

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

NÚMERO LP-INE-011/2025

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

ACTA DE FALLO

4 DE ABRIL DE 2025

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

En la Sala de Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, ubicada en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, en Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México, se lleva a cabo la emisión del fallo de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-011/2025 para tratar los asuntos del siguiente:

ORDEN DEL DÍA

1. Declaratoria oficial del acto de fallo.
2. Verificación de Proveedores y Contratistas Sancionados por parte del Órgano Interno de Control del Instituto Nacional Electoral y por parte de la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno e Informe del contenido de los documentos que contienen el análisis de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica, así como de la evaluación técnica de las 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-011/2025, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

DECLARATORIA OFICIAL DEL ACTO

En acatamiento a lo previsto en la normatividad vigente en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y de conformidad con la convocatoria de esta Licitación, el suscrito, Lic. Luis Armando Martínez Reyes, Subdirector de Adquisiciones, adscrito a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, siendo las **18:00 horas** del día **4 de abril de 2025**, declaro formalmente abiertos los trabajos para iniciar el acto de emisión del fallo de la **Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-011/2025**, convocada para la contratación del “**Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral**”.

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, 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”

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 **18:00 horas** del día **4 de abril 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 a) 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-011/2025. -----

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 **4 (cuatro) proposiciones**, a nombre de los siguientes licitantes: -----

No.	LICITANTES
1	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.
2	Productos Serel, S.A. de C.V.
3	Ingrid Yazmín Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.
4	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, 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 sancionados 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, ni sancionados -----

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, 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”

No.	LICITANTES	INHABILITADOS / SANCIONADOS
1	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
2	Productos Serel, S.A. de C.V.	No inhabilitado, ni sancionado
3	Ingrid Yazmín Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	No inhabilitados, ni sancionados, ninguno de los 3 licitantes
4	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

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

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

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

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

No.	LICITANTES	CUMPLE / NO CUMPLE	FUNDAMENTO
1	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	NO CUMPLE	Numeral 3.3. fracción II inciso d) de la convocatoria
2	Productos Serel, S.A. de C.V.	NO CUMPLE	Numeral 4.1. inciso c) de la convocatoria
3	Ingrid Yazmín Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales, S.A.	CUMPLE	Numeral 4.1. de la convocatoria

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, 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”

	de C.V.		
4	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

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

II. Evaluación técnica -----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el numeral 5.1. “**Criterio de evaluación técnica**” de la convocatoria, la **evaluación técnica** fue **realizada, verificada y validada** para la **partida única**, por el **Área Técnica - Requirente**, esto es, la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios**, a través de los **Servidores Públicos: 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**; 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/770/2025**, el resultado desglosado de las ofertas técnicas de los licitantes participantes evaluados, mismo que forma parte integral de la presente acta.-----

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

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

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, 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”

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. -----

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

De conformidad con lo señalado en la fracción 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	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	55.30	CUMPLE Al haber obtenido una puntuación mayor a la puntuación mínima requerida (45.00 puntos)
2	Productos Serel, S.A. de C.V.	59.00	CUMPLE Al haber obtenido una puntuación mayor a 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. -----

Ofertas que no resultaron susceptibles de evaluación económica -----

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, respectivamente, son: -----

No.	LICITANTES	INCUMPLIMIENTO
1	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, 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”

2	Productos Serel, S.A. de C.V.	Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica
3	Ingrid Yazmín Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	Oferta técnica
4	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Oferta técnica

Ofertas Desechadas

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

No.	LICITANTES	INCUMPLIMIENTO	FUNDAMENTO DE DESECHAMIENTO
1	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Legalmente: Al no cumplