>En caso de que personal del "El Instituto" presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por el médico de "El Instituto" o de una Institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta de "El Proveedor", ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud.</p> <p>Para el caso en el que el médico de "El Instituto" diagnostique enfermedad por el consumo de los alimentos, "El Proveedor" estará obligado a resurtir a "El Instituto" el medicamento proporcionado a los comensales.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" deberá presentar dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% (quince por ciento) del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. En caso de atraso en la entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la convocatoria.</p> <p>Asimismo, en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos, "El Proveedor" será responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar y esto causará la rescisión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".</p>	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000023</p>							
<p>12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO.</p> <p>"El Proveedor" deberá procurar la calidad e higiene en sus diferentes procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio. Para ello, es obligatorio que, en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales, se realizará un análisis a través de un laboratorio externo que "El Administrador del Contrato" tendrá la facultad de elegir, mismo que deberá encontrarse acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y que en todas las solicitudes el pago correspondiente correrá por cuenta de "El Proveedor". Asimismo, "El Proveedor" podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo bacteriológico, que cumplan con la acreditación referida en el párrafo anterior y, "El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de seleccionar a alguno de los laboratorios propuestos o cualquiera de los acreditados en la EMA conforme al párrafo ya referido.</p> <p>Los análisis clínicos o microbiológicos que se realizarán deberán garantizar que los alimentos que consumen los usuarios de los comedores se encuentren libres de cualquier organismo patógeno, de acuerdo con lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="115 1258 798 1412"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plantilla de personal de "El Proveedor".</td> <td>Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.</td> </tr> <tr> <td>Alimentos preparados.</td> <td>Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp. Escherichia coli</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar	Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.	Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp. Escherichia coli	<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>		<p>000023 al 000025</p>	
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar										
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.										
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp. Escherichia coli										

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal				
<table border="1" data-bbox="115 462 798 592"> <tr> <td data-bbox="115 462 294 527">Superficies vivas e inertes.</td> <td data-bbox="294 462 798 527"> Algún otro que sea necesario Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales </td> </tr> <tr> <td data-bbox="115 527 294 592">Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.</td> <td data-bbox="294 527 798 592"> Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, [DOF. 01 03 2010]) </td> </tr> </table> <p>Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. <p>Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado.</p> <p>Respecto al análisis microbiológico básico del filtro o toma de agua, este deberá realizarse conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestra antes y después del filtrado del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores institucionales. <p>Los resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <p>"El Proveedor" notificará a "El Administrador del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>"El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.</p>	Superficies vivas e inertes.	Algún otro que sea necesario Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales	Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, [DOF. 01 03 2010])					
Superficies vivas e inertes.	Algún otro que sea necesario Microbiológico básico: Cuenta de mesófilos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales								
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, [DOF. 01 03 2010])								
<p>13 REGISTRO DE ASISTENCIA.</p> <p>El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el "Administrador del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.</p>		CUMPLE		000025					
<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:</p>	<p>MODIFICACIÓN 3 Referencia: Numeral 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE del Anexo 1.</p>	CUMPLE		000025	<p>Para el escrito en donde el Licitante indique que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del</p>				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p> <p><u>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Los gastos que se generen para dar la continuidad de la Certificación del Distintivo H correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>En caso de que, en la visita de recertificación para la renovación del Distintivo H, el organismo certificador, determine mediante un dictamen, que por causas ajenas a las que debe cumplir "El Proveedor" y que le corresponde a la INE atender; no es posible renovar la Certificación del Distintivo H, "El Proveedor" no estará obligado a cumplir con lo establecido en este numeral.</p>	Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.			Distintivo H en los comedores del Instituto: folio 000389	
<p>15 VISITA A INSTALACIONES.</p> <p>Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio del Anexo Técnico, misma que iniciará en el inmueble Zafiro II, cuya dirección es Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II, Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX y se continuará con el recorrido de los comedores. El plazo para remitir el correo electrónico mediante el que se solicite la programación de la cita para la visita a las instalaciones será a partir del día de publicación de la convocatoria en el portal del INE y hasta el martes 10 de diciembre de 2024 a las 18:00 hrs.</p> <p>Durante la visita a las instalaciones, personal de "El Instituto" entregará a los "Licitantes" una relación de los equipos propiedad de "El Instituto", indicando las condiciones físicas de estos, para cada uno de los comedores, con la finalidad de que los "Licitantes" consideren su reparación o acondicionamiento en la elaboración de su propuesta técnica – económica, para la calidad requerida en la prestación del servicio.</p> <p>Las visitas se programarán mediante cita enviando correo electrónico a giberito.lopez@ine.mx, el cual será respondido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, indicando la fecha, hora y requisitos que deberá cumplir o proporcionar para su ingreso a las instalaciones.</p> <p>Se hace mención que la visita a los comedores institucionales del "El Instituto", <u>será obligatoria.</u></p> <p>En caso de no presentar la constancia de asistencia a la visita, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desecheda para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones, bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia.</p>		CUMPLE		000026 Para la constancia de visita a las instalaciones del Instituto: folio 000390 al 000422	
<p>16 ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES</p> <p>Al día natural siguiente de la emisión del fallo, "El Instituto" notificará a "El Proveedor", la fecha y hora en la que se realizará la entrega física de las instalaciones de los comedores, para tal efecto se realizará el levantamiento del Acta de Entrega - Recepción correspondiente, en la cual se hará constar el estado y cantidad de los enseres e instalaciones de cada comedor.</p> <p>De igual forma, en el acta correspondiente se describirá el estado que guardan las instalaciones para que estas sean entregadas en las mismas condiciones en el momento de la conclusión del contrato y su devolución por parte de "El Proveedor" a "El Instituto".</p> <p>Asimismo, previo a la conclusión de la vigencia del contrato, el "SUPERVISOR DEL CONTRATO" y/o al personal que este designe, se cerciorará del estado de las instalaciones de los comedores y su equipo, a fin de que estos sean entregados por "El Proveedor" en condiciones de operación y limpieza, de lo cual se dejará constancia mediante Acta de Entrega - Recepción firmada por las partes; en caso de que no se entreguen las instalaciones en estas condiciones, no se procederá a la liberación de la Garantía de cumplimiento señalada en el numeral 7. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, de las Condiciones Contractuales.</p>		CUMPLE		000026	
<p>17. ENTREGABLES.</p> <p>H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica</p>	MODIFICACIÓN 4 Referencia: Numeral 17. ENTREGABLES, H1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica del Anexo 1. Especificaciones	CUMPLE		000026 al 000028	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo Técnico	Concepto	Período de entrega	Consecuencia de la no presentación	Técnicas, de la convocatoria.				
1	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuenta con el equipo enunciado en el presente Anexo Técnico.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.					
2	Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING	El LICITANTE deberá presentar la acreditación de vehículos en los que transportará los alimentos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.					
3	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cármicos.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.					
4	Numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIOS	El LICITANTE deberá presentar copia simple legible, del análisis de clembuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.					
5	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.					
6	Numeral 10. NORMAS APLICABLES	NMX-F-605-NORMEX-2018: Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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.		
9	Numeral 11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS	El LICITANTE deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello,	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	cofia, gorro de chef, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.					
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 compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
	15. Visita a las Instalaciones El LICITANTE deberá presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe.		En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
La falta de cualquiera de los entregables establecidos, será causa de desechamiento de la propuesta técnica.						
H.2. Entregables del contrato						
No.	Entregable	Anexo Técnico				
1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.				
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.	CUMPLE		000028 al 000030	
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.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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.				
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.				
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.				
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.				
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.				
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.				
10	Escrito con la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto"	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.				
11	Entregar un programa de mantenimiento y conservación.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.				
12	Entregar un plan de trabajo del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
13	Entrega del diseño del menú para 8 (ocho) semanas de acuerdo con el catálogo de recetas estándar.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENÚ del Anexo Técnico.	Una semana antes del vencimiento del diseño de las 8 (ocho) semanas.				
14	Entrega mensual del comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 17 días naturales del mes inmediato siguiente.				
15	Entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo Técnico.	Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato				
16	Resultados e interpretación de análisis del muestreo bacteriológico realizado aleatoriamente 1 (una) vez al mes.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	Primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente				
17	Resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos 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.				
<p>Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicada Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900 Ciudad de México.</p>							
<p align="center">Apéndice A</p> <p align="center">Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria)</p> <p>Introducción</p> <p>Los menús para servir deberán ser variados y equilibrados, por lo que, se señalan las condiciones mínimas a considerar en la preparación de los alimentos que formarán parte del menú que se brinde día a día en los comedores Institucionales.</p> <p>Las ofertas que se hagan de menús deberán realizarse bajo un análisis nutricional, acorde a las características y necesidades de los comensales que asisten a los comedores, tomando en cuenta sus gustos y preferencias, por lo que, la programación de menús que presente el "PROVEEDOR" deberá contener el valor calórico de cada porción a servir.</p> <p>Asimismo, durante el diseño de la propuesta de menús, el "PROVEEDOR" deberá observar la combinación de los alimentos que integren el menú del día, a fin de considerar la tolerancia a los alimentos, evaluando aquellos factores de determinadas combinaciones de alimentos que pudieran eventualmente provocar malestares o intolerancia debido a su contenido.</p>			<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria.</p> <p>5 1 la</p>	<p>CUMPLE</p>	<p>000031 al 000035</p>		
Tiempo	Concepto	Ejemplos	Número de opciones diarias	Gramaje ya cocido			
1º		Pasta, Fideo, munición, moñito, etc.	2 (dos)				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Consomé	Pollo o res.	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)				
		Caldo	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.					
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.					
		Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.					
		Otros	Mole de olla, etc.					
2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	1 (una)	110 g			
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.					
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.					
3° TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	5 (cinco)			
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%				
		2		30%				
		3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%				
		4	Vegetariano	20%				
		Total	100%					
Plato fuerte a base de carne de res, pollo (corte americano) y cerdo (carne cocida sin guarnición, sin piel con hueso)	*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.							
4° TIEMPO	Postre	2 opciones postres preparados (Pays, pasteles, mousses y gelatinas, etc.)		3 (tres)	80 a 100 g			
		La 3ª opción siempre será gelatina						
FRUTA	Fruta de temporada	Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)		2 (dos) ó Mixta	130 g Libre consumo			
FRIJOLES	Frijoles	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.		1	230 g Libre consumo			
ADEREZOS	Aderezos, condimentos, cereales, yogurt y salsas	Aderezos: Ranch, mil islas, César, miel, vinagretas etc.		Aderezos: 3 Salsa: 1 Cereales: 2	Libre consumo			
		Salsa: Morita, verde, macha etc.						
		Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
AGUA	Agua de frutas frescas de temporada, semillas, cereales, flores combinadas. (No infusiones)	Limón, fresa, sandía, horchata, Jamaica, avena, limón con pepino, fresa con sandía, etc. (2 de diferente sabor).	Opción 1 Opción 2	Libre consumo				
<p>Nota: Las medidas y gramajes solicitados son aproximados, durante la operación se podrá permitir el (+)(-) 10%</p> <p>Opciones a la plancha</p> <p>a) Carne asada, pechuga asada o filete de pescado</p> <p>Se deberá servir porciones de pechuga asada, filete de pescado o carne magra de res para asar tipo en corte bistec o tampique (filete), de 150 gramos de peso (+) (-) 10% ya cocida.</p> <p>b) Barra de ensaladas y frutas</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar que los insumos de frutas y verduras que serán utilizadas en la barra de ensaladas deberán de ser productos de primera calidad.</p> <p>Se deberán presentarse dos opciones de ensaladas; una a base de verduras y una a base de fruta de temporada.</p> <p>Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición en cantidades libres para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse por día, cuidando no se repitan con las guarniciones. Las ensaladas de verduras podrán ser cocida, cruda o combinadas.</p> <p>Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.</p> <p>Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.</p> <p>La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar "El Proveedor", a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.</p> <p>c) Alimentos</p> <p>Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas.</p> <p>Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto".</p> <p>La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.</p> <p>d) Frijoles.</p>								

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Cualquier preparación (refritos, charras, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.</p> <p>e) Postre.</p> <p>Se ofrecerán 3 (tres) opciones, que podrán estar integradas por: flan, budín, natilla, gelatina y gelatina light, de agua o leche, pastel, panqué, pay, tarta, fruta en almibar o cristalizada, nieve o helado, yogurt acompañando con gelatina o fruta picada, cuidando que no repitan al menos en dos semanas continuas.</p> <p>No se aceptarán como postre golosinas como: chocolates, caramelos, gomitas, o malvaviscos, etcétera.</p> <p>El recipiente en que se ponga a disposición de los comensales el postre deberá ser de acero inoxidable, porcelana o vidrio templado de alta resistencia, al comensal deberá servirse de manera individual. "El Proveedor" podrá presentarlo en envases individuales, el cual podrá ser de plástico libre de BPA (bisfenol-A).</p> <p>f) Bebidas.</p> <p>Se elaborará con fruta fresca de la estación y con agua purificada embotellada con sello hermético a través de garrafones que garantice que es adecuada para el consumo humano y endulzadas azúcar o sustitutos de azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua purificada embotellada con sello, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales.</p> <p>g) Complementos.</p> <p>Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercalando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral).</p> <p>Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, feitera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.</p> <p>Tortilla Está debe ser a base de harina de maíz, y deberá ofrecerse de manera permanente durante todo el servicio y presentarse en cantidad libre al comensal.</p> <p>Por higiene y para una mejor conservación deberá presentarse empaquetada individualmente, debiendo ser del mismo día, no se aceptarán tortillas rezagadas de días anteriores, por lo que en dicha situación será rechazada y "El Proveedor" tendrá que sustituirla. Asimismo, se podrá otorgar únicamente tortillas de harina de trigo para algunos menús, como crepas, burritas, sincronizadas, etc.</p> <p>Salsa Se dispondrá para el comensal de manera permanente y durante todo el servicio, debiéndose colocar en contenedores de acero inoxidable en las mesas del salón. La salsa cuales podrán ser a base de cualquier tipo de chile, o en su caso chiles toreados, rojas al limón o en vinagre, según el menú del día, debiéndose rotar el tipo de salsa que se ponga a disposición en los comedores.</p> <p>No se aceptará como salsa de mesa, salsas industrializadas a base de conservadores.</p> <p>Aderezos Se deberán proporcionar diariamente y estar disponible durante todo el servicio al menos 3 tipos distintos de aderezos de marca: Mil islas, ranchero, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal.</p> <p>Si el "PROVEEDOR" desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																																																																										
<p>Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio.</p> <p>Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la fina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor" mismo que se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p> <p>Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino.</p> <p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 9. Deducciones de la convocatoria.</p>																																																																																															
<p style="text-align: center;">Apéndice B Personal para la prestación del servicio</p> <p>La plantilla inicial de personal por comedor podrá contemplar el número requerido conforme al cuadro que se expresa a continuación y no podrá, en ningún momento durante la vigencia del servicio, ser menor a la cantidad de personas establecidas en las columnas.</p> <table border="1" data-bbox="42 922 814 1399"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Córum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafro II</th> <th>Moneda</th> <th>Tláhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutriólogo</td> <td colspan="8" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td colspan="8" style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ayudante de cocina</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ayudante general</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>6</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Personal de servicio en línea</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Total, de plantilla por comedor</td> <td>25</td> <td>15</td> <td>15</td> <td>9</td> <td>14</td> <td>14</td> <td>16</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Total de Plantilla del Servicio</td> <td colspan="8" style="text-align: center;">116</td> </tr> </tbody> </table>	Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafro II	Moneda	Tláhuac	Nutriólogo	1								Coordinador General Administrativo	1								Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1	Chef	1	1	1	1	1	1	1	1	Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1	Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2	Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1	Total, de plantilla por comedor	25	15	15	9	14	14	16	8	Total de Plantilla del Servicio	116									CUMPLE		000036	
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							
Nutriólogo	1																																																																																														
Coordinador General Administrativo	1																																																																																														
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1																																																																																							
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2																																																																																							
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1																																																																																							
Total, de plantilla por comedor	25	15	15	9	14	14	16	8																																																																																							
Total de Plantilla del Servicio	116																																																																																														

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal						
<p>La cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.</p>											
Apéndice C											
Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio											
Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac	CUMPLE	000037 al 000038	
Plato trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50			
Plato arracero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50			
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50			
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60			
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50			
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara sopera y cuchara para postre) (nuevos) Empaquetados individualmente	400	180	150	80	180	180	350	50			
Charola hexagonal para servicio	400	180	150	80	180	180	350	50			
Servilleteros de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20			
Salseras de acero inoxidable	53	34	30	25	34	34	35	20			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																								
Jarras de policarbonato	60	40	40	30	40	40	50	20																																														
Básculas digitales con capacidad de 40 kgr.	1	1	1	1	1	1	1	1																																														
Termómetro digital	1	1	1	1	1	1	1	1																																														
Charola rectangular para vaso de color distinto a la charola para servicio.	8	6	6	6	6	6	20	3																																														
<ul style="list-style-type: none"> Las cantidades de loza, accesorios y utensilios para la prestación del servicio es enunciativa más no limitativa. Se debe considerar como mínimo un equipo por cada comedor. <p>Durante la vigencia del contrato, "El Proveedor" deberá mantener en buen estado los accesorios e implementos que pondrá a disposición de "El Instituto" para la prestación del servicio, así como, la cantidad conforme lo solicitado.</p>																																																						
<p align="center">Apéndice D</p> <p align="center">Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>QUANTUM</th> <th>INSURGENTES</th> <th>MONEDA</th> <th>TLALPAN</th> <th>CÓRUM</th> <th>ZAFRO</th> <th>TLÁHUAC</th> <th>CECYRD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center" colspan="10">SALÓN</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copete para separación de cubiertos.</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas</td> <td>15</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>9</td> <td>15</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table>										No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	CÓRUM	ZAFRO	TLÁHUAC	CECYRD	SALÓN										1	Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copete para separación de cubiertos.	0	0	1	0	0	0	1	2	2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20		CUMPLE		000039 al 000051	
No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPAN	CÓRUM	ZAFRO	TLÁHUAC	CECYRD																																													
SALÓN																																																						
1	Carro para charolas y utensilios, fabricado en acero inoxidable, con copete para separación de cubiertos.	0	0	1	0	0	0	1	2																																													
2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20																																													

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
9	Barra caliente a gas para servicio, las medidas y la número de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	0	0	0	0	0	0					
10	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al óxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	3	0	2	2	2	1	1	2					
11	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, zócalo de 4" de alto para proteger la pared y el piso contra derrames y salpicaduras, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	2	1	1	2					
12	Mueble para postre, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	1	0	0	1	0	1					
LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE														

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
13	<p>Maquina Lavalzoa Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química. Ciclos de lavado de 60, 120, 240 ó 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 – 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz. Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.</p>	1	0	1	0	0	0	0	0					
14	<p>Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	0	0	0	0	1	0	0	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
20	Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1					
COCINA														
21	<p>Estufon comercial fabricado en acero inoxidable de 2 secciones.</p> <p>2 potentes quemadores triples concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección.</p> <p>4 parrillas superiores en hierro fundido.</p> <p>2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo.</p> <p>2 válvula de ajuste flama piloto, certificada CSA uso comercial.</p> <p>4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial.</p> <p>4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicon rojo.</p> <p>2 charolas para captar escurrimientos.</p>	1	0	2	4	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
22	<p>Estufa a Gas Industrial : Parrillas de superficie en hierro fundido. Piloto individual Horno funcional con quemador tipo flauta de hierro fundido de 26,000 Btu/hr Interior totalmente en Acero Inoxidable Piloto atmosférico para encendido Termostato profesional a gas de 0 a 250°C Parrillas y racks de alambón niquelado Puerta con aislamiento y embutido para evitar pérdida de temperatura Válvulas San-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Perillas termoformadas cromadas con chapeton en acero inoxidable. Patas reforzadas con tornillo nivelador de piso. Chasis en ángulo para dar mayor robustez al cuerpo. Cuerpo y partes interiores fabricados en Acero Inoxidable, respaldo en acabado expoxico.</p>	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
38	Contenedores de basura industrial, fabricado en polietileno de media densidad, gran resistencia a golpes y roturas, con tapas.	2	2	2	2	6	2	2	2					
39	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					
40	Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepaños y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1					
41	Campana extractora industrial	1	0	0	0	1	0	0	1					
<p>NOTA: El equipo solicitado permitirá la operación de los comedores, en caso de que "El Proveedor", requiera equipo adicional podrá instalarlo con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de los comedores y brindar un buen servicio.</p>														
Apéndice E														
Catálogo de bienes de consumo														
No.	Descripción	Marca								MODIFICACIÓN Anexo 5 Especificaciones Técnicas de la convocatoria. 1 la	CUMPLE		000052 al 000065	
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.														
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad												
4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
86	Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
87	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
88	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
89	Mantequilla	Gloria, lala, chipilo, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
90	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
91	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
92	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
93	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
94	Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.	Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
95	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
96	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
97	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.				
98	Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
99	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos embutidos.						
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
101	Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D'Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
119	Suadero de res rallado limpio	De origen TIF				
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal						
Productos perecederos. Cármicos. Cerdo y Pollo						
120	Bistec de cerdo fresco,	De origen TIF				
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF				
122	Chicharrón carnudo fresco	De origen TIF				
123	Chuleta ahumada	De origen TIF				
124	Chuleta de cerdo fresca	De origen TIF				
125	Lomo de cerdo fresco	De origen TIF				
126	Pulpa de cerdo fresca	De origen TIF				
127	Molida de cerdo magra y fresca, sin grasa	De origen TIF				
128	Costilla de cerdo fresca,	De origen TIF				
129	Pierna con muslo de pollo fresco,	De origen TIF				
130	Pechuga aplanada sin hueso y sin piel	De origen TIF				
131	Pechuga entera de pollo, piel amarilla	De origen TIF				
132	Retazo de pollo limpio sin menudencias	De origen TIF				
133	Nuggets de pollo fresco	De origen TIF				
134	Pechuga de pollo molida, fresca y sin grasa	De origen TIF				
Control de calidad TIF= Tipo de Inspección Federal						
Productos perecederos. Pescados y mariscos						
135	Filete de pescado tipo tilapia	BASA, tilapia o blanco de Nilo, igual o superior en calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
136	Calamar pre-cocido	Sin marca y de primera calidad				
137	Camarón pacotilla, fresco	Sin marca y de primera calidad				
138	Camarón sin cabeza U12, fresco	Sin marca y de primera calidad				
139	Surimi de pescado empaquetado al alto vacío, en presentación de 1 kg	Capitan, Neptuno, de igual o mayor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Productos perecederos. Pan y tortilla						
140	Bolillo, telera, chapata o bollo de 40 gramos por pieza de harina blanca o integral, fresco del día.	Sin marca y de primera calidad				
141	Pasta hojaldrada fresca	Sin marca y de primera calidad				
142	Masa fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad				
143	Masa fresca para pizza	Sin marca y de primera calidad				
144	Tortilla fresca de maíz	Sin marca y de primera calidad				
145	Tortilla de harina de trigo, en presentación de 20 piezas.	Tía rosa, la Misión, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
146	Tortilla fresca para flautas	Sin marca y de primera calidad				
Productos no perecederos. Abarrotes, semillas y granos.						
147	Frijol bayo, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
148	Frijol peruano, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
149	Frijol Negro, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
150	Frijol pinto, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
151	Arroz grano grueso, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
152	Haba seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
153	Lenteja seca, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
154	Alubia seca chica, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
155	Garbanzo seco, en presentación de 1 kg	Morelos, Valle verde, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
156	Avena (hojuela)	Quaker, Granvita, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
157	Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad				
158	Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

	Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
159	Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad				
160	Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad				
161	Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad				
162	Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad				
163	Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad				
164	Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad				
165	Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico,Nutrioli, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
166	Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
167	Aceituna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad				
168	Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 Kg.	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
169	Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
170	Ajonjolí	A granel de primera calidad				
171	Barra de alegría de amaranto, endulzado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad				
172	Ate de frutas, en presentación de barra de 6 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.				
173	Azúcar estándar, en presentación de 1 kg.	Zulca, Domino, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
174	Bicarbonato de sodio, en presentación de 227 gramos.	Arm&hammer, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
175	Pan para hamburguesa parillera, presentación de 8 piezas, fresco.	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
176	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.				
177	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosi, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
178	Camarón chico seco	A granel de primera calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
179 Canela en polvo, en presentación de frasco con 500 gramos.	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
180 Canela entera, en presentación de 1 kg.	San Lazaro, McCormick, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
181 Color vegetal en polvo varios colores, en presentación de frasco con 100 gramos.	Deiman, de igual o mejor calidad.				
182 Consomé de camarón en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
183 Consomé de pollo en polvo, en presentación de frasco con 3.5 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
184 Consomé de res en polvo, en presentación de frasco con 1.6 kg.	Knorr suiza, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
185 Crema de cacahuete, presentación frasco con 1.36kg	Aladino, igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
186 Chile chipotle adobado, en presentación de lata con 2.8 kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
187 Chiles güeros, en presentación de lata con 400 gramos	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
188 Rajas en vinagre, presentación lata de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
189 Chile cuaresmeño en vinagre, en presentación de lata con 2.8 Kg.	La costeña, Herdez, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
190 Chocolate de mesa, en presentación de caja con 6 tabillas (540 gramos)	Ibarra o abuelita, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
191 Chocolate en polvo, en presentación de lata con 1.9 kg.	Choco milk o Ibarra, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
192 Chongos zamaranos, en presentación de lata con 800 gramos.	Coronado o la herradura, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
193 Duraznos en almibar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
194 Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
195 Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
196 Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
197 Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
198 Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
199 Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
200 Garrafón de agua purificada, en presentación de garrafón con 19 litros.	Electropura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.				
201 Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
202 Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
203 Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
204 Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
205 Harina de trigo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
206 Harina para hot cakes tradicionales, en presentación de bolsa con 800 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
207 Harina para pastel diferentes sabores, en presentación de caja con 432 gramos.	Pronto, Tres estrellas, Gamesa, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
208 Hielo, en presentación de bolsa con 5 kg.	Fiesta o Iglú, de igual o mejor calidad.				
209 Flor de Jamaica de primera selección nacional	A granel de primera calidad				
210 Jugo sazonador, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
211 Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad					
266	Guantes de polipapel	Sin marca					
268	Fibra negra	Sin marca					
269	Fibra de acero	Sin marca					
270	Fibra verde	Sin marca					
271	Piedra pómez	Sin marca					
272	Recogedores	Sin marca					
273	Escobas	Sin marca					
274	Trapos de cocina	Sin marca					
275	Jergas	Sin marca					
276	Mechudos	Sin marca					
277	Jaladores	Sin marca					
278	Betafil	Sin marca					
279	Palillos	El pingüino, igual o superior en calidad					
280	Tierra pómez	Sin marca					
281	Limpia vidrios	Sin marca					
282	Jabón lavatrstes	Acción, Salvo, igual o superior en calidad					
283	Cubetas	Sin marca					
284	Desengrasante industrial	Sin marca					
285	Desincrustante industrial	Sin marca					

Para aquellos artículos que no se indica marca, el "Licitante" deberá señalarla en su oferta técnica, según cada caso aplicable.

En caso de considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, "El Proveedor" deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.

El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 9. Deduciones** de la convocatoria.

En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el **Numeral 9. Deduciones** de la convocatoria.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																																																								
Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) Semana 1																																																																													
Semana del _____ al _____ del _____																																																																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Platillos</th> <th style="width: 15%;">Lunes</th> <th style="width: 15%;">Martes</th> <th style="width: 15%;">Miércoles</th> <th style="width: 15%;">Jueves</th> <th style="width: 15%;">Viernes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sopa</td> <td>Sopa juliana</td> <td>Caldo Talpeño</td> <td>Crema de champiñones</td> <td>Sopa de</td> <td>Sopa de fideos</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Consomé ranchero</td> <td>Consomé de res con garbanzo y verduras</td> <td>Consomé de camarón</td> <td>Consomé de pollo con arroz y verduras</td> <td>Caldo Xóchitl</td> </tr> <tr> <td>Sopa seca</td> <td>Arroz a la mostaza con chicharos</td> <td>Arroz blanco con elote</td> <td>Espagueti al horno</td> <td>Arroz a la mexicana</td> <td>Arroz a la poblana</td> </tr> <tr> <td>Guisado 1</td> <td>Medallones de pollo en salsa de champiñones</td> <td>Croquetas de papa con queso y jamón</td> <td>Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor</td> <td>Flautas de pollo</td> <td>Cerdo en adobo con papas</td> </tr> <tr> <td>Guisado 2</td> <td>Milanesa de res</td> <td>Res entomatada</td> <td>Cochinita pibil</td> <td>Puntas de res a la mexicana</td> <td>Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate</td> </tr> <tr> <td>Guisado 3 (proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> </tr> <tr> <td>Opción 1</td> <td>Pechuga a la plancha</td> <td>Pechuga a la plancha</td> <td>Pechuga a la plancha</td> <td>Pechuga a la plancha</td> <td>Pechuga a la plancha</td> </tr> <tr> <td>Opción 2</td> <td>Carne asada</td> <td>Carne asada</td> <td>Carne asada</td> <td>Carne asada</td> <td>Carne asada</td> </tr> <tr> <td>Platillo alternativo a la carne</td> <td>Calabacitas rellenas de queso</td> <td>Soufflé de verduras</td> <td>Tortitas de amaranto con queso en salsa verde</td> <td>Quesadillas de papa y queso</td> <td>Nopales navegantes</td> </tr> <tr> <td>Postre 1</td> <td>Helado de nuez</td> <td>Berlinesa</td> <td>Mousse de chocolate</td> <td>Pastel de tres leches</td> <td>Gelatina bicolor de limón con pistache</td> </tr> <tr> <td>Postre 2</td> <td>Gelatina de fresa con pasitas</td> <td>Coctel de frutas en almíbar</td> <td>Gelatina mosaico</td> <td>Guayabas en almíbar</td> <td>Arroz con leche con pasitas</td> </tr> </tbody> </table>	Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sopa	Sopa juliana	Caldo Talpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos	Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl	Sopa seca	Arroz a la mostaza con chicharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana	Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas	Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate	Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes	Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache	Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almíbar	Gelatina mosaico	Guayabas en almíbar	Arroz con leche con pasitas		CUMPLE		000066 al 000067	
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes																																																																								
Sopa	Sopa juliana	Caldo Talpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos																																																																								
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl																																																																								
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chicharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana																																																																								
Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas																																																																								
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate																																																																								
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)																																																																								
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha																																																																								
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada																																																																								
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes																																																																								
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache																																																																								
Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almíbar	Gelatina mosaico	Guayabas en almíbar	Arroz con leche con pasitas																																																																								

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones						Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambrey	Bayos guisados con queso					
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica					
Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha					
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas					
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas					
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja					
Aderezos y Cereales	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,	1. Mil islas o ranchero,					
	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,	2. Aceite de oliva o vinagreta,					
	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,	3. Salsa de soya o salsa inglesa,					
	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.	4. Granola y miel.					
Complementos	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día	De acuerdo con el menú del día					
Elaboró por parte del "PROVEEDOR"	Nombre	Firma	Autorizó por parte del INE	Nombre	Firma					
Recha de última revisión			Fecha de autorización							
Apéndice G										
Cedula de visita a las instalaciones del "LICITANTE"										
"LICITANTE":						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.	CUMPLE		000068 al 000069	
ASPECTO POR EVALUAR			SÍ	NO	OBSERVACIONES					
Cuenta con cocina:										
El equipamiento de la cocina deberá contener por lo menos el siguiente equipo instalada y en funcionamiento:										

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

Matriz de Evaluación Técnica

Fecha: 29 de enero del 2025

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Descripción de las especificaciones técnicas que considera las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Cambros contenedores de policarbonato	10				
POR PARTE DE LA EMPRESA "LICITANTE"					
FECHA	TELEFONO				
EMPRESA VISITADA:					
REPRESENTANTE:					
FIRMA:					
POR PARTE DEL "INSTITUTO"					
NOMBRE DEL VISITADOR					
FIRMA					
OBSERVACIONES					
POR PARTE DEL ÓRGANO INTERNO DE CONTROL EN EL "INSTITUTO"					
NOMBRE DEL VISITADOR					
FIRMA					
OBSERVACIONES					

Elaboró

Revisó

Avaló

Lic. Ana Luisa Meraz Velasco
Jefa de Departamento de Servicios Generales B

Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector de Servicios

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230712
HASH:
36CASDE069D237E39503C6B1FC55C882C1B6DD828E6036
051C748FA3420EE63A

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUNN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230712
HASH:
36CASDE069D237E39503C6B1FC55C882C1B6DD828E6036
051C748FA3420EE63A

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230712
HASH:
36CASDE069D237E39503C6B1FC55C882C1B6DD828E6036
051C748FA3420EE63A

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)”

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

La Dirección de Recursos Materiales y Servicios, presenta el dictamen técnico de las propuestas técnicas presentadas por los licitantes que participan en 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)”**, conforme a lo establecido en el numeral 5.1 de la Convocatoria, con fundamento en lo establecido en el artículo 69 de las Políticas Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral (POBALINES) y en la “Tabla de evaluación de puntos y porcentajes” de la citada convocatoria.

El presente dictamen fue realizado a partir de la información y documentos proporcionados por los licitantes participantes como se detallan a continuación:

Los resultados de las empresas que participaron son los siguientes:

C	Subrubros / sub subrubros	Puntuación Máxima para Obtener	D´Sazón Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	Seguridad S.A. de Chaneques, S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Procesadora Distribuidora y los Chaneques, S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
1.- Capacidad del licitante	1.1 Capacidad de los Recursos Humanos					
	1.1.1. Experiencia	3.41	3.41	3.41	3.41	2.955
	1.1.2. Competencia o habilidad en el trabajo	8.04	8.04	8.04	8.04	5.78875
	1.1.3. Dominio de herramientas relacionadas con el servicio	1.95	1.95	1.95	1.95	1.8352
	1.2 Capacidad de los recursos económicos y de equipamiento					
	1.2.1. Capacidad de los recursos de equipamiento	4.6	4.6	3.22	3.22	3.22
1.2.2. Capacidad de los recursos económicos	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	

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)”

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

C	Subrubros / sub subrubros	Puntuación Máxima para Obtener	D´Sazón Alimentaria, S.A. de C.V. en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	Seguridad S.A. de C.V. en participación conjunta con Industriales, S.A. de C.V.	Procesadora y Distribuidora los Chaneques, S.A. de C.V., en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
	1.3 Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
	1.4 Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
	1.4 Acredita aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30
2.- Experiencia y Especialidad del Licitante.	2.1 Especialidad del licitante	9.00	0.00	9.00	9.00	9.00
	2.2 Experiencia del licitante	9.00	0.00	9.00	9.00	9.00
3.- Propuesta de Trabajo	3.1 Oferta Técnica					
	3.1.1 Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio	2.00	2.00	2.00	1.00	
	3.1.2 Plan de trabajo propuesto	3.00	3.00	2.00	3.00	
	3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	3.00	3.00	3.00	0.00	
4.- Cumplimiento del contrato	4.1 Cumplimiento de contratos	10.00	0.00	10.00	0.00	
Puntos acreditables por propuesta técnica		60.00 PUNTOS	31.30 PUNTOS	56.92 PUNTOS	41.10 PUNTOS	

Servidores Públicos que realizaron la evaluación

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)”

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Elaboró:	Revisó:	Avaló:
<hr/> <p>LIC. ANA LUISA MERAZ VELASCO JEFA DE DEPARTAMENTO DE SERVICIOS GENERALES B</p>	<hr/> <p>MTRO. JUAN ALBERTO LÓPEZ TOLEDO SUBDIRECTOR DE SERVICIOS</p>	<hr/> <p>LIC. EDGARDO AMAYA ROBLES DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS</p>

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230710
HASH:
A0B5C5F125C93EB1EBCE6C212868F024F3157C0F2AB5E3
E13CB5C32A8BC3113D

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230710
HASH:
A0B5C5F125C93EB1EBCE6C212868F024F3157C0F2AB5E3
E13CB5C32A8BC3113D

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230710
HASH:
A0B5C5F125C93EB1EBCE6C212868F024F3157C0F2AB5E3
E13CB5C32A8BC3113D

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE											
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.											
		Puntos de la convocatoria: 24.00	Puntos obtenidos: 18.9842										
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación											
1.1	Capacidad de los recursos humanos	Se evaluará la experiencia, competencia o habilidad en el trabajo y dominio de herramientas del personal que brindará el servicio. Se tomarán en cuenta la experiencia, niveles de preparación y la cantidad de personal que se requiera para prestar el servicio.											
1.1.1	Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)	<p>Para acreditar la experiencia, EL LICITANTE deberá presentar currículos del personal que asignará para la prestación del servicio:</p> <p>a) EL LICITANTE deberá presentar currículos de personal para los siguientes roles:</p> <table border="1" data-bbox="997 673 1333 885"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Nutriólogo para el diseño de menús</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Los currículos serán tomados en cuenta para la obtención de puntos, únicamente si incluyen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Firma autógrafa del titular del currículum en cada una de las hojas que lo integran o por lo menos en la última hoja. Copia simple de la identificación oficial vigente (Sólo se aceptarán: credencial para votar vigente expedida por el INE, pasaporte vigente, cédula profesional con fotografía, en caso de ser de nacionalidad extranjera, la documentación que acredite su estancia legal y permiso para realizar actividades remuneradas en México) del titular del currículum. <p>Adicionalmente, para facilitar la evaluación de la documentación que se presente a evaluar, respecto a los roles antes mencionados, EL LICITANTE podrá presentar una relación de los currículos que se entreguen. El no presentar la relación no será motivo de desechamiento de la propuesta. En dicha relación podrá indicar:</p> <ol style="list-style-type: none"> Número consecutivo. Nombre completo. Cantidad de fojas que componen su currículum. Indicador de folio donde inicia el currículum. Indicador de folio donde termina el currículum. Rol y principales actividades que tendrá la persona en el servicio objeto de la presente convocatoria. En su caso, profesión de acuerdo con su cédula profesional Cantidad de fojas que componen cedula profesional. 		Puesto	Cantidad	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8	Chef	7
Puesto	Cantidad												
Coordinador General Administrativo	1												
Nutriólogo para el diseño de menús	1												
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8												
Chef	7												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

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

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

Los puntos se asignarán de acuerdo con lo siguiente:

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

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

Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Coordinador General Administrativo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.00	Sin folio	Se determinó que de la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO se puede identificar a la persona propuesta para ocupar el rol de Coordinador General Administrativo. No se identificó en ninguna parte de la propuesta técnica la persona asignada para cubrir este perfil. Y de los currículums presentados que fueron revisados, ninguno se observa que contenga esta actividad. Por lo anterior, no se asignan puntos.
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185			
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00	0.00	Sin folio	

El máximo de puntos a asignar para el Coordinador General Administrativo es de 0.455 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) Se requiere uno; sin embargo, **el licitante no acredita los requerimientos solicitados en el presente subrubro, por lo tanto, no se hace acreedor al otorgamiento de puntos.**

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Nutriólogo para el diseño de menús	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.455	000804 al 000811	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para el diseño de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta curriculum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 46 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta curriculum de 1 (un) postulante a Nutriólogo para el diseño de menús, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.455 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
<p>El máximo de puntos a asignar para el Nutriólogo para el diseño de menús es de 0.455 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) Se requiere uno, por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p style="text-align: center;">Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1.</p>					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000732 al 000739	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 120 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2.					
Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000741 al 000751	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 204 meses de experiencia.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						<p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
		Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000752 al 000755	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 96 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. 	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

					<ul style="list-style-type: none"> Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000756 al 000761	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 168 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
		Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000762 al 000769	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 220 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145	
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075	
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00	

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000770 al 000779	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 108 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000780 al 000788	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 118 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
----------------	--	-------------------------------	---------------------------	-------------------------------	---------------------------------------

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000789 al 000797	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta curriculum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 142 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta curriculum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

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

Para el Chef 1.

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000813 al 000820	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						<p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 181 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
		Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Chef 2.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000821 al 000827	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 164 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. 	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						<ul style="list-style-type: none"> Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
		Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Chef 3.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000828 al 000835	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 96 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

					Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Chef 4.					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000836 al 000841	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 129 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Chef 5.					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000842 al 000849	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 156 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Chef 6.					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000850 al 000852	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta curriculum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 57 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta curriculum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			

Para el Chef 7.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000853 al 000859	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 165 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
<p>El personal propuesto para este subrubro deberá ser considerado para el subrubro "3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos" de la presente tabla.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.41 puntos, sin embargo, el licitante solo se hace acreedor a 2.955 puntos.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

1.1.2	Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales)	<p>En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio conforme se describe a continuación:</p> <p>Coordinador General Administrativo: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título y cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Nutriólogo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en nutrición, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición o Gastronomía, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p>				
		Coordinador General Administrativo	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos			
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos	0.00	Sin folio	<p>Se determinó que, de la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO se puede identificar a la persona propuesta para ocupar el rol de Coordinador General Administrativo.</p> <p>No se identificó en ninguna parte de la propuesta técnica la persona asignada para cubrir este perfil. Y de los currículums presentados que fueron revisados, ninguno se observa que contenga esta actividad. Es así que, de las constancias, título y cédula profesional presentadas no se puede</p>		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

					<p>considerar alguna para el perfil de Coordinador General Administrativo. Por lo anterior, no se asignan puntos.</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Coordinador General Administrativo (se requiere uno), sin embargo, el licitante no acredita los requerimientos solicitados en el presente subrubro, por lo tanto, no se hace acreedor al otorgamiento de puntos.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="279 574 730 623">Nutriólogo para elaboración de menús</th> <th data-bbox="730 574 907 623">Total de puntos por acreditar</th> <th data-bbox="907 574 1094 623">Total de puntos asignados</th> <th data-bbox="1094 574 1268 623">Folio de la propuesta técnica</th> <th data-bbox="1268 574 2070 623">Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="279 623 730 1029">Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="730 623 907 1029">2.00 puntos</td> <td data-bbox="907 623 1094 1029">2.00</td> <td data-bbox="1094 623 1268 1029">000902 al 000906 y 001071</td> <td data-bbox="1268 623 2070 1029"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Nutriólogo para elaboración de menús, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 2831458 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1029 730 1166">Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="730 1029 907 1166">1.40 Puntos</td> <td data-bbox="907 1029 1094 1166"></td> <td data-bbox="1094 1029 1268 1166"></td> <td data-bbox="1268 1029 2070 1166">-</td> </tr> <tr> <td data-bbox="279 1166 730 1230">No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td data-bbox="730 1166 907 1230">0.00 Puntos</td> <td data-bbox="907 1166 1094 1230"></td> <td data-bbox="1094 1166 1268 1230"></td> <td data-bbox="1268 1166 2070 1230"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Nutriólogo para la elaboración de menús o (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1:</p>	Nutriólogo para elaboración de menús	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	2.00	000902 al 000906 y 001071	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Nutriólogo para elaboración de menús, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 2831458 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			-	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
Nutriólogo para elaboración de menús	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	2.00	000902 al 000906 y 001071	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Nutriólogo para elaboración de menús, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 2831458 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>																					
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			-																					
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos																								

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000864 al 000868 y 000949 al 000950	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 5697896 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2:				
Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000870 al 000874 y 000965 al 000966	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

					<p>Hidalgo, así como la cédula profesional número 6612128 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3:					
	Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos			-
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos	0.00	000875 al 000879 y 000976	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

				<p>El licitante presenta Título de Técnico en Dietética del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Secretaría de Educación Pública, así como la cédula profesional número 8591769 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>El requisito es; Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos por no cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
--	--	--	--	--

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4:

Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000880 al 000883 y 000989	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Universidad Autónoma de Tlaxcala, así como la cédula profesional número 5358483 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.175875 Puntos</p>	-		
	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5:					
	<p>Supervisor general de operaciones</p>	<p>Total de puntos por acreditar</p>	<p>Total de puntos asignados</p>	<p>Folio de la propuesta técnica</p>	<p>Motivación de la asignación de puntos</p>
	<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.25125 Puntos</p>	<p>0.25125</p>	<p>000884 al 000887 y 000996 al 000997</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por la Universidad Autónoma Metropolitana, así como la cédula profesional número 4013578 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
	<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.175875 Puntos</p>	-		
	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6:				
Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000888 al 000891 y 001010 al 001011	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 3342488 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7:				
Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000892 al 000894 y 001024 al 001025	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

				<p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 2557698 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos		
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8:				
	Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica
	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000895 al 000898 y 001039
				<p>Motivación de la asignación de puntos</p> <p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 6886189 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i></p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

				https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos	-		
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

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

Para el Chef 1.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000907 al 000912 y 001079	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 5770951 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios	0.203 puntos	-		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos

Para el Chef 2.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000913 al 000917 y 001091	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 7615307 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H. Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.

Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Para el Chef 3.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
------	-------------------------------	---------------------------	-------------------------------	---------------------------------------

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.29 puntos</p>	<p>0.29</p>	<p>000918 al 000920 y 001099</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 8266941 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
	<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.203 puntos</p>			<p>-</p>
	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>			
<p>Para el Chef 4.</p>					
	<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.29 puntos</p>	<p>0.29</p>	<p>000921 al 000923 y 001126 al 001127</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 09267499 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i></p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	0.203 puntos			<p>https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	0.00 Puntos			
	Para el Chef 5.				
	<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	0.29 puntos	0.29	Folio de la propuesta técnica 000924 al 000928 y 001141	<p>Motivación de la asignación de puntos</p> <p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía Chef del postulante a Chef, emitido por el Instituto Culinario de México, así como la cédula profesional número 8320979 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
	<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	0.203 puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos	
---	-------------	--

Para el Chef 6.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000929 al 000933 y 001147	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura Internacional en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de México, así como la cédula profesional número 10697510 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			-
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Para el Chef 7.

Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y	0.29 puntos	0.29	000934 al 000936 y 001154	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.			<p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 4507838 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos" para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos	-		
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.03 (dos punto cero tres puntos), ya que el máximo de 0.29 (cero punto veintinueve) se asignará por cada Chef (se requieren siete), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 8.04 puntos, sin embargo, el licitante solo se hace acreedor a 5.78875 puntos.</p>				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
1.1.3 Dominio de herramientas	<p>EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio. EL LICITANTE deberá presentar los diplomas o constancias mediante las cuales acredite la formación en el ramo de alimentos a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:</p>					
	1 Coordinador General Administrativo.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147			
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	0.00	Sin folio	Se determinó que, de la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO se puede identificar a la persona propuesta para ocupar el rol de Coordinador General Administrativo. No se identificó en ninguna parte de la propuesta técnica la persona asignada para cubrir este perfil. Y de los currículums presentados que fueron revisados, ninguno se observa que contenga esta actividad. Es así que, de las constancias presentadas no se puede considerar alguna para el perfil de Coordinador General Administrativo. Por lo anterior, no se asignan puntos.	
<p>Los puntos máximos por obtener serán 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por un Coordinador (se requiere uno); sin embargo, el licitante no acredita los requerimientos solicitados en el presente subrubro, por lo tanto, no se hace acreedor al otorgamiento de puntos.</p>						
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
1 Nutriólogo para elaboración de menús.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de	0.1147	0.1147	001059 al 001071	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.				El licitante presenta SIETE constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, UNA constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CUATRO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Los puntos máximos por obtener serán 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por un Nutriólogo (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.					
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000942 al 000950	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SEIS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.1147	0.1147	000953 al 000971	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

		para comedores institucionales 2	La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.				El licitante presenta SIETE constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CUATRO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000972 al 000980	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CUATRO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor general de operaciones	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.1147	0.1147	000981 al 000991	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	para comedores institucionales 4	La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.				totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SIETE constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y DOS certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.	
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806				
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000992 al 001005	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CINCO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo y TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3). Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.	
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806				
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
	Supervisor general de operaciones	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.1147	0.1147	001006 al 001017	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	para comedores institucionales 6	La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.				totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CUATRO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3). Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001018 al 001029	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3). Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Supervisor general de operaciones	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.1147	0.1147	001030 al 001041	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	<p>para comedores institucionales 8</p> <p>La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.</p>				<p>totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta SIETE constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) Y DOS certificados emitidos por CONOCER y SEP.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.</p>
<p>Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.</p>	0.0806				
<p>No presenta ninguna constancia o diploma.</p>	0.00				
<p>No presenta ninguna constancia o diploma.</p>	0.00				
<p>Los puntos máximos por obtener serán 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por cada Supervisor (se requieren ocho), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p>					
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
<p>Chef 1</p>	<p>Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.</p>	0.1147	0.1147	001073 al 001088	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta SEIS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, SEIS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CUATRO certificados emitidos por CONOCER y SEP.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.</p>
	<p>Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.</p>	0.0806			
	<p>No presenta ninguna constancia o diploma.</p>	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001089 al 001091	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA constancia expedidas por la Secretaría de Turismo y DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3). Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 3	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001093 al 001107	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta SEIS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, DOS constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y TRES certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 4	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001118 al 001130	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, CINCO constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y DOS certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 5	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001131 al 001146	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CINCO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, CINCO constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y CINCO certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001147 al 001149	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo y UN certificado emitido por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 7	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001150 al 001159	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef, solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta CINCO constancias expedidas por la Secretaría de Turismo, TRES constancias emitidas por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) y DOS certificados emitidos por CONOCER y SEP. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

		<p>Para efectos de la evaluación, en caso de que EL LICITANTE integre en su expediente un número de certificaciones y/o diplomas mayores al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue EL LICITANTE como parte de su propuesta a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de certificaciones y/o diplomas solicitados.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de certificaciones y/o diplomas, obtendrán la misma puntuación.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)"</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por cada Chef (se requieren siete), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 1.95 puntos, sin embargo, el licitante solo se hace acreedor a 1.8352 puntos.</p>																													
1.2	Capacidad de equipamiento	<p>El Instituto durante la evaluación de propuestas realizará una visita a las instalaciones de la cocina de los LICITANTES, a fin de constatar la veracidad en la evidencia fotográfica adjunta a sus propuestas.</p> <p>En la visita que realice el Instituto, EL LICITANTE deberá de acreditar que cuenta en sus instalaciones, mínimo con:</p> <table border="1" data-bbox="745 776 1585 1015"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)</td> </tr> <tr> <td>2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional</td> </tr> <tr> <td>4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</td> </tr> <tr> <td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>7. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td> </tr> </tbody> </table> <p>Del resultado de la verificación se otorgarán los puntos de la siguiente manera:</p> <table border="1" data-bbox="283 1079 2047 1393"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>2.60 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido</td> <td>1.82 Puntos</td> <td>1.82</td> <td>Para las fotografías 000363 al 000396</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos mínimos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Su Planta de Proceso y Cocina con operación está equipada con el mínimo requerido de conformidad con lo establecido en este subrubro y en el Apéndice G. del Anexo 1. Especificaciones Técnicas de la Convocatoria.</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>0.00 Puntos</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. 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	Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos			-	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	1.82 Puntos	1.82	Para las fotografías 000363 al 000396	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos mínimos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Su Planta de Proceso y Cocina con operación está equipada con el mínimo requerido de conformidad con lo establecido en este subrubro y en el Apéndice G. del Anexo 1. Especificaciones Técnicas de la Convocatoria.	Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos			-
Equipo y Descripción																															
1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)																															
2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)																															
3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional																															
4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación																															
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)																															
6. Almacén de secos																															
7. Almacén de productos químicos de limpieza																															
8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																															
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																											
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos			-																											
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	1.82 Puntos	1.82	Para las fotografías 000363 al 000396	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos mínimos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Su Planta de Proceso y Cocina con operación está equipada con el mínimo requerido de conformidad con lo establecido en este subrubro y en el Apéndice G. del Anexo 1. Especificaciones Técnicas de la Convocatoria.																											
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos			-																											

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

2. Transporte especializado para alimentos preparados.
Se requieren vehículos con características de conformidad a lo siguiente:

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

Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Acredita más de 3 vehículos	2.00 puntos			-
Acredita 3 vehículos	1.40 puntos	1.40	Para las fotografías 000581 al 000595	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Acredita 3 vehículos El Licitante, en su propuesta técnica, presenta fotografías y tarjetas de circulación correspondientes a 4 vehículos, sin embargo, en la visita realizada a sus instalaciones, uno de los vehículos no fue coincidente con los presentados en la propuesta técnica. La tarjeta de circulación no correspondía con el VIN (número de identificación vehicular). Por lo que, en la visita realizada solo se acreditan 3 vehículos.
No acredita vehículos	0.00 puntos			-

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

El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por **EL LICITANTE**.

El máximo puntaje para el presente subrubro es de **4.60 puntos; sin embargo, el licitante se acredita parcialmente los requerimientos del presente subrubro, por lo que hace acreedor a 3.22 puntos.**

EL LICITANTE deberá acreditar su capacidad económica a fin de demostrar que cuenta con ingresos equivalentes de al menos 10.00% (diez por ciento) del monto máximo total de su oferta económica, conforme a lo que se establece en el artículo 57 fracción III, y 78 fracción I inciso b) de las POBALINES.

Para demostrar la capacidad económica, **EL LICITANTE** deberá presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones; presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; en el caso que se presente saldo a pagar, se deberá acompañar con el correspondiente comprobante de pago, en donde se deberá demostrar que sus ingresos son iguales o mayores al 10.00% (diez por ciento) del monto total de su oferta. Lo anterior, conforme lo establece el artículo 57 fracción III, y 75 inciso b) de las POBALINES y regla 3.9.15. de la Resolución Miscelánea Fiscal 2024.

En caso de presentar proposiciones conjuntas conforme al Artículo 60, fracción IV de las POBALINES, para cumplir con los ingresos mínimos requeridos en la presente convocatoria, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación.

Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
----------------------	-----------------------------	---------------------------	-------------------------------	---------------------------------------

1.2.1

Capacidad de los recursos económicos

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	<p>Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.</p>	5.00	5.00	001311 al 001484	De conformidad con el oficio INE/DEA/DRF/SC/95/2025 del 20 de enero de 2025, se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, demostrando la capacidad económica al presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes de noviembre, acreditando ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica total.															
1.3	<p>Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad</p>	4.50	3.50	2.50	<p>De conformidad con el artículo 15 del REGLAMENTO, se otorgará 0.50 (punto cincuenta) puntos a las empresas que cuenten con personal con discapacidad al comprobarse un porcentaje de al menos 5% (cinco por ciento) de la plantilla de empleados cuya antigüedad no sea inferior a 6 (seis) meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, comprobándose con la documentación que se relaciona en el numeral 5.1 de la Convocatoria "Aspectos que se considerarán para la evaluación por puntos y porcentajes".</p> <p>EL LICITANTE obtendrá los puntos que correspondan de manera proporcional conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener.</p> <table border="1" data-bbox="262 873 2070 945"> <thead> <tr> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.50</td> <td>0.00</td> <td>001224</td> <td>El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no cuenta con personal con discapacidad.</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 0.50 puntos, sin embargo, el licitante no se hace acreedor al otorgamiento de puntos por no acreditar los requerimientos solicitados en este subrubro.</p>	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	0.50	0.00	001224	El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no cuenta con personal con discapacidad.</i>							
Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																	
0.50	0.00	001224	El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no cuenta con personal con discapacidad.</i>																	
1.4	<p>Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado</p>	0.20 puntos	0.00	001225	<p>Se otorgarán puntos a las micros, pequeñas o medianas empresas que produzcan bienes con innovación tecnológica que tengan registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, bajo la modalidad de patentes, modelos de utilidad, diseños industriales y esquemas de trazado de circuitos integrados, para lo cual deberán exhibir copia simple del certificado correspondiente, la cual no podrá tener más de cinco años de haber sido expedida.</p> <table border="1" data-bbox="262 1058 2070 1263"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica</td> <td>0.20 puntos</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita</td> <td>0.00 puntos</td> <td>0.00</td> <td>001225</td> <td>El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no es MYPYME que produzca bienes con innovación tecnológica.</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>De igual manera, se otorgarán puntos a las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.</p>	Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica	0.20 puntos				No acredita	0.00 puntos	0.00	001225	El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no es MYPYME que produzca bienes con innovación tecnológica.</i>
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																
Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica	0.20 puntos																			
No acredita	0.00 puntos	0.00	001225	El Licitante, en su propuesta técnica indica; <i>Mi representada no es MYPYME que produzca bienes con innovación tecnológica.</i>																

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Acredita aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.30 puntos	0.30	001227	El Licitante, en su propuesta técnica, presenta certificado No. FS-7751024 que acredita la aplicación de políticas de igualdad laboral y no discriminación, emitido por Factual Services, S.C.
No acredita	0.00 puntos			-

El total de puntos a otorgar en el subrubro será de 0.50 (cero puntos cincuenta) puntos.

El máximo puntaje para el presente subrubro es de **0.50 puntos**, sin embargo, **el licitante solo se hace acreedor a 0.30 puntos.**

Rubro 2 **EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE**
Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.

Puntos de la convocatoria: 18.00 **Puntos obtenidos: 18.00**

Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		<p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 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> <p>Para la obtención de puntos de experiencia se considerarán los contratos con los que acredite la especialidad (servicios similares al objeto de la presente contratación)</p> <table border="1" data-bbox="1029 1323 1302 1388"> <thead> <tr> <th>Concepto</th> <th>Puntos máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> </tbody> </table>	Concepto	Puntos máximos	Especialidad	9.00
Concepto	Puntos máximos					
Especialidad	9.00					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

		Experiencia	9.00																			
2.1	<p>Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la Convocatoria) y</p>	<p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>El límite máximo para presentar es de 6 (seis) contratos o documentos con las características antes mencionadas para la obtención de los 9.00 (nueve puntos).</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los 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 o de barra. (De conformidad con el Anexo 2. Solicitud de Aclaraciones, de la Junta de Aclaraciones) 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 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Repreguntas, de la Junta de Aclaraciones). <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición.</p>																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acredita menos de 3 (tres) contratos</td> <td>0.00</td> <td rowspan="4">9.00</td> <td rowspan="4">001896 al 002061 Para el contrato INE/SERV/016/2015 001396 al 001624 Para el contrato INE/048/2017 001626 al 001709</td> <td rowspan="4">Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. presenta la documentación que ACREDITA el cumplimiento TOTAL de este subrubro, conforme a lo siguiente: El Licitante presenta 6 (seis) contratos de los cuales se desprende lo siguiente: 1. El contrato INE/SERV/016/2015 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral y el 27 de febrero de 2015 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 27 de febrero de 2015 al 31 de diciembre de 2015. Acredita:</td> </tr> <tr> <td>Acredita 3 (tres) contratos</td> <td>6.30</td> </tr> <tr> <td>Acredita 4 (cuatro) contratos</td> <td>8.10</td> </tr> <tr> <td>Acredita 5 (cinco) contratos</td> <td>8.55</td> </tr> <tr> <td>Acredita 6 (seis) contratos</td> <td>9.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Acredita menos de 3 (tres) contratos	0.00	9.00	001896 al 002061 Para el contrato INE/SERV/016/2015 001396 al 001624 Para el contrato INE/048/2017 001626 al 001709	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. presenta la documentación que ACREDITA el cumplimiento TOTAL de este subrubro, conforme a lo siguiente: El Licitante presenta 6 (seis) contratos de los cuales se desprende lo siguiente: 1. El contrato INE/SERV/016/2015 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral y el 27 de febrero de 2015 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 27 de febrero de 2015 al 31 de diciembre de 2015. Acredita:	Acredita 3 (tres) contratos	6.30	Acredita 4 (cuatro) contratos	8.10	Acredita 5 (cinco) contratos	8.55	Acredita 6 (seis) contratos	9.00	
Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																		
Acredita menos de 3 (tres) contratos	0.00	9.00	001896 al 002061 Para el contrato INE/SERV/016/2015 001396 al 001624 Para el contrato INE/048/2017 001626 al 001709	Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. presenta la documentación que ACREDITA el cumplimiento TOTAL de este subrubro, conforme a lo siguiente: El Licitante presenta 6 (seis) contratos de los cuales se desprende lo siguiente: 1. El contrato INE/SERV/016/2015 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral y el 27 de febrero de 2015 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 27 de febrero de 2015 al 31 de diciembre de 2015. Acredita:																		
Acredita 3 (tres) contratos	6.30																					
Acredita 4 (cuatro) contratos	8.10																					
Acredita 5 (cinco) contratos	8.55																					
Acredita 6 (seis) contratos	9.00																					
Experiencia del licitante (mayor tiempo)																						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

<p>2.2</p>	<p>prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate)</p>				<p>Para el contrato INE/042/2018 001710 al 001770</p> <p>Para el contrato INE/126/2018 001771 al 001836</p> <p>Para el contrato INE/108/2019 001838 al 002018</p> <p>Para el contrato DGPAC/SER17/2023 002019 al 002061</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 3. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Prestó 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 1 o más inmuebles. (2,185 servicios promedio diarios) <p>2. El contrato INE/048/2017 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 11 de mayo de 2017 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 27 de abril de 2017 al 31 de diciembre de 2017. Asimismo, presenta primer convenio modificatorio al contrato INE/048/2017 con vigencia del 27 de abril de 2017 al 17 de febrero de 2018 y segundo convenio modificatorio al contrato INE/048/2017 con vigencia del 27 de abril de 2017 al 31 de marzo de 2018.</p> <p>Acredita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 3. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Prestó 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 1 o más inmuebles. (2,000 servicios promedio diarios) <p>3. El contrato INE/042/2018 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 23 de marzo de 2018 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de abril de 2018 al 31 de diciembre de 2018.</p> <p>Acredita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben.
------------	--	--	--	--	---	---

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						<p>2. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>3. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Prestó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <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 1 o más inmuebles. (2,800 servicios promedio diarios)</p> <p>4. El contrato INE/126/2018 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 28 de diciembre de 2018 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2019.</p> <p>Acredita:</p> <p>1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que lo suscriben.</p> <p>2. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>3. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Prestó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <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 1 o más inmuebles. (2,600 servicios promedio diarios).</p> <p>5. El contrato INE/108/2019 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 10 de diciembre de 2019 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de enero de 2020 al 31 de diciembre de 2020.</p> <p>Acredita:</p> <p>1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que lo suscriben.</p> <p>2. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>3. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p>
--	--	--	--	--	--	---

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						<p>5. Prestó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <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 1 o más inmuebles. (2,400 servicios promedio diarios)</p> <p>6. El contrato DGPAC/SER17/2023 celebrado entre Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. y el Poder Ejecutivo libre y soberano del Estado de Morelos el 09 de junio de 2023 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor" y cuya vigencia es del 01 de junio de 2023 al 30 de septiembre de 2024. Asimismo, presenta primer convenio modificatorio al contrato DGPAC/SER17/2023 (CES/MOD/DGPAC/743/2024-SER17) con vigencia hasta el 05 de enero de 2025.</p> <p>Acredita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que lo suscriben. 2. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben. 3. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Prestó 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 1 o más inmuebles. (2,200 servicios promedio diarios)
--	--	--	--	--	--	---

Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos.

El máximo puntaje para el presente subrubro es de 9.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 9.00 puntos.

Para LA EXPERIENCIA:

Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que **EL LICITANTE** presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgara la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite **EL LICITANTE** (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un período de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.

Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al **LICITANTE** que acredite mínimo 12 (doce) meses, es decir, en el caso de que **EL LICITANTE** acredite 12 meses de experiencia, se le otorgarán 6.30 (seis puntos tres) puntos y si acredita más meses de experiencia (hasta 60 meses), estos se le otorgarán de manera proporcional con base a una regla de 3 para los 2.70 (dos punto siete) puntos restantes.

No se acumulará la experiencia de contratos o cualquier otro documento con vigencia en el mismo periodo de tiempo.

Licitación Pública Nacional Presencial
 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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:

1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben.
2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.
3. Que los servicios prestados sean 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.

En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de meses de experiencia, se les dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.

EL INSTITUTO se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE.

Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Acredita menos de 12 meses de experiencia	0.00	9.00	001896 al 002061	El Licitante presenta 6 (seis) contratos de los cuales se desprende lo siguiente:
Acredita 12 meses de experiencia	6.30			
Acredita 24 meses de experiencia	7.38			
Acredita 36 meses de experiencia	7.92			
Acredita 48 meses de experiencia	8.46			
Acredita 60 meses de experiencia	9.00		001396 al 001624 Para el contrato INE/SERV/016/2015 001626 al 001709 Para el contrato INE/048/2017 001710 al 001770 Para el contrato INE/042/2018 001771 al 001836 Para el contrato INE/126/2018	1. El contrato INE/SERV/016/2015 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral y el 27 de febrero de 2015 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 27 de febrero de 2015 al 31 de diciembre de 2015. Acredita 10 (diez) meses de experiencia. Acredita: 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Está debidamente firmado 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. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 2. El contrato INE/048/2017 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 11 de mayo de 2017 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 27 de abril de 2017

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

					<p>Para el contrato INE/108/2019</p> <p>001838 al 002018</p> <p>Para el contrato DGPAC/SER17/2023</p> <p>002019 al 002061</p>	<p>al 31 de diciembre de 2017. Asimismo, presenta primer convenio modificatorio al contrato INE/048/2017 con vigencia del 27 de abril de 2017 al 17 de febrero de 2018 y segundo convenio modificatorio al contrato INE/048/2017 con vigencia del 27 de abril de 2017 al 31 de marzo de 2018. Acredita 11 (once) meses de experiencia.</p> <p>Acredita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Está debidamente firmado 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. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>3. El contrato INE/042/2018 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 23 de marzo de 2018 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de abril de 2018 al 31 de diciembre de 2018. Acredita 09 (nueve) meses de experiencia.</p> <p>Acredita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Está debidamente firmado 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. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>4. El contrato INE/126/2018 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 28 de diciembre de 2018 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2019. Acredita 12 (doce) meses de experiencia.</p> <p>Acredita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Está debidamente firmado por todas las partes que lo suscriben.
--	--	--	--	--	---	--

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						<p>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.</p> <p>4. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. El contrato INE/108/2019 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 10 de diciembre de 2019 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de enero de 2020 al 31 de diciembre de 2020. Acredita 12 (doce) meses de experiencia.</p> <p>Acredita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Está debidamente firmado 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. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>6. El contrato DGPAC/SER17/2023 celebrado entre Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. y el Poder Ejecutivo libre y soberano del Estado de Morelos el 09 de junio de 2023 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor" y cuya vigencia es del 01 de junio de 2023 al 30 de septiembre de 2024. Asimismo, presenta primer convenio modificatorio al contrato DGPAC/SER17/2023 (CES/MOD/DGPAC/743/2024-SER17) con vigencia hasta el 05 de enero de 2025. Acredita 19 (diecinueve) meses de experiencia.</p> <p>Acredita:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene información que permite validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Está debidamente firmado 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. Está concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>Por lo anterior, se presenta la siguiente línea del tiempo de los contratos presentados:</p> <table border="1" data-bbox="1199 1360 2064 1385"> <thead> <tr> <th data-bbox="1199 1360 1388 1385">Contrato</th> <th data-bbox="1388 1360 2064 1385">Vigencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Contrato	Vigencia		
Contrato	Vigencia									

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
INE/SERV/016/2015	27 febrero-31 diciembre	10 meses									
INE/048/2017			27 abril-31 diciembre	Enero-Marzo	11 meses						
INE/042/2018				01 abril-31 diciembre	09 meses						
INE/126/2018					01 enero-31 diciembre	12 meses					
INE/108/2019						1 enero-31 diciembre	12 meses				
DGPAC/SER17/2023								19 meses	01 de junio-	Enero-diciembre	Finalizó el 05 de enero

Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos

Por lo anterior, para el otorgamiento de puntos, se consideran 6 (seis) contratos de 6 (seis) presentados como se establece en el presente subrubro; sin embargo, se otorga el máximo puntaje por acreditar más de mínimo 12 (doce) y máximo 60 (sesenta) meses de experiencia, con un total de 73 (setenta y tres) meses; por lo que se hace acreedor a 9.00 (nueve puntos).

Rubro 3	PROPUESTA DE TRABAJO Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.	
	Puntos de la convocatoria: 8.00	Puntos obtenidos: 4.00

Subrubro	Concepto	Forma de evaluación
----------	----------	---------------------

Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:

A fin de acreditar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, **EL LICITANTE** deberá considerar los siguientes aspectos:

1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente:
2. Objeto de la contratación,
3. Vigencia de la prestación del servicio,
4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general,
5. Procedimiento para:
 - Prestación del servicio ordinario.
 - Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación.
 - Transportación de alimentos preparados (Catering).

Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 3 (tres) de los aspectos enlistados en el párrafo anterior, y el 30% de los puntos restantes se otorgará de manera proporcional equivalente a los aspectos presentados.

Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Entrega Metodología completa con 5 aspectos 100%	2.00			-

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

		Entrega Metodología con 4 aspectos.	1.00	1.00	003157 al 003388	<p>Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA parcialmente los requerimientos solicitados en este subrubro.</p> <p>Presenta la metodología para la implementación y prestación de los servicios, considerando los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, 3. Vigencia de la prestación del servicio, 4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 5. Procedimiento para: <ul style="list-style-type: none"> • Prestación del servicio ordinario. • Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. • No presenta procedimiento para transportación de alimentos preparados (Catering), únicamente refiere el equipo con el que cuenta para realizar la transportación y pasteurización de los alimentos.
		Entrega Metodología con 3 aspectos.	0.50			
		Entrega Metodología con 2 aspectos o menos.	0.00			
<p>El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 2.00 (dos) puntos</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 2.00 puntos, sin embargo, el licitante solo se hace acreedor a 1.00 puntos.</p>						
3.1.2	Plan de Trabajo propuesto	<p>EL LICITANTE deberá incluir en su oferta técnica el Plan de trabajo donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 4. Especificaciones generales, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales, 7. Penas y deducciones. 				
		Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Entrega plan de trabajo completo con 7 aspectos 100%	3.00	3.00	003495 al 004109	Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						<p>Presenta plan de trabajo donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 4. Especificaciones generales, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales, 7. Penas y deducciones.
		Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.	2.00			
		Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.	1.00			
		Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.	0.00			
<p>El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 3.00 (tres) puntos.</p>						
<p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 3.00 puntos.</p>						
3.1.3	Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	<p>A fin de acreditar el esquema estructural de la organización de los recursos EL LICITANTE presentará el organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal, en el que designe cuando menos al siguiente personal.</p> <p>a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.</p> <p>b) Nombre y cargo del Coordinador General Administrativo, en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar.</p> <p>c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel.</p> <p>d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel.</p> <p>e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel.</p> <p>EL LICITANTE deberá de considerar para el esquema estructural al personal que contemple en los subrubros: 1.1.1, 1.1.2 y 1.1.3</p> <p>Al LICITANTE que presente organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro, se otorgarán 3.00 (tres) puntos.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien omita presentar el organigrama señalado en los incisos a), b), c), d) y e) o lo presente sin firma del representante legal o no sea legible.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien presente el organigrama en forma parcial.</p>				
		Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

		Presenta organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro.	3.00			-
		No presenta organigrama o lo presenta de forma parcial	0.00	0.00	004263	<p>Se determinó que la documentación presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro.</p> <p>El Licitante, presenta organigrama de 5 niveles que no indica el nombre del Coordinador General y no lo presenta en el segundo nivel de su organigrama. Asimismo, presenta al nutriólogo en el segundo nivel y a los chefs en el quinto nivel. El requisito es;</p> <p>a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.</p> <p>b) Nombre y cargo del Coordinador General Administrativo, en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar.</p> <p>c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel.</p> <p>d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel.</p> <p>e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel.</p> <p>[...]</p> <p>No se otorgarán puntos a quien omita presentar el organigrama señalado en los incisos a), b), c), d) y e) o lo presente sin firma del representante legal o no sea legible.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien presente el organigrama en forma parcial.</p> <p>Asimismo, es de señalarse que, el personal indicado en este organigrama, no coincide en su totalidad con los currículums presentados.</p>
El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.00 puntos ; sin embargo, el licitante no acredita los requerimientos solicitados en el presente subrubro, por lo tanto, no se hace acreedor al otorgamiento de puntos.						

Rubro 4		CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona				
Puntos de la convocatoria: 10.00			Puntos obtenidos: 10.00			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Para este rubro se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro **2 Experiencia y especialidad** del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad. Sólo se considerará un documento de cumplimiento por contrato o cualquier otro documento.

Para acreditar el cumplimiento, deberá presentar alguno de los siguientes documentos:

- Liberación de fianza o garantía;
- Cancelación de fianza o garantía;
- Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales.

Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) cumplimientos de contrato, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 7.00 (siete) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 3.00 (tres) puntos restantes, máximo 6 contratos (seis).

En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de cumplimientos de los contratos o cualquier otro tipo de documento, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.

Solo se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite similitud al servicio requerido por el Instituto.

El Instituto se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información proporcionada.

Concepto por evaluar	Puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Acredita menos de 3 (tres) contratos	0.00	0.00	004267 al 004273	<p>Se determinó que la evidencia presentada por Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en propuesta conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. presenta documentación que NO ACREDITA el cumplimiento de los contratos con los que acreditó los subrubros 2.1 y 2.2 Especialidad y Experiencia del Licitante respectivamente, conforme a lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Para el contrato El contrato INE/SERV/016/2015 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral y el 27 de febrero de 2015 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 27 de febrero de 2015 al 31 de diciembre de 2015. Presenta; Carta de Aserta en la que refiere que la fianza está cancelada administrativamente y que, al tratarse de una cancelación administrativa, si en el futuro los beneficiarios presentan reclamaciones con cargo en las fianzas, se procederá a levantar las cancelaciones correspondientes para darle el tratamiento normal que conllevan las reclamaciones. Dicha carta refiere ser una simple constancia informativa, y no adjunta las cancelaciones de fianza. El requisito es; <ul style="list-style-type: none"> • Liberación de fianza o garantía; • Cancelación de fianza o garantía; • Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. Esta carta no acredita el cumplimiento del contrato. 2. Para el contrato INE/048/2017 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 11 de mayo de 2017 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

						<p>comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 27 de abril de 2017 al 31 de diciembre de 2017. Asimismo, presenta primer convenio modificatorio al contrato INE/048/2017 con vigencia del 27 de abril de 2017 al 17 de febrero de 2018 y segundo convenio modificatorio al contrato INE/048/2017 con vigencia del 27 de abril de 2017 al 31 de marzo de 2018. Presenta; Carta de Aserta en la que refiere que la fianza está cancelada administrativamente y que, al tratarse de una cancelación administrativa, si en el futuro los beneficiarios presentan reclamaciones con cargo en las fianzas, se procederá a levantar las cancelaciones correspondientes para darle el tratamiento normal que conllevan las reclamaciones. Dicha carta refiere ser una simple constancia informativa, y no adjunta las cancelaciones de fianza. El requisito es;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liberación de fianza o garantía; • Cancelación de fianza o garantía; • Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. <p>Esta carta no acredita el cumplimiento del contrato.</p> <p>3. Para el contrato INE/042/2018 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 23 de marzo de 2018 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de abril de 2018 al 31 de diciembre de 2018. Presenta; Carta de Aserta en la que refiere que la fianza está cancelada administrativamente y que, al tratarse de una cancelación administrativa, si en el futuro los beneficiarios presentan reclamaciones con cargo en las fianzas, se procederá a levantar las cancelaciones correspondientes para darle el tratamiento normal que conllevan las reclamaciones. Dicha carta refiere ser una simple constancia informativa, y no adjunta las cancelaciones de fianza. El requisito es;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liberación de fianza o garantía; • Cancelación de fianza o garantía; • Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. <p>Esta carta no acredita el cumplimiento del contrato.</p> <p>4. Para el contrato INE/126/2018 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 28 de diciembre de 2018 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2019. Presenta; Carta de Aserta en la que refiere que la fianza está cancelada administrativamente y que, al tratarse de una cancelación administrativa, si en el futuro los beneficiarios presentan reclamaciones con cargo en las fianzas, se procederá a levantar las cancelaciones correspondientes para darle el tratamiento normal que conllevan las reclamaciones. Dicha carta refiere ser una simple constancia informativa, y no adjunta las cancelaciones de fianza. El requisito es;</p>
--	--	--	--	--	--	--

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

					<ul style="list-style-type: none"> Liberación de fianza o garantía; Cancelación de fianza o garantía; Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. <p>Esta carta no acredita el cumplimiento del contrato.</p> <p>5. Para el contrato INE/108/2019 celebrado entre Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. y el Instituto Nacional Electoral el 10 de diciembre de 2019 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal del Instituto" y cuya vigencia es del 01 de enero de 2020 al 31 de diciembre de 2020. Presenta; Carta de Aserta en la que refiere que la fianza está cancelada administrativamente y que, al tratarse de una cancelación administrativa, si en el futuro los beneficiarios presentan reclamaciones con cargo en las fianzas, se procederá a levantar las cancelaciones correspondientes para darle el tratamiento normal que conllevan las reclamaciones. Dicha carta refiere ser una simple constancia informativa, y no adjunta las cancelaciones de fianza. El requisito es;</p> <ul style="list-style-type: none"> Liberación de fianza o garantía; Cancelación de fianza o garantía; Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. <p>Esta carta no acredita el cumplimiento del contrato.</p> <p>6. Para el contrato DGPAC/SER17/2023 celebrado entre Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. y el Poder Ejecutivo libre y soberano del Estado de Morelos el 09 de junio de 2023 cuyo objeto de contratación es el "Servicio de comedor" y cuya vigencia es del 01 de junio de 2023 al 30 de septiembre de 2024. Asimismo, presenta primer convenio modificatorio al contrato DGPAC/SER17/2023 (CES/MOD/DGPAC/743/2024-SER17) con vigencia hasta el 05 de enero de 2025. Presenta; Carta de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales signada por el Administrador del Contrato, el L.A. Pedro César Ramírez González, de conformidad con la cláusula sexta del contrato, que a letra indica; <i>Para el seguimiento de este contrato, designa como administrador del mismo al titular de la Dirección General de Control de Gasto Operativo adscrita a la Coordinación de Desarrollo y Fortalecimiento Institucional de la Comisión Estatal de Seguridad Pública, quien asume la responsabilidad de vigilar el cumplimiento de los compromisos que se deriven del presente contrato, para que verifique que el servicio cumpla con las especificaciones técnicas requeridas y se lleve a cabo el seguimiento correspondiente, siendo la responsable de la comprobación del gasto, de gestionar el pago y todo lo que se derive del presente instrumento jurídico, quien en este acto acepta el cargo.</i> Esta carta acredita el cumplimiento del contrato.</p>
		Acredita 3 (tres) contratos	7.00		
		Acredita 4 (cuatro) contratos	9.00		
		Acredita 5 (cinco) contratos	9.50		
		Acredita 6 (seis) contratos	10.00		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2024

Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 10.00 (diez) puntos

El máximo puntaje para el presente subrubro es de **10.00 puntos**, sin embargo, el licitante no acredita los requerimientos solicitados en el presente subrubro, por lo tanto, no se hace acreedor al otorgamiento de puntos.

Total de puntos y porcentajes asignados a la oferta técnica 41.10 puntos

Puntaje que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente 45.00 puntos

Elaboró

Lic. Ana Luisa Meraz Velasco
Jefa de Departamento de Servicios Generales B

Revisó

Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector de Servicios

Aprobó

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230716
HASH:
5D14C990A668301779CE309127C29CC1407A85FA75C75C
324F8701847F7693D5

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230716
HASH:
5D14C990A668301779CE309127C29CC1407A85FA75C75C
324F8701847F7693D5

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230716
HASH:
5D14C990A668301779CE309127C29CC1407A85FA75C75C
324F8701847F7693D5

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																
		Puntos de la convocatoria:	Puntos obtenidos:															
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																
1.1	Capacidad de los recursos humanos	<p>Se evaluará la experiencia, competencia o habilidad en el trabajo y dominio de herramientas del personal que brindará el servicio. Se tomarán en cuenta la experiencia, niveles de preparación y la cantidad de personal que se requiera para prestar el servicio.</p>																
1.1.1	Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)	<p>Para acreditar la experiencia, EL LICITANTE deberá presentar currículos del personal que asignará para la prestación del servicio:</p> <p>a) EL LICITANTE deberá presentar currículos de personal para los siguientes roles:</p> <table border="1" data-bbox="995 695 1331 899"> <thead> <tr> <th colspan="2">Puesto</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Nutriólogo para el diseño de menús</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td></td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Los currículos serán tomados en cuenta para la obtención de puntos, únicamente si incluyen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Firma autógrafa del titular del currículo en cada una de las hojas que lo integran o por lo menos en la última hoja. Copia simple de la identificación oficial vigente (Sólo se aceptarán: credencial para votar vigente expedida por el INE, pasaporte vigente, cédula profesional con fotografía, en caso de ser de nacionalidad extranjera, la documentación que acredite su estancia legal y permiso para realizar actividades remuneradas en México) del titular del currículo. <p>Adicionalmente, para facilitar la evaluación de la documentación que se presente a evaluar, respecto a los roles antes mencionados, EL LICITANTE podrá presentar una relación de los currículos que se entreguen. El no presentar la relación no será motivo de desechamiento de la propuesta. En dicha relación podrá indicar:</p> <ol style="list-style-type: none"> Número consecutivo. Nombre completo. Cantidad de fojas que componen su currículo. Indicador de folio donde inicia el currículo. Indicador de folio donde termina el currículo. Rol y principales actividades que tendrá la persona en el servicio objeto de la presente convocatoria. 		Puesto		Cantidad	Coordinador General Administrativo		1	Nutriólogo para el diseño de menús		1	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.		8	Chef		7
Puesto		Cantidad																
Coordinador General Administrativo		1																
Nutriólogo para el diseño de menús		1																
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.		8																
Chef		7																

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																							
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																							
		Puntos de la convocatoria:	Puntos obtenidos:																																						
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																							
	<p>7. En su caso, profesión de acuerdo con su cédula profesional</p> <p>8. Cantidad de fojas que componen cedula profesional.</p> <p>9. Indicador de folio donde inicia la cédula profesional.</p> <p>10. Indicador de folio donde termina la cédula profesional.</p> <p>En caso de que EL LICITANTE integre en su expediente un número de currículos mayor al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue EL LICITANTE como parte de su propuesta.</p> <p>Los puntos se asignarán de acuerdo con lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="829 743 1495 928"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Cantidad de currículos a presentar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Nutriólogo para el diseño de menús</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para el caso del Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y Chef, se le otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite el rango mínimo de 6 meses de experiencia y si acredita un rango de meses y días mayor, otorgándose una puntuación proporcional de los puntos restantes con base en una regla de 3 sobre el 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="289 1105 2041 1396"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Coordinador General Administrativo</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.455</td> <td>0.455</td> <td rowspan="5">000844 al 000852</td> <td rowspan="5"> Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 44 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.4277</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.4004</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.3731</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.3185</td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Puesto	Cantidad de currículos a presentar	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8	Chef	7	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Coordinador General Administrativo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.455	000844 al 000852	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 44 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731		Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				
Puesto	Cantidad de currículos a presentar																																								
Coordinador General Administrativo	1																																								
Nutriólogo para el diseño de menús	1																																								
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8																																								
Chef	7																																								
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																				
Coordinador General Administrativo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.455	000844 al 000852	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 44 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:																																				
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277																																							
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004																																							
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731																																							
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185																																							
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00																																								

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
						<ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.455 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
El máximo de puntos a asignar para el Coordinador General Administrativo es de 0.455 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) Se requiere uno, por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Nutriólogo para el diseño de menús	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.455	000853	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277			a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Nutriólogo, comprobando 32 meses de experiencia.	
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004			b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Nutriólogo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:	
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731			<ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. 	
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185			Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.	
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00			Por lo anterior, se asignan 0.455 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)	
El máximo de puntos a asignar para el Nutriólogo para el diseño de menús es de 0.455 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) Se requiere uno, por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.	
Subrubro		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Concepto		Forma de evaluación					
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1.							
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000766 al 000773	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 35 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>		
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215					
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518					
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145					
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075					
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00					
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2.							
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000870	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 111 meses de experiencia.</p>		
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215					
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto				Forma de evaluación	
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000879	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 92 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. 	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075				
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto				Forma de evaluación	
					<p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000888	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 28 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075				
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00				
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000897	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. de</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto				Forma de evaluación	
	operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			<p>C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 87 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000907	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 30 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. 	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:																																		
Subrubro	Concepto					Forma de evaluación																																	
						<ul style="list-style-type: none"> Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>																																	
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7.																																							
						<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Supervisor general de operaciones para comedores institucionales</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.1725</td> <td>0.1725</td> <td>000915</td> <td rowspan="5"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 35 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.16215</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1518</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.14145</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.12075</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td></td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000915	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 35 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00		
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000915	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 35 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>																																		
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215																																					
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518																																					
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145																																					
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075																																					
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00																																					
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8.																																							

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000924	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, comprobando 35 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075				
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00				
<p>El máximo de puntos a asignar para cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales es de 0.1725 (cero punto mil setecientos veinticinco puntos). Se requieren 8, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de 1.38 (uno punto treinta y ocho puntos), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p style="text-align: center;">Para el Chef 1.</p>						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000933	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			<p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 35 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			
Para el Chef 2.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000942	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 35 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																																													
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																																													
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:																																																										
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																																													
		<p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> <p>Para el Chef 3.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000950</td> <td rowspan="5"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> <p>Para el Chef 4.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000959</td> <td rowspan="3"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td></td> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.1312</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.112</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000950	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> <p>Para el Chef 4.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000959</td> <td rowspan="3"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000959	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408				Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504				Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408				Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312				Acredita experiencia de 6 meses.	0.112				No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00		
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																																										
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000950	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> <p>Para el Chef 4.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000959</td> <td rowspan="3"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef		Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000959		<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.		0.1408																																					
	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados		Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																																								
	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16		000959	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p>																																																								
		Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																																												
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																																												
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																																													
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																																													
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312																																																													
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112																																																													
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00																																																													
		<p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> <p>Para el Chef 4.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000959</td> <td rowspan="3"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000959	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																							
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																																										
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000959	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 63 meses de experiencia.</p>																																																										
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																																													
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																																													

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																				
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																																		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																				
		Para el Chef 6.																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000976</td> <td rowspan="5"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 42 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.1312</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.112</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td></td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000976	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 42 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000976	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 42 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>																																	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312																																				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112																																				
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00																																				
		Para el Chef 7.																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000985</td> <td rowspan="4"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 29 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.1312</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000985	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 29 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312														
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000985	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil de Chef, comprobando 29 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef de operaciones para comedores institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p>																																	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
 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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto			Forma de evaluación	
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.112		<ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00		
		<p>El máximo de puntos a asignar para cada Chef es de 0.16 puntos. Se requieren 7, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de 1.12 (uno punto doce puntos), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá ser considerado para el subrubro "3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos" de la presente tabla.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.41 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 3.41 puntos.</p>			
1.1.2	Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales)	<p>En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio conforme se describe a continuación:</p> <p>Coordinador General Administrativo: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título y cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Nutriólogo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en nutrición, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición o Gastronomía, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:					
		Coordinador General Administrativo	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	2.00	000847 - 000852	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 9878085 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".	
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.	
					Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.	
	Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Coordinador General Administrativo (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.					
		Nutriólogo para elaboración de menús	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	2.00	000856 - 000864	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Nutriólogo, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, así como la cédula profesional número 13262602 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Nutriólogo para la elaboración de menús o (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.					
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.25125 Puntos	0.25125	000864 - 000868	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Ingeniero bioquímico industrial del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma Metropolitana, así como la cédula profesional número 5406860 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000873 - 000877	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Ingeniería en Alimentos del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma Metropolitana, así como la cédula profesional número 7785401 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3:					
	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000882 - 000886	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Ingeniería en Alimentos del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 14481709 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p>
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																						
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																						
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																																				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																						
		<p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p> <p style="text-align: center;">Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Supervisor general de operaciones</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.25125 Puntos</td> <td>0.25125</td> <td>000891 - 000895</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.175875 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Tecnológica de México, así como la cédula profesional número 12076130 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</td> </tr> <tr> <td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.00 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p> <p style="text-align: center;">Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Supervisor general de operaciones</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.25125 Puntos</td> <td>0.25125</td> <td>000900 - 000905</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de</td> <td>0.175875 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Tecnológica de México, así como la cédula profesional número 10746678 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</td> </tr> </tbody> </table>				Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000891 - 000895	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Tecnológica de México, así como la cédula profesional número 12076130 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.	Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000900 - 000905	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de	0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Tecnológica de México, así como la cédula profesional número 10746678 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																				
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000891 - 000895	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																																				
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Tecnológica de México, así como la cédula profesional número 12076130 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".																																				
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.																																				
Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																				
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000900 - 000905	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																																				
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de	0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Tecnológica de México, así como la cédula profesional número 10746678 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.				Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.25125 Puntos	0.25125	000910 - 000913	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 14476082 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y		0.25125 Puntos	0.25125	000918 - 000922	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto			Forma de evaluación	
	<p>constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	0.175875 Puntos			<p>C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Privada del Estado de México, así como la cédula profesional número 12282909 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.25125 Puntos	0.25125	000927 - 000931	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición Humana del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma Metropolitana, así como la cédula profesional número 9793202 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
					Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																							
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																							
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																							
	Los puntos máximos por obtener serán 2.01 (dos punto cero uno puntos) ya que el máximo de 0.25125 (cero punto veinticinco mil ciento veinticinco) se asignará por cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales (se requieren ocho), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.																								
		Para el Chef 1.																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Chef</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.29 puntos</td> <td>0.29</td> <td>000936 - 000940</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 6746330 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.203 puntos</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.00 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000936 - 000940	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 6746330 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos				No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			
Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000936 - 000940	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 6746330 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.																					
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos																								
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos																								
		Para el Chef 2.																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Chef</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.29 puntos</td> <td>0.29</td> <td>000945 - 000948</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Privada del Estado de México, así como la cédula profesional número 9691716 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de</td> <td>0.203 puntos</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000945 - 000948	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Privada del Estado de México, así como la cédula profesional número 9691716 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de	0.203 puntos								
Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000945 - 000948	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Privada del Estado de México, así como la cédula profesional número 9691716 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".																					
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de	0.203 puntos																								

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

CAPACIDAD DEL LICITANTE					
Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
Rubro 1	capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.				
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos		Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.	
	Para el Chef 3.				
	Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000953 - 000957	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Autónoma Insurgentes, así como la cédula profesional número 11872674 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
	Para el Chef 4.				
	Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y	0.29 puntos	0.29	000962 - 000966	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	0.203 puntos			<p>C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Tec Milenio, así como la cédula profesional número 10894161 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Para el Chef 5.					
Chef		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.29 puntos	0.29	000971 - 000974	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.203 puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Tecnológica de Mexico, así como la cédula profesional número 11515227 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
					Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Para el Chef 6.				
		Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000979 – 000983	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 11481355 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
						Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
		Para el Chef 7.				
		Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000988 – 000992	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura Nutrición Humana del postulante a Chef, emitido por la Universidad Autónoma Metropolitana, así como la cédula profesional número 8111634 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos		Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.		
Los puntos máximos por obtener serán 2.03 (dos punto cero tres puntos), ya que el máximo de 0.29 (cero punto veintinueve) se asignará por cada Chef (se requieren siete), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.							
El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada.							
El máximo puntaje para el presente subrubro es de 8.04 puntos , por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 8.04 puntos.							
EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio.							
EL LICITANTE deberá presentar los diplomas o constancias mediante las cuales acredite la formación en el ramo de alimentos a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:							
1.1.3	Dominio de herramientas						
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		1 Coordinador General Administrativo.	Presenta más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000850 y 000852	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
			Presenta una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
Los puntos máximos por obtener serán 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por un Coordinador (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.							

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		1 Nutriólogo para elaboración de menús.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000858-000859	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Nutriólogo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Los puntos máximos por obtener serán 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por un Nutriólogo (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.							
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000867-000868	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
 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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000876-000877	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000885 - 000886	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000894-000895	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000904-000905	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Supervisor general de operaciones	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.1147			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	para comedores institucionales 6	La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.		0.1147	000912-000913	C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Supervisor general de operaciones	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000921-000922	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
	para comedores institucionales 7	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de	0.1147	0.1147	000930-000931	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Supervisor general de operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.	
Subrubro		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Concepto		Forma de evaluación					
		capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.					El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806				Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
Los puntos máximos por obtener serán 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por cada Supervisor (se requieren ocho), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.							
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Chef 1	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	01147	000939-000940	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:		
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.		
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Chef 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de	0.1147	0.1147	000947-000948	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.				El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.	
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806				
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 3	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000956-000957	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 4	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000965-000966	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.	
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 5	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000973-000974	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000982-000983	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo.
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
	La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial. No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
Chef 7	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000991-000992	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Turismo. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.	
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806				
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
<p>Para efectos de la evaluación, en caso de que EL LICITANTE integre en su expediente un número de certificaciones y/o diplomas mayores al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue EL LICITANTE como parte de su propuesta a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de certificaciones y/o diplomas solicitados.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de certificaciones y/o diplomas, obtendrán la misma puntuación.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)"</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por cada Chef (se requieren siete), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 1.95 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 1.95 puntos.</p>						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																													
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																													
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																											
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																													
1.2	Capacidad de equipamiento	<p>El Instituto durante la evaluación de propuestas realizará una visita a las instalaciones de la cocina de los LICITANTES, a fin de constatar la veracidad en la evidencia fotográfica adjunta a sus propuestas.</p> <p>En la visita que realice el Instituto, EL LICITANTE deberá de acreditar que cuenta en sus instalaciones, mínimo con:</p> <table border="1" data-bbox="743 607 1583 841"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)</td> </tr> <tr> <td>2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional</td> </tr> <tr> <td>4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación</td> </tr> <tr> <td>5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>6. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>7. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td> </tr> </tbody> </table> <p>Del resultado de la verificación se otorgarán los puntos de la siguiente manera:</p> <table border="1" data-bbox="281 906 2045 1396"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>2.60 Puntos</td> <td rowspan="2">1.82</td> <td rowspan="2">000395 - 000403</td> <td rowspan="2">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con el equipo mínimo requerido: 1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) 2. Equipo de cocción Industrial (marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) 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 8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido.</td> <td>1.82 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>0.00 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>Lo anterior fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un representante de cada uno de los licitantes durante la visita al inmueble realizada el día 21 de enero de 2025 en las instalaciones correspondientes a Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V., ubicada en Calle Úrsulo Galván, Manzana 58, Lote 2, Colonia Desarrollo Urbano Quetzalcóatl, C.P. 09700, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México. Por lo anterior, se asignan 1.82 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.</td> </tr> </tbody> </table>				Equipo y Descripción	1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)	2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional	4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación	5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)	6. Almacén de secos	7. Almacén de productos químicos de limpieza	8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos	1.82	000395 - 000403	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con el equipo mínimo requerido: 1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) 2. Equipo de cocción Industrial (marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) 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 8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido.	1.82 Puntos	Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos			Lo anterior fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un representante de cada uno de los licitantes durante la visita al inmueble realizada el día 21 de enero de 2025 en las instalaciones correspondientes a Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V., ubicada en Calle Úrsulo Galván, Manzana 58, Lote 2, Colonia Desarrollo Urbano Quetzalcóatl, C.P. 09700, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México. Por lo anterior, se asignan 1.82 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.
		Equipo y Descripción																													
		1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)																													
		2. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)																													
3. Horno tipo Rational Industrial a vapor y convencional																															
4. Cámaras de conservación, refrigeración y congelación																															
5. Equipo Industrial para carnicería (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)																															
6. Almacén de secos																															
7. Almacén de productos químicos de limpieza																															
8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																															
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																											
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos	1.82	000395 - 000403	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con el equipo mínimo requerido: 1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) 2. Equipo de cocción Industrial (marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) 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 8. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																											
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido.	1.82 Puntos																														
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos			Lo anterior fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un representante de cada uno de los licitantes durante la visita al inmueble realizada el día 21 de enero de 2025 en las instalaciones correspondientes a Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V., ubicada en Calle Úrsulo Galván, Manzana 58, Lote 2, Colonia Desarrollo Urbano Quetzalcóatl, C.P. 09700, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México. Por lo anterior, se asignan 1.82 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.																											

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																							
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																							
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																							
		<p>2. Transporte especializado para alimentos preparados.</p> <p>Se requieren vehículos con características de conformidad a lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="667 607 1654 678"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>ESPECIFICACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>Vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas.</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Vehículos con caja refrigerada regulable con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.</td> </tr> </tbody> </table>				CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	2	Vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas.	1	Vehículos con caja refrigerada regulable con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.														
CANTIDAD	ESPECIFICACIONES																								
2	Vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas.																								
1	Vehículos con caja refrigerada regulable con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.																								
		<table border="1" data-bbox="277 701 2049 1133"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acredita más de 3 vehículos</td> <td>2.00 puntos</td> <td></td> <td>(000405 – 000430)</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Píguidi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Acredita 3 vehículos</td> <td>1.40 puntos</td> <td>1.40</td> <td></td> <td>Presenta en su propuesta 7 vehículos conforme a lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> 3 vehículos con caja refrigerada/seca con una capacidad de 3 y media toneladas 2 vehículos con caja seca/refrigerante con capacidad de 1 tonelada 1 vehículos con caja refrigerante con capacidad de 1.5 toneladas 1 vehículos con caja seca con una capacidad de 1.5 y media toneladas. Lo anterior toda vez que, durante la visita al inmueble realizada el día 21 de enero de 2025 en las instalaciones correspondientes a Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V., ubicada en Calle Úrsulo Galván, Manzana 58, Lote 2, Colonia Desarrollo Urbano Quetzalcóatl, C.P. 09700, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México, únicamente se tuvo a la vista 3 vehículos en funcionamiento y tres tarjetas de circulación, no exhibiendo documentación adicional que permitiera corroborar la posesión de los otros 4 vehículos; lo anterior, fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un representante de los licitantes. </td> </tr> <tr> <td>No acredita vehículos</td> <td>0.00 puntos</td> <td></td> <td></td> <td>Por lo anterior, se asignan 1.40 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.</td> </tr> </tbody> </table>				Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Acredita más de 3 vehículos	2.00 puntos		(000405 – 000430)	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Píguidi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Acredita 3 vehículos	1.40 puntos	1.40		Presenta en su propuesta 7 vehículos conforme a lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> 3 vehículos con caja refrigerada/seca con una capacidad de 3 y media toneladas 2 vehículos con caja seca/refrigerante con capacidad de 1 tonelada 1 vehículos con caja refrigerante con capacidad de 1.5 toneladas 1 vehículos con caja seca con una capacidad de 1.5 y media toneladas. Lo anterior toda vez que, durante la visita al inmueble realizada el día 21 de enero de 2025 en las instalaciones correspondientes a Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V., ubicada en Calle Úrsulo Galván, Manzana 58, Lote 2, Colonia Desarrollo Urbano Quetzalcóatl, C.P. 09700, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México, únicamente se tuvo a la vista 3 vehículos en funcionamiento y tres tarjetas de circulación, no exhibiendo documentación adicional que permitiera corroborar la posesión de los otros 4 vehículos; lo anterior, fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un representante de los licitantes.	No acredita vehículos	0.00 puntos			Por lo anterior, se asignan 1.40 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Acredita más de 3 vehículos	2.00 puntos		(000405 – 000430)	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Píguidi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																					
Acredita 3 vehículos	1.40 puntos	1.40		Presenta en su propuesta 7 vehículos conforme a lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> 3 vehículos con caja refrigerada/seca con una capacidad de 3 y media toneladas 2 vehículos con caja seca/refrigerante con capacidad de 1 tonelada 1 vehículos con caja refrigerante con capacidad de 1.5 toneladas 1 vehículos con caja seca con una capacidad de 1.5 y media toneladas. Lo anterior toda vez que, durante la visita al inmueble realizada el día 21 de enero de 2025 en las instalaciones correspondientes a Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V., ubicada en Calle Úrsulo Galván, Manzana 58, Lote 2, Colonia Desarrollo Urbano Quetzalcóatl, C.P. 09700, Alcaldía Iztapalapa, Ciudad de México, únicamente se tuvo a la vista 3 vehículos en funcionamiento y tres tarjetas de circulación, no exhibiendo documentación adicional que permitiera corroborar la posesión de los otros 4 vehículos; lo anterior, fue debidamente corroborado por personal del Instituto, por parte del Órgano Interno de Control y un representante de los licitantes.																					
No acredita vehículos	0.00 puntos			Por lo anterior, se asignan 1.40 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.																					
		<p>Para obtener los puntos señalados, EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con los vehículos solicitados, y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa y de la factura para verificar los datos del vehículo o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 4.60 puntos; sin embargo, el licitante se acredita parcialmente los requerimientos del presente subrubro, por lo que hace acreedor a 3.22 puntos.</p>																							
1.2.1	Capacidad de los recursos económicos	<p>EL LICITANTE deberá acreditar su capacidad económica a fin de demostrar que cuenta con ingresos equivalentes de al menos 10.00% (diez por ciento) del monto máximo total de su oferta económica, conforme a lo que se establece en el artículo 57 fracción III, y 78 fracción I inciso b) de las POBALINES.</p> <p>Para demostrar la capacidad económica, EL LICITANTE deberá presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones; presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; en el caso que se presente saldo a pagar, se deberá acompañar con el correspondiente comprobante de pago, en donde se deberá demostrar que sus ingresos son iguales o mayores al 10.00% (diez por ciento) del monto total de su oferta. Lo anterior, conforme lo establece el artículo 57 fracción III, y 75 inciso b) de las POBALINES y regla 3.9.15. de la Resolución Miscelánea Fiscal 2024.</p>																							

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																													
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																													
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																											
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																													
		<p>En caso de presentar proposiciones conjuntas conforme al Artículo 60, fracción IV de las POBALINES, para cumplir con los ingresos mínimos requeridos en la presente convocatoria, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.</td> <td>5.00</td> <td>5.00</td> <td>001022-001152</td> <td rowspan="5"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta la Declaración fiscal a que está obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; asimismo, presenta ingresos superiores al 17.6% de moto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total, de acuerdo con el oficio INE/DEA/DRF/SC/95/2025 del 20 de enero 2025.</p> <p>Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.</p> </td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.</td> <td>4.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.</td> <td>3.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.</td> <td>2.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Máximo de puntos a otorgar en este sub subrubro: 5.00 puntos.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 5.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 5.00 puntos.</p>				Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.	5.00	5.00	001022-001152	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta la Declaración fiscal a que está obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; asimismo, presenta ingresos superiores al 17.6% de moto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total, de acuerdo con el oficio INE/DEA/DRF/SC/95/2025 del 20 de enero 2025.</p> <p>Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.</p>	Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.50			Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	3.50			Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	2.50			Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.	0.00		
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																											
Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.	5.00	5.00	001022-001152	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta la Declaración fiscal a que está obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; asimismo, presenta ingresos superiores al 17.6% de moto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total, de acuerdo con el oficio INE/DEA/DRF/SC/95/2025 del 20 de enero 2025.</p> <p>Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.</p>																											
Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.50																														
Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	3.50																														
Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	2.50																														
Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.	0.00																														
1.3	Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	<p>De conformidad con el artículo 15 del REGLAMENTO, se otorgará 0.50 (punto cincuenta) puntos a las empresas que cuenten con personal con discapacidad al comprobarse un porcentaje de al menos 5% (cinco por ciento) de la plantilla de empleados cuya antigüedad no sea inferior a 6 (seis) meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, comprobándose con la documentación que se relaciona en el numeral 5.1 de la Convocatoria "Aspectos que se considerarán para la evaluación por puntos y porcentajes".</p> <p>EL LICITANTE obtendrá los puntos que correspondan de manera proporcional conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.50</td> <td>0.00</td> <td>001153 - 001154</td> <td> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta escrito de fecha 17 de enero de 2025 Representante común manifestando lo siguiente:</p> <p>"...MANIFESTÓ BAJO PROTESTA DE DECIR, QUE MIS REPRESENTADAS, NO CUENTAN CON PERSONAL CON DISCAPACIDAD DENTRO DE SU PLANTILLA DE PERSONAL."</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.</p> </td> </tr> </tbody> </table> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 0.50 puntos, sin embargo, el licitante no se hace acreedor al otorgamiento de puntos por no acreditar los requerimientos solicitados en este subrubro.</p>				Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	0.50	0.00	001153 - 001154	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta escrito de fecha 17 de enero de 2025 Representante común manifestando lo siguiente:</p> <p>"...MANIFESTÓ BAJO PROTESTA DE DECIR, QUE MIS REPRESENTADAS, NO CUENTAN CON PERSONAL CON DISCAPACIDAD DENTRO DE SU PLANTILLA DE PERSONAL."</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.</p>																		
Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																												
0.50	0.00	001153 - 001154	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta escrito de fecha 17 de enero de 2025 Representante común manifestando lo siguiente:</p> <p>"...MANIFESTÓ BAJO PROTESTA DE DECIR, QUE MIS REPRESENTADAS, NO CUENTAN CON PERSONAL CON DISCAPACIDAD DENTRO DE SU PLANTILLA DE PERSONAL."</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.</p>																												

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
1.4	Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	Se otorgarán puntos a las micros, pequeñas o medianas empresas que produzcan bienes con innovación tecnológica que tengan registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, bajo la modalidad de patentes, modelos de utilidad, diseños industriales y esquemas de trazado de circuitos integrados, para lo cual deberán exhibir copia simple del certificado correspondiente, la cual no podrá tener más de cinco años de haber sido expedida.				
		Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica	0.20 puntos			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		No acredita	0.00 puntos	0.00	001155 al 001156	Presenta escrito de fecha 17 de enero de 2025 suscrito por el Representante común manifestando lo siguiente: "...MANIFESTÓ BAJO PROTESTA DE DECIR, QUE MIS REPRESENTADAS, NO ES MIPYMES QUE PRODUZCA BIENES CON INNOVACIÓN TECNOLÓGICA RELACIONADOS DIRECTAMENTE CON LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO SOLICITADO POR LA CONVOCANTE." Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.
		De igual manera, se otorgarán puntos a las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.				
		Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Acredita aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.30 puntos	0.30	001157 - 00159	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		No acredita	0.00 puntos			Presenta Certificado emitido por el Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A.C., por cumplir con los requisitos de conformidad con la Norma Mexicana NMX-R-025-SCFI-2015 en Igualdad Laboral y No Discriminación, la cual tiene como objeto promover la igualdad y oportunidades y el cierre de brechas de desigualdad, especialmente en términos de género, así como garantizar un ambiente de trabajo inclusivo, equitativo, libre de violencia y discriminación. Por lo anterior, se asignan 0.30 puntos por cumplir totalmente con lo señalado.
		El total de puntos a otorgar en el subrubro será de 0.50 (cero puntos cincuenta) puntos.				
		El máximo puntaje para el presente subrubro es de 0.50 puntos , sin embargo, el licitante solo se hace acreedor a 0.30 puntos.				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE						
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación						
2		<p>Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.</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> <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="1031 1029 1304 1122"> <thead> <tr> <th>Concepto</th> <th>Puntos máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </tbody> </table>	Concepto	Puntos máximos	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00
Concepto	Puntos máximos							
Especialidad	9.00							
Experiencia	9.00							
2.1	<p>Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con</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>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>El límite máximo para presentar es de 6 (seis) contratos o documentos con las características antes mencionadas para la obtención de los 9.00 (nueve puntos).</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE																										
Subrubro		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.																										
Concepto		Forma de evaluación																										
2.2	<p>las características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la Convocatoria) y</p> <p>Experiencia del licitante (mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate)</p>	<p>2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>3. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>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.</p> <p>5. Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <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 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Reguntas, de la Junta de Aclaraciones).</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>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Contratos</th> <th>Puntos para otorgar</th> <th>Total, de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Un contrato</td> <td>0.00</td> <td rowspan="6">9.00</td> <td rowspan="6">C1. Del folio 001165 al 001274. C2. Del folio 001277 al 001331. C3. Del folio 001342 al 002214. C4. Del 002216 al 002230 C5. Del 002232 al 002263 C6. Del 002271 al 002299</td> <td rowspan="6"> <p>El Licitante presenta 8 (ocho) contratos, no obstante, únicamente se tomaron en cuenta los primeros 6 de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, de conformidad con lo establecido en este subrubro:</p> <p><i>"Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición."</i></p> <p>C1. El contrato No. SER/DGBIRM/C-LP-0092024, celebrado con la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE), cuyo objeto es el "Servicio de provisión y elaboración de alimentos para los trabajadores en los comedores del Secretaría de Relaciones Exteriores"; con una vigencia del 20 de abril de 2024 al 31 de diciembre de 2024.</p> <p>Acredita que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene 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. Está debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Presentó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. </td> </tr> <tr> <td>Dos contratos</td> <td>0.00</td> </tr> <tr> <td>Tres contratos</td> <td>6.3</td> </tr> <tr> <td>Cuatro contratos</td> <td>7.2</td> </tr> <tr> <td>Cinco contratos</td> <td>8.1</td> </tr> <tr> <td>Seis contratos</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Dos o menos contratos</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Un contrato	0.00	9.00	C1. Del folio 001165 al 001274. C2. Del folio 001277 al 001331. C3. Del folio 001342 al 002214. C4. Del 002216 al 002230 C5. Del 002232 al 002263 C6. Del 002271 al 002299	<p>El Licitante presenta 8 (ocho) contratos, no obstante, únicamente se tomaron en cuenta los primeros 6 de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, de conformidad con lo establecido en este subrubro:</p> <p><i>"Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición."</i></p> <p>C1. El contrato No. SER/DGBIRM/C-LP-0092024, celebrado con la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE), cuyo objeto es el "Servicio de provisión y elaboración de alimentos para los trabajadores en los comedores del Secretaría de Relaciones Exteriores"; con una vigencia del 20 de abril de 2024 al 31 de diciembre de 2024.</p> <p>Acredita que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene 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. Está debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Presentó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. 	Dos contratos	0.00	Tres contratos	6.3	Cuatro contratos	7.2	Cinco contratos	8.1	Seis contratos	9.00	Dos o menos contratos	0.00			
	Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																							
Un contrato	0.00	9.00	C1. Del folio 001165 al 001274. C2. Del folio 001277 al 001331. C3. Del folio 001342 al 002214. C4. Del 002216 al 002230 C5. Del 002232 al 002263 C6. Del 002271 al 002299	<p>El Licitante presenta 8 (ocho) contratos, no obstante, únicamente se tomaron en cuenta los primeros 6 de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, de conformidad con lo establecido en este subrubro:</p> <p><i>"Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición."</i></p> <p>C1. El contrato No. SER/DGBIRM/C-LP-0092024, celebrado con la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE), cuyo objeto es el "Servicio de provisión y elaboración de alimentos para los trabajadores en los comedores del Secretaría de Relaciones Exteriores"; con una vigencia del 20 de abril de 2024 al 31 de diciembre de 2024.</p> <p>Acredita que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene 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. Está debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Presentó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. 																								
Dos contratos	0.00																											
Tres contratos	6.3																											
Cuatro contratos	7.2																											
Cinco contratos	8.1																											
Seis contratos	9.00																											
Dos o menos contratos	0.00																											

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE					
Subrubro		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.					
Concepto	Forma de evaluación						
						<p>6. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>7. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Repreguntas, de la Junta de Aclaraciones).</p> <p>C2. El contrato STC-CNCS-015/2023 celebrado con Sistema de Transporte Colectivo (STC), cuyo objeto es el Servicio de aprovisionamiento, abastecimiento, procesamiento, preparación y servicio en barra de alimentos de primera calidad, conforme a las necesidades, número de comensales, ubicación física de los comedores, turnos de servicio, así como la planeación de menús que permitan garantizar el nivel nutricional de los trabajadores de S.T.C. con una vigencia del 1 de enero 2023 al 31 de diciembre de 2023.</p> <p>Acredita que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene 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. Está debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Presentó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. 6. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 7. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Repreguntas, de la Junta de Aclaraciones). <p>C3. El contrato No. INE/149/2021 celebrado con el Instituto Nacional Electoral, cuyo objeto es la prestación del Servicio de comedor con sistema de autoservicio para personal del Instituto con una vigencia del 1 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2022.</p> <p>Acredita que:</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE				
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
						<p>1. Contiene información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben.</p> <p>2. Está debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>3. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Presentó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <p>6. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>7. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Repreguntas, de la Junta de Aclaraciones).</p> <p>C4.- El contrato TGM/GA/0208/2021, celebrado con Talleres Gráficos de México, cuyo objeto es el Servicio de suministro de alimentos preparados, con una vigencia del 1 de abril 2021 al 31 de diciembre 2021.</p> <p>Acredita que:</p> <p>1. Contiene información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben.</p> <p>2. Está debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>3. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Presentó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <p>6. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>7. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Repreguntas, de la Junta de Aclaraciones).</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE				
Subrubro		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.				
Concepto	Forma de evaluación					
						<p>C5.- El contrato SS/61-20, celebrado con Tribunal Electoral del Poder judicial de la Federación, cuyo objeto es el Servicio de comedor institucional, con una vigencia del 1 de enero 2020 al 31 de diciembre 2020.</p> <p>Acredita que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene 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. Está debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Presentó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. 6. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses. 7. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Repreguntas, de la Junta de Aclaraciones). <p>C6.- El contrato SS/100-19, celebrado con Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, cuyo objeto es el Servicio de comedor institucional, con una vigencia del 1 de enero 2019 al 31 de diciembre 2019.</p> <p>Acredita que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contiene 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. Está debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Está debidamente concluido a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 4. Fue celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 5. Presentó el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE				
Subrubro		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.				
Concepto	Forma de evaluación					
						<p>6. El servicio de alimentación proporcionado tuvo una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>7. El servicio de alimentación proporcionado se presentó como mínimo a 500 personas en 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Repreguntas, de la Junta de Aclaraciones).</p> <p>Por lo anterior, si bien es cierto que el Licitante presenta 8 (ocho) contratos y, derivado de la revisión a los presentados en su propuesta técnica, solo se considerarán para evaluación 6 (seis) contratos, por lo que se le otorga el máximo puntaje.</p>
<p>Máximo de puntos en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 9.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 9.00 puntos.</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que EL LICITANTE presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgara la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un período de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</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>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"> 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>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>						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE					
Subrubro		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.					
Concepto		Forma de evaluación					
		Contratos	Meses de Experiencia	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Contrato Uno	8 meses 12 días	9.00	9.00	Del 001165 al 001274	<p>El contrato No. SER/DGBIRM/C-LP-0092024, celebrado con la Secretaría de Relaciones Exteriores (SRE), suscrito el 30 de abril de 2024 y cuyo objeto es el Servicio de provisión y elaboración de alimentos para los trabajadores de la Secretaría de Relaciones Exteriores, con una vigencia del 18 de abril de 2024 al 31 de diciembre de 2024.</p> <p>Acredita</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.
		Contrato Dos	12 meses			Del 001277 al 001331	<p>El contrato STC-CNCS-015/2023, celebrado con el Sistema de Transporte Colectivo (STC), suscrito el 30 de diciembre de 2022 y cuyo objeto es el Servicio de aprovisionamiento, abastecimiento, procesamiento, preparación y servicio en barra de alimentos de primera calidad, conforme a las necesidades, número de comensales, ubicación física de los comedores, turnos de servicio, así como la planeación de menús que permitan garantizar el nivel nutricional de los trabajadores de S.T.C. con una vigencia del 1 de enero 2023 al 31 de diciembre de 2023.</p> <p>Acredita</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.
		Contrato Tres	12 meses			001342 - 002214	<p>El contrato No. INE/149/2021, celebrado con el Instituto Nacional Electoral, suscrito el 26 de noviembre de 2021 y cuyo objeto es la prestación del Servicio de comedor con sistema de</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE					
Subrubro		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.					
Concepto		Forma de evaluación					
							<p>autoservicio para personal del Instituto con una vigencia del 1 de enero de 2022 al 31 de diciembre de 2022.</p> <p>Acredita</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.
			Contrato Cuatro	9 meses			<p>002216 – El contrato No. TGM/GA/208/2021, celebrado con Talleres Gráficos de México, suscrito el 31 de marzo de 2021 y 002230 cuyo objeto es el suministro de alimentos preparados, con una vigencia del 1 de abril de 2021 al 31 de diciembre de 2021.</p> <p>Acredita</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.
			Contrato Cinco	12 meses			<p>002232 – El contrato No. SS/61-20, celebrado con el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, 002263 suscrito el</p> <p>cuyo objeto es el servicio de comedor institucional para el ejercicio 2020, con una vigencia del 1 de enero de 2020 al 31 de diciembre de 2020.</p> <p>Acredita</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.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE																																																																																		
Subrubro		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.																																																																																		
Concepto		Forma de evaluación																																																																																		
												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.																																																																								
												002304 - El contrato No. SS/100-19, celebrado con el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, cuyo objeto es el servicio de comedor institucional para el ejercicio 2019, con una vigencia del 1 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2019. Acredita 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.																																																																								
		Contrato Seis	12 meses									<table border="1"> <thead> <tr> <th>Contrato</th> <th colspan="11">Vigencia</th> </tr> <tr> <th></th> <th>2015</th> <th>2016</th> <th>2017</th> <th>2018</th> <th>2019</th> <th>2020</th> <th>2021</th> <th>2022</th> <th>2023</th> <th>2024</th> <th>2025</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SER/DGBIRM/C-LP-0092024</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>18 abril-31 diciembre</td> <td>8 meses 12 días</td> </tr> <tr> <td>STC-CNCS-015/2023</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1 enero a 31 diciembre</td> <td>12 meses</td> <td></td> </tr> <tr> <td>INE/149/2021</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1 enero a 31 diciembre</td> <td>12 meses</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>TGM/GA/208/2021</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1 abril a 31 de diciembre</td> <td>9 meses</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Contrato	Vigencia												2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	SER/DGBIRM/C-LP-0092024										18 abril-31 diciembre	8 meses 12 días	STC-CNCS-015/2023									1 enero a 31 diciembre	12 meses		INE/149/2021								1 enero a 31 diciembre	12 meses			TGM/GA/208/2021							1 abril a 31 de diciembre	9 meses			
Contrato	Vigencia																																																																																			
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																																																									
SER/DGBIRM/C-LP-0092024										18 abril-31 diciembre	8 meses 12 días																																																																									
STC-CNCS-015/2023									1 enero a 31 diciembre	12 meses																																																																										
INE/149/2021								1 enero a 31 diciembre	12 meses																																																																											
TGM/GA/208/2021							1 abril a 31 de diciembre	9 meses																																																																												

Licitación Pública Nacional Presencial
 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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE														
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.														
Subrubro	Concepto	<i>Forma de evaluación</i>														
												1 febrero 21 de diciembre	12 meses			
												1 enero al 31 de diciembre 2019	12 meses			
		<p>Por lo anterior, para el otorgamiento de puntos, se consideran 6 (seis) contratos de 8 (ocho) presentados como se establece en el presente subrubro; sin embargo, se otorga el máximo puntaje por acreditar más de mínimo 12 (doce) y máximo 60 (sesenta) meses de experiencia, con un total de 65 (sesenta y cinco) meses y 12 (doce) días; por lo que se hace acreedor a 9.00 (nueve puntos).</p> <p><u>Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos</u></p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 9.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 9.00 puntos.</p>														
Rubro 3		PROPUESTA DE TRABAJO														
		Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.														
3	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:															
Subrubro	Concepto	<i>Forma de evaluación</i>														
3.1.1	Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio	<p>A fin de acreditar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, EL LICITANTE deberá considerar los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, 3. Vigencia de la prestación del servicio, 4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 5. Procedimiento para: <ul style="list-style-type: none"> • Prestación del servicio ordinario. • Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. • Transportación de alimentos preparados (Catering). <p><u>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 3 (tres) de los aspectos enlistados en el párrafo anterior, y el 30% de los puntos restantes se otorgará de manera proporcional equivalente a los aspectos presentados.</u></p>														
		Aspectos	Total, de Puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos										
		Entrega Metodología completa con 5 aspectos 100%	2.00	2.00	002407 - 002596	Se determinó que la documentación presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigiudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:										
Entrega Metodología con 4 aspectos.	1.00															

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 3		PROPUESTA DE TRABAJO				
Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.						
3	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	Entrega Metodología con 3 aspectos.	0.50				1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, 3. Vigencia de la prestación del servicio, 4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 5. Procedimiento para: <ul style="list-style-type: none"> • Prestación del servicio ordinario. • Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. • Transportación de alimentos preparados (Catering).
	Entrega Metodología con 2 aspectos o menos.	0.00				
<p>El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 2.00 (dos) puntos</p> <p>Por lo anterior, se otorgan 2.00 (dos) puntos por acreditar el máximo de aspectos requeridos en el presente subrubro.</p>						
3.1.2	Plan de Trabajo propuesto	<p>EL LICITANTE deberá incluir en su oferta técnica el Plan de trabajo donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 4. Especificaciones generales, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales, 7. Penas y deducciones. 				
		Aspectos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Entrega plan de trabajo completo con 7 aspectos 100%	3.00			Se determinó que la documentación presentada por la empresa "Procesadora y Distribuidora Los Chaneques", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. ACREDITA parcialmente los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.	2.00	2.00	002597 - 002798	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 3		PROPUESTA DE TRABAJO					
		Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.					
3	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:						
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.	1.00			1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 4. Especificaciones generales, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales, 7. Penas y deducciones. (No presentó)	
		Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.	0.00				
<p>El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 3.00 (tres) puntos.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.00 puntos, sin embargo, el licitante solo se hace acreedor a 2.00 puntos.</p>							
3.1.3	Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	<p>A fin de acreditar el esquema estructural de la organización de los recursos EL LICITANTE presentará el organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal, en el que designe cuando menos al siguiente personal.</p> <p>a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.</p> <p>b) Nombre y cargo del Coordinador General Administrativo, en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar.</p> <p>c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel.</p> <p>d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel.</p> <p>e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel.</p> <p>EL LICITANTE deberá de considerar para el esquema estructural al personal que contemple en los subrubros: 1.1.1, 1.1.2 y 1.1.3</p> <p>Al LICITANTE que presente organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro, se otorgarán 3.00 (tres) puntos.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien omite presentar el organigrama señalado en los incisos a), b), c), d) y e) o lo presente sin firma del representante legal o no sea legible.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien presente el organigrama en forma parcial.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 3		PROPUESTA DE TRABAJO				
Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.						
3	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
	Organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal.	3.00	3.00	002799 – 002801	<p>Se determinó que la documentación presentada por la empresa “Procesadora y Distribuidora Los Chaneques”, S.A. de C.V. en participación conjunta con “Pigudi Gastronómico”, S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.</p> <p>b) Nombre y cargo del Coordinador General Administrativo, en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar.</p> <p>c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel.</p> <p>d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel.</p> <p>e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel.</p>	
El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.00 puntos , por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 3.00 puntos.						

Rubro 4		CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS				
Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona						
4.1	Cumplimiento de contratos	<p>Para este rubro se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro 2 Experiencia y especialidad del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad. Sólo se considerará un documento de cumplimiento por contrato o cualquier otro documento.</p> <p>Para acreditar el cumplimiento, deberá presentar alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Liberación de fianza o garantía; Cancelación de fianza o garantía; 				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 4	CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS																									
Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona																										
	<ul style="list-style-type: none"> Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) cumplimientos de contrato, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 7.00 (siete) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 3.00 (tres) puntos restantes, máximo 6 contratos (seis).</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de cumplimientos de los contratos o cualquier otro tipo de documento, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p> <p>Solo se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite similitud al servicio requerido por el Instituto.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información proporcionada.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Cumplimiento de Contratos</th> <th>Puntos para otorgar</th> <th>Total, de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seis o más Cumplimientos</td> <td>10.00</td> <td rowspan="5">10.00</td> <td>002808, 002809 y 0028010</td> <td rowspan="5">Acredita el mínimo de 3 (tres) contratos requeridos de conformidad con el subrubro 2.1 Especialidad. Por lo anterior, el Licitante será acreedor a la asignación máxima de puntos para el presente subrubro.</td> </tr> <tr> <td>Cinco Cumplimientos</td> <td>9.5</td> <td>002807</td> </tr> <tr> <td>Cuatro Cumplimientos</td> <td>9.00</td> <td>002806</td> </tr> <tr> <td>Tres cumplimientos</td> <td>7.00</td> <td>002803, 002804 y 2805</td> </tr> <tr> <td>No presenta cumplimientos</td> <td>0.00</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 10.00 (diez) puntos</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 10.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 10.00 puntos.</p>				Cumplimiento de Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Seis o más Cumplimientos	10.00	10.00	002808, 002809 y 0028010	Acredita el mínimo de 3 (tres) contratos requeridos de conformidad con el subrubro 2.1 Especialidad . Por lo anterior, el Licitante será acreedor a la asignación máxima de puntos para el presente subrubro.	Cinco Cumplimientos	9.5	002807	Cuatro Cumplimientos	9.00	002806	Tres cumplimientos	7.00	002803, 002804 y 2805	No presenta cumplimientos	0.00	
Cumplimiento de Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																						
Seis o más Cumplimientos	10.00	10.00	002808, 002809 y 0028010	Acredita el mínimo de 3 (tres) contratos requeridos de conformidad con el subrubro 2.1 Especialidad . Por lo anterior, el Licitante será acreedor a la asignación máxima de puntos para el presente subrubro.																						
Cinco Cumplimientos	9.5		002807																							
Cuatro Cumplimientos	9.00		002806																							
Tres cumplimientos	7.00		002803, 002804 y 2805																							
No presenta cumplimientos	0.00																									

Total de puntos y porcentajes asignados a la oferta técnica	56.92 puntos
Puntaje que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente	45.00 puntos

Elaboró

Lic. Ana Luisa Meraz Velasco
Jefa de Departamento de Servicios Generales B

Revisó

Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector de Servicios

Aprobó

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230714
HASH:
C087EF5ACA8A2877798E2D222E4B2B7EFA709C71E544CB
C132092E86FFBA4598

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230714
HASH:
C087EF5ACA8A2877798E2D222E4B2B7EFA709C71E544CB
C132092E86FFBA4598

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230714
HASH:
C087EF5ACA8A2877798E2D222E4B2B7EFA709C71E544CB
C132092E86FFBA4598

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE											
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.											
		Puntos de la convocatoria:	Puntos obtenidos:										
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación											
1.1	Capacidad de los recursos humanos	<p>Se evaluará la experiencia, competencia o habilidad en el trabajo y dominio de herramientas del personal que brindará el servicio. Se tomarán en cuenta la experiencia, niveles de preparación y la cantidad de personal que se requiera para prestar el servicio.</p>											
1.1.1	Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)	<p>Para acreditar la experiencia, EL LICITANTE deberá presentar currículos del personal que asignará para la prestación del servicio:</p> <p>a) EL LICITANTE deberá presentar currículos de personal para los siguientes roles:</p> <table border="1" data-bbox="993 675 1331 883"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Cantidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Nutriólogo para el diseño de menús</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Los currículos serán tomados en cuenta para la obtención de puntos, únicamente si incluyen:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. Firma autógrafa del titular del currículo en cada una de las hojas que lo integran o por lo menos en la última hoja. Copia simple de la identificación oficial vigente (Sólo se aceptarán: credencial para votar vigente expedida por el INE, pasaporte vigente, cédula profesional con fotografía, en caso de ser de nacionalidad extranjera, la documentación que acredite su estancia legal y permiso para realizar actividades remuneradas en México) del titular del currículo. <p>Adicionalmente, para facilitar la evaluación de la documentación que se presente a evaluar, respecto a los roles antes mencionados, EL LICITANTE podrá presentar una relación de los currículos que se entreguen. El no presentar la relación no será motivo de desechamiento de la propuesta. En dicha relación podrá indicar:</p> <ol style="list-style-type: none"> Número consecutivo. Nombre completo. Cantidad de fojas que componen su currículo. Indicador de folio donde inicia el currículo. Indicador de folio donde termina el currículo. Rol y principales actividades que tendrá la persona en el servicio objeto de la presente convocatoria. 		Puesto	Cantidad	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8	Chef	7
Puesto	Cantidad												
Coordinador General Administrativo	1												
Nutriólogo para el diseño de menús	1												
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8												
Chef	7												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																													
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																													
		Puntos de la convocatoria:	Puntos obtenidos:																																												
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																													
	<p>7. En su caso, profesión de acuerdo con su cédula profesional</p> <p>8. Cantidad de fojas que componen cedula profesional.</p> <p>9. Indicador de folio donde inicia la cédula profesional.</p> <p>10. Indicador de folio donde termina la cédula profesional.</p> <p>En caso de que EL LICITANTE integre en su expediente un número de currículos mayor al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue EL LICITANTE como parte de su propuesta.</p> <p>Los puntos se asignarán de acuerdo con lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="829 743 1495 928"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Cantidad de currículos a presentar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Nutriólogo para el diseño de menús</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>7</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para el caso del Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y Chef, se le otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite el rango mínimo de 6 meses de experiencia y si acredita un rango de meses y días mayor, otorgándose una puntuación proporcional de los puntos restantes con base en una regla de 3 sobre el 30% (treinta por ciento) restante de los puntos.</p> <table border="1" data-bbox="289 1036 2041 1375"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Coordinador General Administrativo</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.455</td> <td>0.455</td> <td>000423</td> <td rowspan="5"> Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 108 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.4277</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.4004</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.3731</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.3185</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td></td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Puesto	Cantidad de currículos a presentar	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8	Chef	7	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Coordinador General Administrativo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.455	000423	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 108 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. 	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731			Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00					
Puesto	Cantidad de currículos a presentar																																														
Coordinador General Administrativo	1																																														
Nutriólogo para el diseño de menús	1																																														
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8																																														
Chef	7																																														
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																										
Coordinador General Administrativo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.455	000423	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 108 meses de experiencia. b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. 																																										
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277																																													
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004																																													
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731																																													
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185																																													
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00																																													

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto				Forma de evaluación	
					<ul style="list-style-type: none"> Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.455 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>	
El máximo de puntos a asignar para el Coordinador General Administrativo es de 0.455 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) Se requiere uno, por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Nutriólogo para el diseño de menús	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.455	0.455	000425	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para el diseño de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 48 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Nutriólogo para el diseño de menús, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.455 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.4277				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.4004				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.3731				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.3185				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				
El máximo de puntos a asignar para el Nutriólogo para el diseño de menús es de 0.455 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) Se requiere uno, por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.						
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1.						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000427	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000429	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto				Forma de evaluación	
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			<ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000431	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 48 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4.						

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
Personal / Rol		Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000433	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
		Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00		
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5.						
Personal / Rol		Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000435	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 48 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene</p>
		Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			
		Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			
		Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto				Forma de evaluación		
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00			<p>nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>	
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6.							
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000437	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta curriculum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 48 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta curriculum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>		
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215					
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518					
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145					
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075					
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				Puntos obtenidos:																																					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																									
Subrubro	Concepto	Puntos de la convocatoria:			Forma de evaluación																																						
		Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7.																																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th colspan="3">Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Supervisor general de operaciones para comedores institucionales</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.1725</td> <td>0.1725</td> <td>000439</td> <td colspan="3" rowspan="5"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.16215</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1518</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.14145</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.12075</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td></td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos			Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000439	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>			Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145			Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																						
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000439	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>																																						
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215																																									
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518																																									
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145																																									
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075																																									
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00																																									
		Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8.																																									
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th colspan="3">Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Supervisor general de operaciones para comedores institucionales</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.1725</td> <td>0.1725</td> <td>000441</td> <td colspan="3" rowspan="4"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.16215</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1518</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.14145</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos			Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000441	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene</p>			Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145															
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																						
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	000441	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones para Comedores Institucionales, que contiene</p>																																						
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.16215																																									
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1518																																									
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.14145																																									

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																	
Subrubro		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:																																		
Concepto					Forma de evaluación																																		
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.12075			<p>nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>																																	
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00																																				
<p>El máximo de puntos a asignar para cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales es de 0.1725 (cero punto mil setecientos veinticinco puntos). Se requieren 8, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de 1.38 (uno punto treinta y ocho puntos), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p style="text-align: center;">Para el Chef 1.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000443</td> <td rowspan="6"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.1312</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.112</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>								Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000443	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00		
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																		
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000443	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p>																																		
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																					
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																					
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312																																					
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112																																					
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00																																					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:																																	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																				
		Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).																																				
		Para el Chef 2.																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000445</td> <td rowspan="5"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 48 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.1312</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.112</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td></td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000445	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 48 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000445	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 48 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>																																	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312																																				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112																																				
No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.		0.00																																				
		Para el Chef 3.																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000447</td> <td rowspan="4"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.1312</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000447	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312														
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000447	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 72 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p>																																	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:																																	
Subrubro	Concepto				Forma de evaluación																																	
		Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			<ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> <p>Para el Chef 4.</p>																																
		No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00																																			
						<p>Para el Chef 5.</p>																																
						<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000449</td> <td rowspan="6"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 96 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.1312</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.112</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000449	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 96 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00		
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000449	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 96 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación. Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>																																	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312																																				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112																																				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000451	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				
Para el Chef 6.						
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000453	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 96 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que 	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																																				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																																				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:																																	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																				
						<p>desempejarán.</p> <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> <p>Para el Chef 7.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Total, de meses de experiencia acreditados en el rol</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">Chef</td> <td>Acredita experiencia de 24 meses en adelante.</td> <td>0.16</td> <td>0.16</td> <td>000455</td> <td rowspan="6"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempejarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p> </td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 24 meses.</td> <td>0.1504</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 18 meses.</td> <td>0.1408</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de hasta 12 meses.</td> <td>0.1312</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acredita experiencia de 6 meses.</td> <td>0.112</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>El máximo de puntos a asignar para cada Chef es de 0.16 puntos. Se requieren 7, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de 1.12 (uno punto doce puntos), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá ser considerado para el subrubro "3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos" de la presente tabla.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.41 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 3.41 puntos.</p>	Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000455	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempejarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504			Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408			Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312			Acredita experiencia de 6 meses.	0.112			No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00		
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																	
Chef	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	000455	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 60 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Período que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempejarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>																																	
	Acredita experiencia de hasta 24 meses.	0.1504																																				
	Acredita experiencia de hasta 18 meses.	0.1408																																				
	Acredita experiencia de hasta 12 meses.	0.1312																																				
	Acredita experiencia de 6 meses.	0.112																																				
	No acredita experiencia o acredita menos de 6 meses.	0.00																																				
1.1.2	Competencia o habilidad en el trabajo	En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																							
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																							
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																							
	(de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales)	<p>Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio conforme se describe a continuación:</p> <p>Coordinador General Administrativo: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título y cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Nutriólogo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en nutrición, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición o Gastronomía, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Coordinador General Administrativo</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>2.00 puntos</td> <td>2.00</td> <td>000457 al 000459</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>1.40 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>El licitante presenta Título de Maestría en Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la Universidad IEU, así como la cédula profesional número 13621595 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</td> </tr> <tr> <td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.00 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</td> </tr> </tbody> </table>				Coordinador General Administrativo	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	2.00	000457 al 000459	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			El licitante presenta Título de Maestría en Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la Universidad IEU, así como la cédula profesional número 13621595 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
Coordinador General Administrativo	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	2.00	000457 al 000459	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																					
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			El licitante presenta Título de Maestría en Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la Universidad IEU, así como la cédula profesional número 13621595 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".																					
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.																					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																							
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																							
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																							
		<p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Coordinador General Administrativo (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p>																							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nutriólogo para elaboración de menús</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>2.00 puntos</td> <td>2.00</td> <td>000460 al 000463</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>1.40 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>El licitante presenta Título de Maestría en Nutrición Clínica del postulante a Nutriólogo para elaboración de menú, emitido por la Universidad Del Valle de México, Campus Puebla, así como la cédula profesional número 11923851 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</td> </tr> <tr> <td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.00 Puntos</td> <td></td> <td></td> <td>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Nutriólogo para la elaboración de menús o (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p>				Nutriólogo para elaboración de menús	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	2.00	000460 al 000463	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			El licitante presenta Título de Maestría en Nutrición Clínica del postulante a Nutriólogo para elaboración de menú, emitido por la Universidad Del Valle de México, Campus Puebla, así como la cédula profesional número 11923851 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
Nutriólogo para elaboración de menús	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	2.00	000460 al 000463	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																					
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos			El licitante presenta Título de Maestría en Nutrición Clínica del postulante a Nutriólogo para elaboración de menú, emitido por la Universidad Del Valle de México, Campus Puebla, así como la cédula profesional número 11923851 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".																					
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.																					
		<p align="center">Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Supervisor general de operaciones</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.25125 Puntos</td> <td>0.25125</td> <td>000464 al 000466</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> </tbody> </table>				Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000464 al 000466	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:										
Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000464 al 000466	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma de Tlaxcala, así como la cédula profesional número 12272407 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.25125 Puntos	0.25125	000467 al 000469	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Ingeniería en alimentos del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, así como la cédula profesional número 10946952 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3:					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000470 al 000472	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Ingeniería en alimentos del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 6532295 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
						Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4:						
		Supervisor general de operaciones	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.25125 Puntos	0.25125	000473 al 000475	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad de la Sierra Sur, así como la cédula profesional número 11899922 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
Puntos de la convocatoria:				Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.			
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.25125 Puntos	0.25125	000476 al 000478	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma de Tlaxcala, así como la cédula profesional número 12381828 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.					
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.25125 Puntos	0.25125	000479 al 000482	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios		0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por el Centro Universitario Iberoamericano, así como la cédula

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	0.00 Puntos			<p>profesional número 12700833 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.25125 Puntos	0.25125	000483 al 000485	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma de Tlaxcala, así como la cédula profesional número 13861305 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.					
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8:					
Supervisor general de operaciones		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.25125 Puntos</p> <p>0.175875 Puntos</p> <p>0.00 Puntos</p>	<p>0.25125</p>	<p>000486 al 000488</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad de Ciencias y Desarrollo UDES, así como la cédula profesional número 11982548 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.25125 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.01 (dos punto cero uno puntos) ya que el máximo de 0.25125 (cero punto veinticinco mil ciento veinticinco) se asignará por cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales (se requieren ocho), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p>					
<p>Para el Chef 1.</p>					
Chef		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.29 puntos</p> <p>0.203 puntos</p>	<p>0.29</p>	<p>000489 al 000491</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, así como la cédula profesional número 12665215 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos		Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Para el Chef 2.					
Chef		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.29 puntos	0.29	000492 al 000494	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Tolteca de México, así como la cédula profesional número 12936940 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.203 puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Para el Chef 3.					
Chef		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y		0.29 puntos	0.29	000495 al 000497	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.203 puntos</p> <p>0.00 Puntos</p>			<p>C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Artes Gastronómicas del postulante a Chef, emitido por la Escuela Superior de Turismo Roberto Cañedo Martínez (Esc. Roberto Cañedo M.), así como la cédula profesional número 9835630 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".</p> <p>Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Para el Chef 4.					
Chef		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.29 puntos	0.29	000498 al 000501	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.203 puntos			El licitante presenta Título de Ingeniería Bioquímica del postulante a Chef, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 3146005 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.		0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
					Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Para el Chef 5.				
		Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000502 al 000504	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Autónoma de Tlaxcala, así como la cédula profesional número 14486525 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos			Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
						Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
		Para el Chef 6.				
		Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000505 al 000507	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
		Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos			El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, así como la cédula profesional número 12697151 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos".

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1	CAPACIDAD DEL LICITANTE				
Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos		Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Para el Chef 7.					
Chef	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.29 puntos	0.29	000506 al 000511	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de Licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Puebla, así como la cédula profesional número 6931697 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". Adicionalmente, se verificó la validez de la cédula profesional presentada, a través del sitio de internet de la Secretaría de Educación Pública en el apartado de <i>Consulta de cédulas profesionales</i> https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad. Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.	
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.203 puntos				
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos				
Los puntos máximos por obtener serán 2.03 (dos punto cero tres puntos), ya que el máximo de 0.29 (cero punto veintinueve) se asignará por cada Chef (se requieren siete), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje. El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada. El máximo puntaje para el presente subrubro es de 8.04 puntos , por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 8.04 puntos.					
1.1.3	Dominio de herramientas	EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio.			

Licitación Pública Nacional Presencial
 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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																				
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																				
		<p>EL LICITANTE deberá presentar los diplomas o constancias mediante las cuales acredite la formación en el ramo de alimentos a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:</p>																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Certificaciones y/o Diplomas</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">1 Coordinador General Administrativo.</td> <td>Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.</td> <td>0.1147</td> <td rowspan="2">0.1147</td> <td rowspan="2">000459 y 000512</td> <td rowspan="3">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3) Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado</td> </tr> <tr> <td>Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.</td> <td>0.0806</td> </tr> <tr> <td>No presenta ninguna constancia o diploma.</td> <td>0.00</td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	1 Coordinador General Administrativo.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000459 y 000512	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3) Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	<p>Los puntos máximos por obtener serán 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por un Coordinador (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p>			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																	
1 Coordinador General Administrativo.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000459 y 000512	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3) Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado																	
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806																				
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Certificaciones y/o Diplomas</th> <th>Total de puntos por acreditar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1 Nutriólogo para elaboración de menús.</td> <td>Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.</td> <td>0.1147</td> <td rowspan="2">0.1147</td> <td rowspan="2">000463 y 000513</td> <td rowspan="2">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3) Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado</td> </tr> <tr> <td>Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:</td> <td>0.0806</td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	1 Nutriólogo para elaboración de menús.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000463 y 000513	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3) Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.0806						
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																	
1 Nutriólogo para elaboración de menús.	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000463 y 000513	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3) Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado																	
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.0806																				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.					
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
Los puntos máximos por obtener serán 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por un Nutriólogo (se requiere uno), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.							
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 1	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000466 y 000514	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)		
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado		
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00					
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000469 y 000515	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)		
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

CAPACIDAD DEL LICITANTE						
Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.						
Puntos de la convocatoria:				Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial. No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 3	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000472 y 000516	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)	
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial. No presenta ninguna constancia o diploma.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado	
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000475 y 000517	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)	
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado	

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

CAPACIDAD DEL LICITANTE						
Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.						
Puntos de la convocatoria:				Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial. No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 5	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000476 y 000518
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806		
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00		
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000482 y 000519
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806		

Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:

El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)

Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado

Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:

El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)

Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.				
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000485 y 000520	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)	
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado	
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000488 y 000521	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor general de operaciones para comedores institucionales solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3) Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado	
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Los puntos máximos por obtener serán 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por cada Supervisor (se requieren ocho), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.					
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 1	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000491 y 000522	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000494 y 000523	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 3	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000497 y 000524	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Chef 4	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000501 y 000525	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE					
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.					
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 5	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000504 y 000526	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Chef 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000507 y 000527	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3)
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE							
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.							
		Puntos de la convocatoria:			Puntos obtenidos:				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación							
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
		Chef 7	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	000511 y 000528	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA Constancia Distintivo H emitida por Secretaría de Turismo y UNA Constancia emitida por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (DC-3) Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado		
			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806					
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00					
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00					
		<p>Para efectos de la evaluación, en caso de que EL LICITANTE integre en su expediente un número de certificaciones y/o diplomas mayores al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue EL LICITANTE como parte de su propuesta a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de certificaciones y/o diplomas solicitados.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de certificaciones y/o diplomas, obtendrán la misma puntuación.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)".</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos), ya que el máximo de 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos) se asignará por cada Chef (se requieren siete), por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 1.95 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 1.95 puntos.</p>							
1.2	Capacidad de equipamiento	<p>El Instituto durante la evaluación de propuestas realizará una visita a las instalaciones de la cocina de los LICITANTES, a fin de constatar la veracidad en la evidencia fotográfica adjunta a sus propuestas.</p> <p>En la visita que realice el Instituto, EL LICITANTE deberá de acreditar que cuenta en sus instalaciones, mínimo con:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <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> </tbody> </table>						Equipo y Descripción	1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)
Equipo y Descripción									
1. Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial)									

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																				
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																				
		Puntos de la convocatoria:	Puntos obtenidos:																			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																				
		<table border="1"> <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 (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)</td></tr> <tr><td>5. Almacén de secos</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> </table>			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 (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)	5. Almacén de secos	6. Almacén de productos químicos de limpieza	7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada												
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 (rebanado Ras, sierra, cuchillos etc.)																						
5. Almacén de secos																						
6. Almacén de productos químicos de limpieza																						
7. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada																						
		Del resultado de la verificación se otorgarán los puntos de la siguiente manera:																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>2.60 Puntos</td> <td>2.60</td> <td>000531 al 000536</td> <td rowspan="3">Se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., y derivado de la visita realizada a sus instalaciones, ACREDITA en su totalidad los requerimientos mínimos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido</td> <td>1.82 Puntos</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>0.00 Puntos</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos	2.60	000531 al 000536	Se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., y derivado de la visita realizada a sus instalaciones, ACREDITA en su totalidad los requerimientos mínimos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	1.82 Puntos			Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos		
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																		
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos	2.60	000531 al 000536	Se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., y derivado de la visita realizada a sus instalaciones, ACREDITA en su totalidad los requerimientos mínimos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.																		
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	1.82 Puntos																					
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos																					
		2. Transporte especializado para alimentos preparados.																				
		Se requieren vehículos con características de conformidad a lo siguiente:																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CANTIDAD</th> <th>ESPECIFICACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td>Vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas.</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Vehículos con caja refrigerada regulable con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.</td> </tr> </tbody> </table>			CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	2	Vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas.	1	Vehículos con caja refrigerada regulable con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.												
CANTIDAD	ESPECIFICACIONES																					
2	Vehículos con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas.																					
1	Vehículos con caja refrigerada regulable con una capacidad de 1 a 5 y media toneladas.																					
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acredita más de 3 vehículos</td> <td>2.00 puntos</td> <td>2.00</td> <td>000537 al 000574</td> <td rowspan="3">Se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., y derivado de la visita realizada a sus instalaciones, ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Acredita 3 vehículos</td> <td>1.40 puntos</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No acredita vehículos</td> <td>0.00 puntos</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Acredita más de 3 vehículos	2.00 puntos	2.00	000537 al 000574	Se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., y derivado de la visita realizada a sus instalaciones, ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Acredita 3 vehículos	1.40 puntos			No acredita vehículos	0.00 puntos		
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																		
Acredita más de 3 vehículos	2.00 puntos	2.00	000537 al 000574	Se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., y derivado de la visita realizada a sus instalaciones, ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																		
Acredita 3 vehículos	1.40 puntos																					
No acredita vehículos	0.00 puntos																					

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE																													
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.																													
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:																											
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																													
		Acredita más de 3 vehículos; 3 vehículos con caja refrigerada con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas y 1 vehículo con caja seca con una capacidad de 1 a 3 y media toneladas totalmente cerradas.																													
		<p>Para obtener los puntos señalados, EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con los vehículos solicitados, y presentar fotografías en donde se aprecien las unidades de manera completa y de la factura para verificar los datos del vehículo o en su caso, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 4.60 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 4.60 puntos.</p>																													
1.2.1	Capacidad de los recursos económicos	<p>EL LICITANTE deberá acreditar su capacidad económica a fin de demostrar que cuenta con ingresos equivalentes de al menos 10.00% (diez por ciento) del monto máximo total de su oferta económica, conforme a lo que se establece en el artículo 57 fracción III, y 78 fracción I inciso b) de las POBALINES.</p> <p>Para demostrar la capacidad económica, EL LICITANTE deberá presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes inmediato anterior a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones; presentadas ante el Servicio de Administración Tributaria con acuse de recibo y sello digital de recepción; en el caso que se presente saldo a pagar, se deberá acompañar con el correspondiente comprobante de pago, en donde se deberá demostrar que sus ingresos son iguales o mayores al 10.00% (diez por ciento) del monto total de su oferta. Lo anterior, conforme lo establece el artículo 57 fracción III, y 75 inciso b) de las POBALINES y regla 3.9.15. de la Resolución Miscelánea Fiscal 2024.</p> <p>En caso de presentar proposiciones conjuntas conforme al Artículo 60, fracción IV de las POBALINES, para cumplir con los ingresos mínimos requeridos en la presente convocatoria, se podrán sumar los correspondientes a cada una de las personas integrantes de la agrupación.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.</td> <td>5.00</td> <td>5.00</td> <td>000575 al 000726</td> <td rowspan="5">De conformidad con el oficio INE/DEA/DRF/SC/95/2025, del 20 de enero de 2025, se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, demostrando la capacidad económica al presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes de noviembre, acreditando ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica total. Por lo anterior, se asignan 5.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro</td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.</td> <td>4.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.</td> <td>3.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.</td> <td>2.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 5.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 5.00 puntos.</p>				Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.	5.00	5.00	000575 al 000726	De conformidad con el oficio INE/DEA/DRF/SC/95/2025, del 20 de enero de 2025, se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, demostrando la capacidad económica al presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes de noviembre, acreditando ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica total. Por lo anterior, se asignan 5.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro	Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.50			Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	3.50			Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	2.50			Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.	0.00		
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																											
Presenta ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica y hasta el 20% del monto de su oferta económica total.	5.00	5.00	000575 al 000726	De conformidad con el oficio INE/DEA/DRF/SC/95/2025, del 20 de enero de 2025, se determinó que la evidencia presentada por D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V., ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, demostrando la capacidad económica al presentar la declaración fiscal anual 2023 y la declaración fiscal a que esté obligado del Impuesto Sobre la Renta del mes de noviembre, acreditando ingresos superiores al 17.6% del monto de su oferta económica total. Por lo anterior, se asignan 5.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro																											
Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.50																														
Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	3.50																														
Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	2.50																														
Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.	0.00																														

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE													
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.													
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:											
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación													
1.3	Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	De conformidad con el artículo 15 del REGLAMENTO, se otorgará 0.50 (punto cincuenta) puntos a las empresas que cuenten con personal con discapacidad al comprobarse un porcentaje de al menos 5% (cinco por ciento) de la plantilla de empleados cuya antigüedad no sea inferior a 6 (seis) meses computada hasta la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones, comprobándose con la documentación que se relaciona en el numeral 5.1 de la Convocatoria "Aspectos que se considerarán para la evaluación por puntos y porcentajes".													
		EL LICITANTE obtendrá los puntos que correspondan de manera proporcional conforme al número de trabajadores con discapacidad que acrediten tener.													
		Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos										
		0.50	0.00	-----	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante No presenta soporte documental que compruebe tiene relación laboral con personas con discapacidad Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.										
El máximo puntaje para el presente subrubro es de 0.50 puntos , sin embargo, el licitante no se hace acreedor al otorgamiento de puntos por no acreditar los requerimientos solicitados en este subrubro.															
1.4	Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	Se otorgarán puntos a las micros, pequeñas o medianas empresas que produzcan bienes con innovación tecnológica que tengan registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, bajo la modalidad de patentes, modelos de utilidad, diseños industriales y esquemas de trazado de circuitos integrados, para lo cual deberán exhibir copia simple del certificado correspondiente, la cual no podrá tener más de cinco años de haber sido expedida.													
		Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos									
		Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica	0.20 puntos			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:									
		No acredita	0.00 puntos	0.00	-----	El licitante No presenta soporte documental ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial que compruebe el tamaño de la entidad, además, no se comprueba que la entidad produzca bienes con innovación tecnológica. Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.									
De igual manera, se otorgarán puntos a las empresas que hayan aplicado políticas y prácticas de igualdad de género, conforme a la certificación correspondiente emitida por las autoridades y organismos facultados para tal efecto.															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto por evaluar</th> <th>Total de puntos por asignar</th> <th>Total de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos					
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos											

Licitación Pública Nacional Presencial
 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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 1		CAPACIDAD DEL LICITANTE			
		Valoración de los recursos humanos y de equipamiento para la prestación del servicio requerido.			
		Puntos de la convocatoria:		Puntos obtenidos:	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		0.30 puntos	0.30	000727 al 000729	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
	No acredita	0.00 puntos			El licitante presenta certificado que la entidad opera con los requisitos de la NMX-R-025-SCFI-2015 en Igualdad Laboral y No Discriminación, proporcionada por un Organismo de Certificación acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. Por lo anterior, se asignan 0.30 puntos.
<p>El total de puntos a otorgar en el subrubro será de 0.50 (cero puntos cincuenta) puntos.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 0.50 puntos, sin embargo, el licitante solo se hace acreedor a 0.30 puntos.</p>					

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE			
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
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 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> <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>			

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2	EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE																						
	Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.																						
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																					
2.1	<p>Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la Convocatoria) y</p>	<p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>El límite máximo para presentar es de 6 (seis) contratos o documentos con las características antes mencionadas para la obtención de los 9.00 (nueve puntos).</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los 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 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Preguntas, de la Junta de Aclaraciones). <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición.</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto</th> <th>Puntos máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </tbody> </table>	Concepto	Puntos máximos	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00														
Concepto	Puntos máximos																						
Especialidad	9.00																						
Experiencia	9.00																						
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Contratos</th> <th>Puntos para otorgar</th> <th>Total, de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seis Contratos</td> <td>9.00</td> <td rowspan="4">0.00</td> <td rowspan="4">000889 al 000931 000849 al 000888 000732 al 000738, 000783 al 000811, 000812 al 000848</td> <td rowspan="4"> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta 5 contratos, sin embargo, los instrumentos no cumplen con los requisitos <u>mínimos</u> solicitados en el presente subrubro de conformidad con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato</u>, 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. </td> </tr> <tr> <td>Cinco Contratos</td> <td>8.10</td> </tr> <tr> <td>Cuatro Contratos</td> <td>7.20</td> </tr> <tr> <td>Tres Contratos</td> <td>6.30</td> </tr> <tr> <td>Dos o menos contratos</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Seis Contratos	9.00	0.00	000889 al 000931 000849 al 000888 000732 al 000738, 000783 al 000811, 000812 al 000848	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta 5 contratos, sin embargo, los instrumentos no cumplen con los requisitos <u>mínimos</u> solicitados en el presente subrubro de conformidad con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato</u>, 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. 	Cinco Contratos	8.10	Cuatro Contratos	7.20	Tres Contratos	6.30	Dos o menos contratos	0.00			
Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																			
Seis Contratos	9.00	0.00	000889 al 000931 000849 al 000888 000732 al 000738, 000783 al 000811, 000812 al 000848	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>Presenta 5 contratos, sin embargo, los instrumentos no cumplen con los requisitos <u>mínimos</u> solicitados en el presente subrubro de conformidad con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato</u>, 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. 																			
Cinco Contratos	8.10																						
Cuatro Contratos	7.20																						
Tres Contratos	6.30																						
Dos o menos contratos	0.00																						

Licitación Pública Nacional Presencial
 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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE				
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
2.2	Experiencia del licitante (mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate)					<p>3. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>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.</p> <p>5. Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <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 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Preguntas, de la Junta de Aclaraciones).</p> <p>Por lo anterior, los contratos presentados por el licitante no cumplen con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Para el contrato celebrado con ADIENT MEXICO AUTOMOTRIZ, S. DE R.L. DE C.V., no se identificó número de contrato. Para el contrato celebrado con la Sociedad Mercantil Monroe México S. de R.L. de C.V., no se identificó número de contrato, asimismo, a la fecha de presentación de apertura de propuestas, se encuentra vigente. Para el contrato celebrado con Federal Mogul S. de R.L. de C.V., no se identificó número de contrato. Para el contrato celebrado con la sociedad Se Bordnetze México S.A. de C.V., no se identificó número de contrato. Para el contrato celebrado con Thyssenkrupp Presta de México S.A. de C.V., no se identificó número de contrato. <p>No se omite mencionar que, con la finalidad de verificar la veracidad de la documentación presentada; a través de las cuentas de correo electrónico detectadas en los instrumentos jurídicos presentados por el licitante así como en las cartas de satisfacción de cumplimiento de los servicios prestados, el Instituto solicitó en dos ocasiones a través de correo electrónico a las siguientes cuentas de correo electrónico abelardo.rodriguez@adient.com, Jacqueline.hernandez@thyssenkrupp.com, rocio.c.guillan@adient.com, jguadalupe.olvera@driv.com, aljandro.casas@driv.com, irojas@driv.com, y rui.domingues@sebn.com, información para verificar la suscripción de los instrumentos legales presentados por el licitante sin que se obtuviera respuesta.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante como se indica en el presente subrubro.</p> <p>Por lo anterior, el licitante no es acreedor al otorgamiento de puntos para el presente subrubro, toda vez que los instrumentos contractuales presentados no cumplen como requisito mínimo de contar con número de contrato.</p>
		<p>Máximo de puntos a en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 9.00 puntos, sin embargo, el licitante no acredita los requerimientos solicitados en el presente subrubro, por lo tanto, no se hace acreedor al otorgamiento de puntos.</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que EL LICITANTE presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgara la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un período de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</p>				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE																																				
Subrubro		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.																																				
Concepto	Forma de evaluación																																					
	<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>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"> 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>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> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contratos</th> <th>Meses de Experiencia</th> <th>Puntos para otorgar</th> <th>Total, de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contrato Uno</td> <td>0 meses</td> <td rowspan="7">9.00</td> <td>0.00</td> <td>000732 al 000782</td> <td rowspan="2">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Contrato Dos</td> <td>0 meses</td> <td>0.00</td> <td>000783 al 000811</td> <td rowspan="5">Presenta 5 contratos, sin embargo, los instrumentos no cumplen con los requisitos mínimos solicitados en el presente subrubro de conformidad con lo siguiente: <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 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Preguntas, de la Junta de Aclaraciones). </td> </tr> <tr> <td>Contrato Tres</td> <td>0 meses</td> <td>0.00</td> <td>000812 al 000848</td> </tr> <tr> <td>Contrato Cuatro</td> <td>0 meses</td> <td>0.00</td> <td>000849 al 000888</td> </tr> <tr> <td>Contrato Cinco</td> <td>0 meses</td> <td>0.00</td> <td>000889 al 000931</td> </tr> <tr> <td>Contrato Seis</td> <td>0 meses</td> <td>0.00</td> <td>-----</td> </tr> </tbody> </table>					Contratos	Meses de Experiencia	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Contrato Uno	0 meses	9.00	0.00	000732 al 000782	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Contrato Dos	0 meses	0.00	000783 al 000811	Presenta 5 contratos, sin embargo, los instrumentos no cumplen con los requisitos mínimos solicitados en el presente subrubro de conformidad con lo siguiente: <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 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Preguntas, de la Junta de Aclaraciones). 	Contrato Tres	0 meses	0.00	000812 al 000848	Contrato Cuatro	0 meses	0.00	000849 al 000888	Contrato Cinco	0 meses	0.00	000889 al 000931	Contrato Seis	0 meses	0.00	-----
Contratos	Meses de Experiencia	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																																	
Contrato Uno	0 meses	9.00	0.00	000732 al 000782	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																																	
Contrato Dos	0 meses		0.00	000783 al 000811		Presenta 5 contratos, sin embargo, los instrumentos no cumplen con los requisitos mínimos solicitados en el presente subrubro de conformidad con lo siguiente: <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 1 o más inmuebles (De conformidad con el Anexo 3. Preguntas, de la Junta de Aclaraciones). 																																
Contrato Tres	0 meses		0.00	000812 al 000848																																		
Contrato Cuatro	0 meses		0.00	000849 al 000888																																		
Contrato Cinco	0 meses		0.00	000889 al 000931																																		
Contrato Seis	0 meses		0.00	-----																																		

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 2		EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE				
		Contratos del servicio de la misma naturaleza del que se pretende contratar que el licitante acredite haber realizado.				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
						<p>Por lo anterior, los contratos presentados por el licitante no cumplen con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Para el contrato celebrado con ADIENT MEXICO AUTOMOTRIZ, S. DE R.L. DE C.V., no se identificó número de contrato. 2. Para el contrato celebrado con la Sociedad Mercantil Monroe México S. de R.L. de C.V., no se identificó número de contrato, asimismo, a la fecha de presentación de apertura de propuestas, se encuentra vigente. 3. Para el contrato celebrado con Federal Mogul S. de R.L. de C.V., no se identificó número de contrato. 4. Para el contrato celebrado con la sociedad Se Bordnetze México S.A. de C.V., no se identificó número de contrato. 5. Para el contrato celebrado con Thyssenkrupp Presta de México S.A. de C.V., no se identificó número de contrato. <p>No se omite mencionar que, con la finalidad de verificar la veracidad de la documentación presentada; a través de las cuentas de correo electrónico detectadas en los instrumentos jurídicos presentados por el licitante así como en las cartas de satisfacción de cumplimiento de los servicios prestados, el Instituto solicitó en dos ocasiones a través de correo electrónico a las siguientes cuentas de correo electrónico abelardo.rodriguez@adient.com, Jacqueline.hernandez@thyssenkrupp.com, rocio.c.guillan@adient.com, jguadalupe.olvera@driv.com, aljandro.casas@driv.com, irojas@driv.com, y rui.domingues@sebn.com, información para verificar la suscripción de los instrumentos legales presentados por el licitante sin que se obtuviera respuesta.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante como se indica en el presente subrubro.</p> <p>Por lo anterior, el licitante no es acreedor al otorgamiento de puntos para el presente subrubro, toda vez que los instrumentos contractuales presentados no cumplen como requisito mínimo de contar con número de contrato.</p>
		<p>Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 9.00 (nueve) puntos</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 9.00 puntos, sin embargo, el licitante no acredita los requerimientos solicitados en el presente subrubro, por lo tanto, no se hace acreedor al otorgamiento de puntos.</p>				
Rubro 3		PROPUESTA DE TRABAJO				
		Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.				
3	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
3.1.1	Metodología, visión a utilizar en la prestación del servicio	<p>A fin de acreditar la metodología para la implementación y prestación de los servicios, EL LICITANTE deberá considerar los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, 3. Vigencia de la prestación del servicio, 4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 5. Procedimiento para: <ul style="list-style-type: none"> • Prestación del servicio ordinario. • Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. 				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 3	PROPUESTA DE TRABAJO																								
3	Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.																								
3	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:																								
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																							
		<ul style="list-style-type: none"> Transportación de alimentos preparados (Catering). <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 3 (tres) de los aspectos enlistados en el párrafo anterior, y el 30% de los puntos restantes se otorgará de manera proporcional equivalente a los aspectos presentados.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Aspectos</th> <th>Total, de Puntos por acreditar</th> <th>Total, de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entrega Metodología completa con 5 aspectos 100%</td> <td>2.00</td> <td>2.00</td> <td>000932 al 000999</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Entrega Metodología con 4 aspectos.</td> <td>1.00</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">Presentan la metodología para la implementación y prestación de los servicios, considerando los siguientes aspectos: 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, 3. Vigencia de la prestación del servicio, 4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 5. Procedimiento para: • Prestación del servicio ordinario. • Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. • Transportación de alimentos preparados (Catering).</td> </tr> <tr> <td>Entrega Metodología con 3 aspectos.</td> <td>0.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entrega Metodología con 2 aspectos o menos.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 2.00 (dos) puntos</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 2.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 2.00 puntos.</p>	Aspectos	Total, de Puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Entrega Metodología completa con 5 aspectos 100%	2.00	2.00	000932 al 000999	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Entrega Metodología con 4 aspectos.	1.00			Presentan la metodología para la implementación y prestación de los servicios, considerando los siguientes aspectos: 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, 3. Vigencia de la prestación del servicio, 4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 5. Procedimiento para: • Prestación del servicio ordinario. • Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. • Transportación de alimentos preparados (Catering).	Entrega Metodología con 3 aspectos.	0.50			Entrega Metodología con 2 aspectos o menos.	0.00		
Aspectos	Total, de Puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																					
Entrega Metodología completa con 5 aspectos 100%	2.00	2.00	000932 al 000999	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																					
Entrega Metodología con 4 aspectos.	1.00			Presentan la metodología para la implementación y prestación de los servicios, considerando los siguientes aspectos: 1. Presentar en papel membretado con firma autógrafa del Representante Legal, descripción detallada de la metodología o procedimiento de ejecución que deberá contener lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, 3. Vigencia de la prestación del servicio, 4. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 5. Procedimiento para: • Prestación del servicio ordinario. • Manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. • Transportación de alimentos preparados (Catering).																					
Entrega Metodología con 3 aspectos.	0.50																								
Entrega Metodología con 2 aspectos o menos.	0.00																								
3.1.2	Plan de Trabajo propuesto	<p>EL LICITANTE deberá incluir en su oferta técnica el Plan de trabajo donde señale las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Objeto de la contratación, Vigencia de la prestación del servicio, Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 																							

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 3		PROPUESTA DE TRABAJO																										
Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.																												
3	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:																											
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																										
		4. Especificaciones generales, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales, 7. Penas y deducciones.																										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Aspectos</th> <th>Puntos para otorgar</th> <th>Total, de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Entrega plan de trabajo completo con 7 aspectos 100%</td> <td>3.00</td> <td>3.00</td> <td>001000 al 001042</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.</td> <td>2.00</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="3">Presentan plan de trabajo donde señala las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos: 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 4. Especificaciones generales, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales, 7. Penas y deducciones.</td> </tr> <tr> <td>Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.</td> <td>1.00</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.</td> <td>0.00</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Aspectos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	Entrega plan de trabajo completo con 7 aspectos 100%	3.00	3.00	001000 al 001042	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.	2.00			Presentan plan de trabajo donde señala las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos: 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 4. Especificaciones generales, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales, 7. Penas y deducciones.	Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.	1.00			Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.	0.00		
Aspectos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																								
Entrega plan de trabajo completo con 7 aspectos 100%	3.00	3.00	001000 al 001042	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																								
Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.	2.00			Presentan plan de trabajo donde señala las etapas, periodos y procedimientos que seguirá para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos: 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio y elementos por inmueble y total general, 4. Especificaciones generales, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales, 7. Penas y deducciones.																								
Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.	1.00																											
Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.	0.00																											
		<p>El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 3.00 (tres) puntos.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 3.00 puntos.</p>																										
3.1.3	Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	<p>A fin de acreditar el esquema estructural de la organización de los recursos EL LICITANTE presentará el organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal, en el que designe cuando menos al siguiente personal.</p> <p>a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto para la toma de decisiones.</p>																										

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 3		PROPUESTA DE TRABAJO													
		Plan de trabajo que permita garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas señaladas en la convocatoria.													
3	Oferta técnica: Se otorgarán los puntos correspondientes a este rubro al LICITANTE cuya oferta técnica permita verificar el cumplimiento de todas y cada una de las especificaciones técnicas señaladas en el Anexo Técnico de la convocatoria, de acuerdo con lo siguiente:														
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación													
		<p>b) Nombre y cargo del Coordinador General Administrativo, en el segundo nivel de su organigrama, con el cual el INE tendrá contacto las 24 horas y durante la vigencia para la programación, control, seguimiento, etc. de los servicios a contratar.</p> <p>c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel.</p> <p>d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel.</p> <p>e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel.</p> <p>EL LICITANTE deberá de considerar para el esquema estructural al personal que contemple en los subrubros: 1.1.1, 1.1.2 y 1.1.3</p> <p>Al LICITANTE que presente organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro, se otorgarán 3.00 (tres) puntos.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien omita presentar el organigrama señalado en los incisos a), b), c), d) y e) o lo presente sin firma del representante legal o no sea legible.</p> <p>No se otorgarán puntos a quien presente el organigrama en forma parcial.</p> <table border="1" data-bbox="709 846 1955 1131"> <thead> <tr> <th>Organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal.</th> <th>Puntos para otorgar</th> <th>Total, de puntos asignados</th> <th>Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>3.00</td> <td>3.00</td> <td>001043</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante, presenta organigrama de hasta 4 niveles. Por lo anterior, se asignan 3.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 3.00 puntos, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 3.00 puntos.</p>				Organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal.	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		3.00	3.00	001043	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante, presenta organigrama de hasta 4 niveles. Por lo anterior, se asignan 3.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
Organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal.	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos											
	3.00	3.00	001043	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D' Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante, presenta organigrama de hasta 4 niveles. Por lo anterior, se asignan 3.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.											
Rubro 4		CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS													
		Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona													
4.1	Cumplimiento de contratos	<p>Para este rubro se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro 2 Experiencia y especialidad del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad. Sólo se considerará un documento de cumplimiento por contrato o cualquier otro documento.</p> <p>Para acreditar el cumplimiento, deberá presentar alguno de los siguientes documentos:</p>													

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´ Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

Rubro 4		CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS																																				
Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona																																						
		<ul style="list-style-type: none"> Liberación de fianza o garantía; Cancelación de fianza o garantía; Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) cumplimientos de contrato, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 7.00 (siete) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 3.00 (tres) puntos restantes, máximo 6 contratos (seis).</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de cumplimientos de los contratos o cualquier otro tipo de documento, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p> <p>Solo se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite similitud al servicio requerido por el Instituto.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la veracidad de la información proporcionada.</p>																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Cumplimiento de Contratos</th> <th>Puntos para otorgar</th> <th>Total, de puntos asignados</th> <th colspan="2">Folio de la propuesta técnica</th> <th>Motivación de la asignación de puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Seis Cumplimientos</td> <td>10.00</td> <td></td> <td colspan="2"></td> <td rowspan="4">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Para el otorgamiento de puntos en el presente subrubro, se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro 2 Experiencia y especialidad del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad.</td> </tr> <tr> <td>Cinco Cumplimientos</td> <td>9.5</td> <td></td> <td colspan="2">001050</td> </tr> <tr> <td>Cuatro Cumplimientos</td> <td>9.00</td> <td></td> <td colspan="2">001049</td> </tr> <tr> <td>Tres cumplimientos</td> <td>7.00</td> <td></td> <td>001044,</td> <td>001045,</td> </tr> <tr> <td>No presenta cumplimientos</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>001046,</td> <td>001047,</td> <td>001048</td> </tr> </tbody> </table>				Cumplimiento de Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica		Motivación de la asignación de puntos	Seis Cumplimientos	10.00				Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Para el otorgamiento de puntos en el presente subrubro, se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro 2 Experiencia y especialidad del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad.	Cinco Cumplimientos	9.5		001050		Cuatro Cumplimientos	9.00		001049		Tres cumplimientos	7.00		001044,	001045,	No presenta cumplimientos	0.00	0.00	001046,	001047,	001048
Cumplimiento de Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica		Motivación de la asignación de puntos																																	
Seis Cumplimientos	10.00				Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "D´ Sazón Seguridad Alimentaria", S.A. de C.V. en participación conjunta con "Profesionales en Comidas Industriales", S.A. de C.V. NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Para el otorgamiento de puntos en el presente subrubro, se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro 2 Experiencia y especialidad del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad.																																	
Cinco Cumplimientos	9.5		001050																																			
Cuatro Cumplimientos	9.00		001049																																			
Tres cumplimientos	7.00		001044,	001045,																																		
No presenta cumplimientos	0.00	0.00	001046,	001047,	001048																																	
		<p>Por lo anterior, el licitante presentó 5 (cinco) contratos, de los cuales, ninguno se consideró para evaluación de Especialidad y Experiencia por no cumplir con los requisitos mínimos requeridos, por lo que no serán consideradas para su evaluación las cartas que presentó para acreditar la satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales prestadas, toda vez que no están relacionadas con los instrumentos contractuales presentados; es decir, las cartas presentadas de manera general, manifiestan un cumplimiento y satisfacción de un servicio sin especificar y/o clarificar la relación con dichos instrumentos contractuales mediante un número de contrato y/o algún elemento que lo relacionen, por lo que no se tiene una certeza de cumplimiento de las condiciones que se establecieron en los instrumentos legales presentados.</p>																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
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)"

DICTAMEN DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

Licitante: D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V., en participación conjunta con Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.

Fecha: 29 de enero del 2025

CUMPLIMIENTO DE CONTRATOS	
Rubro 4	Desempeño o cumplimiento que ha tenido el licitante en servicios contratados por el Instituto o cualquier otra persona
	<p>No se omite mencionar que, con la finalidad de verificar la veracidad de la documentación presentada; a través de las cuentas de correo electrónico detectadas en los instrumentos jurídicos presentados por el licitante así como en las cartas de satisfacción de cumplimiento de los servicios prestados, el Instituto solicitó en dos ocasiones a través de correo electrónico a las siguientes cuentas de correo electrónico abelardo.rodriguez@adient.com, Jacqueline.hernandez@thyssenkrupp.com, rocio.c.guillan@adient.com, jguadalupe.olvera@driv.com, aljandro.casas@driv.com, irojas@driv.com, y rui.domingues@sebn.com, información para verificar la suscripción de los instrumentos legales presentados así como su cumplimiento a entera satisfacción del cliente sin que se obtuviera respuesta.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por el licitante como se indica en el presente subrubro.</p> <p>Por lo antes expuesto, el licitante no se hace acreedor al otorgamiento de puntos para el presente subrubro.</p> <p>Máximo de puntos a obtener en este Subrubro 10.00 (diez) puntos</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 10.00 puntos, sin embargo, el licitante no acredita los requerimientos solicitados en el presente subrubro, por lo tanto, no se hace acreedor al otorgamiento de puntos.</p>

Total de puntos y porcentajes asignados a la oferta técnica	31.30 puntos
Puntaje que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente	45.00 puntos

Elaboró

Lic. Ana Luisa Meraz Velasco
Jefa de Departamento de Servicios Generales B

Revisó

Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector de Servicios

Aprobó

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230715
HASH:
E825E30D24A93805F7B7654715ABE283F2FAB8BE797158
ADPA24980F7DDC77A

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230715
HASH:
E825E30D24A93805F7B7654715ABE283F2FAB8BE797158
ADPA24980F7DDC77A

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4230715
HASH:
E825E30D24A93805F7B7654715ABE283F2FAB8BE797158
ADPA24980F7DDC77A

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

ANEXO

Evaluación Económica

(conforme a los numerales 4.3. y 5.2. de la convocatoria)

Derivado del contenido de la oferta económica solicitada en el **numeral 4.3. de la convocatoria**, y de conformidad con lo dispuesto en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, así como lo establecido en el **numeral 5.2. “Criterio de evaluación económica”** de la convocatoria, la evaluación económica fue realizada para la **partida única** por el **Lic. Luis Armando Martínez Reyes, Subdirector de Adquisiciones**, avalada por el **Lic. Edgardo Amaya Robles, Director de Recursos Materiales y Servicios**; llevando a cabo la **verificación de los precios ofertados**, informando el resultado desglosado, documentos que se adjuntan y forman parte del presente **Anexo**. -----

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO 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)”

ANEXO 3

Análisis de Precios No Aceptables

Licitación Pública Nacional Presencial
número 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)

Análisis de Precios no Aceptables de la Investigación de Mercado

No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia (a)	Cantidad Máxima de referencia (b)	Pigüdi Gastronómico, S.A. de C.V.			D'Sazon Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V.			Café Bersa, S. de R.L. de C.V.			Productos Sere!, S.A. de C.V.		
				Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)
1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral.	228,000	530,000	\$120.00	\$27,360,000.00	\$63,600,000.00	\$130.00	\$29,640,000.00	\$68,900,000.00	\$136.48	\$31,117,440.00	\$72,334,400.00	\$139.00	\$31,692,000.00	\$73,670,000.00
				I.V.A.	\$4,377,600.00	\$10,176,000.00	I.V.A.	\$4,742,400.00	\$11,024,000.00	I.V.A.	\$4,978,790.40	\$11,573,504.00	I.V.A.	\$5,070,720.00	\$11,787,200.00
				Total:	\$31,737,600.00	\$73,776,000.00	Total:	\$34,382,400.00	\$79,924,000.00	Total:	\$36,096,230.40	\$83,907,904.00	Total:	\$36,762,720.00	\$85,457,200.00
				Operadora de Comedores Saludables, S.A. de C.V.			Abastos y Distribuciones Institucionales, S.A. de C.V.			Procesadora y Distribuidora Los Chameques, S.A. de C.V.			FM Gastronomía, S.A. de C.V.		
				Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)
				\$143.75	\$32,775,000.00	\$76,187,500.00	\$147.00	\$33,516,000.00	\$77,910,000.00	\$152.00	\$34,656,000.00	\$80,560,000.00	\$170.00	\$38,760,000.00	\$90,100,000.00
				I.V.A.	\$5,244,000.00	\$12,190,000.00	I.V.A.	\$5,362,560.00	\$12,465,600.00	I.V.A.	\$5,544,960.00	\$12,889,600.00	I.V.A.	\$6,201,600.00	\$14,416,000.00
				Total:	\$38,019,000.00	\$88,377,500.00	Total:	\$38,878,560.00	\$90,375,600.00	Total:	\$40,200,960.00	\$93,449,600.00	Total:	\$44,961,600.00	\$104,516,000.00
				Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.			Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.			Precio Aceptable					
				Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Mediana de la Investigación de Mercado (Unitario antes de IVA) + 10%					
				\$195.00	\$44,460,000.00	\$103,350,000.00	\$195.00	\$44,460,000.00	\$103,350,000.00	\$159.91					
				I.V.A.	\$7,113,600.00	\$16,536,000.00	I.V.A.	\$7,113,600.00	\$16,536,000.00						
				Total:	\$51,573,600.00	\$119,886,000.00	Total:	\$51,573,600.00	\$119,886,000.00						

Mediana de la Investigación de Mercado (Subtotal Máximo)	\$77,048,750.00
Precio Aceptable (Mediana de la Investigación de Mercado) (Subtotal Máximo) + 10%	\$84,753,625.00

Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral
Artículo 68.

El cálculo de los precios no aceptables se realizará cuando se utilicen los criterios de evaluación de puntos y porcentajes y binario, el cálculo de los precios convenientes sólo se realizará cuando se utilice el criterio de evaluación binario y si efecto se atenderá lo siguiente:
I. El cálculo de los precios no aceptables se llevará a cabo por las Áreas compradoras, cuando se requiera acreditar que un precio ofertado es inaceptable para efectos de adjudicación del Contrato porque resulta superior al porcentaje del diez por ciento a que hace referencia la fracción XLI del artículo 2 del Reglamento de Adquisiciones, así como para efectos de lo dispuesto en el párrafo segundo del artículo 43, fracción III del artículo 44 o primer y segundo párrafos del artículo 47 del Reglamento de Adquisiciones.

Para calcular cuándo un precio no es aceptable, los responsables de evaluar la oferta económica aplicarán cualquiera de las siguientes opciones:

II. Cuando se considere como referencia el precio que se observa como mediana en la investigación de mercado, esta se obtendrá de la siguiente manera:

- Se considerarán todos los precios obtenidos de la investigación de mercado y se ordenarán de manera consecutiva del menor al mayor.
- En caso de que la serie de precios obtenidos resulte impar, el valor central será la mediana.
- Si la serie de precios obtenidos es un número par, se obtendrá el promedio de los dos valores centrales y el resultado será la mediana.

A las cantidades resultantes de las operaciones efectuadas en las fracciones anteriores se les sumará el porcentaje previsto en la fracción XLI del artículo 2 del Reglamento de Adquisiciones o, en su caso, el porcentaje señalado en el segundo párrafo del artículo 47 del Reglamento de Adquisiciones. Cuando algún precio ofertado sea superior al resultado de esta última operación, éste será considerado como no aceptable.

Artículo 79. Para efectos de proceder a la evaluación de la oferta económica, se deberá excluir del precio ofertado por el licitante el Impuesto al Valor Agregado y sólo se considerará el precio neto ofertado.

Licitación Pública Nacional Presencial
número 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)

Análisis de precios aceptables de la oferta presentada que cumple legal y técnicamente con base en la Investigación de Mercado

No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia (a)	Cantidad Máxima de referencia (b)	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.			Precio Aceptable
				Precio Unitario (Antes de I.V.A) (c)	Monto subtotal mínimo (a*c)	Monto subtotal máximo (b*c)	Mediana de la Investigación de Mercado (Unitario antes de IVA) + 10%
1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECyRD del Instituto Nacional Electoral.	228,000	530,000	\$183.33	\$41,799,240.00	\$97,164,900.00	\$159.91
				I.V.A.	\$6,687,878.40	\$15,546,384.00	
				Total:	\$48,487,118.40	\$112,711,284.00	
				Precio No Aceptable			
Mediana de la Investigación de Mercado (Subtotal Máximo)					\$77,048,750.00		
Precio Aceptable (Mediana de la Investigación de Mercado) (Subtotal Máximo) + 10%					\$84,753,625.00		

Políticas, Bases y Lineamientos en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral
Artículo 68.

El cálculo de los precios no aceptables se realizará cuando se utilicen los criterios de evaluación de puntos y porcentajes y binario, el cálculo de los precios convenientes sólo se realizará cuando se utilice el criterio de evaluación binario y al efecto se atenderá lo siguiente:

I. El cálculo de los precios no aceptables se llevará a cabo por las Áreas compradoras, cuando se requiera acreditar que un precio ofertado es inaceptable para efectos de adjudicación del Contrato porque resulta superior al porcentaje del diez por ciento a que hace referencia la fracción XLI del artículo 2 del Reglamento de Adquisiciones, así como para efectos de lo dispuesto en el párrafo segundo del artículo 43, fracción III del artículo 44 o primer y segundo párrafos del artículo 47 del Reglamento de Adquisiciones.

Para calcular cuándo un precio no es aceptable, los responsables de evaluar la oferta económica aplicarán cualquiera de las siguientes opciones:

II. Cuando se considere como referencia el precio que se observa como mediana en la investigación de mercado, ésta se obtendrá de la siguiente manera:

- Se considerarán todos los precios obtenidos de la investigación de mercado y se ordenarán de manera consecutiva del menor al mayor.
- En caso de que la serie de precios obtenidos resulte impar, el valor central será la mediana, y
- Si la serie de precios obtenidos es un número par, se obtendrá el promedio de los dos valores centrales y el resultado será la mediana.

A las cantidades resultantes de las operaciones efectuadas en las fracciones anteriores se les sumará el porcentaje previsto en la fracción XLI del artículo 2 del Reglamento de Adquisiciones o, en su caso, el porcentaje señalado en el segundo párrafo del artículo 47 del Reglamento de Adquisiciones. Cuando algún precio ofertado sea superior al resultado de esta última operación, éste será considerado como no aceptable.

Artículo 79. Para efectos de proceder a la evaluación de la oferta económica, se deberá excluir del precio ofertado por el licitante el Impuesto al Valor Agregado y sólo se considerará el precio neto ofertado.

FIRMADO POR: MEDINA ROBERTO ALEJANDRO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto Nacional Electoral
ID: 4231044
HASH:
6350AA17F146C24C9A1CF31D2BE795D3BB2BCC9997C731
5A2037D4E521D213C0

FIRMADO POR: MARÍA DEL ROCÍO PAZ GUERRERO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto Nacional Electoral
ID: 4231044
HASH:
6350AA17F146C24C9A1CF31D2BE795D3BB2BCC9997C731
5A2037D4E521D213C0

FIRMADO POR: MARTINEZ REYES LUIS ARMANDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto Nacional Electoral
ID: 4231044
HASH:
6350AA17F146C24C9A1CF31D2BE795D3BB2BCC9997C731
5A2037D4E521D213C0

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto Nacional Electoral
ID: 4231044
HASH:
6350AA17F146C24C9A1CF31D2BE795D3BB2BCC9997C731
5A2037D4E521D213C0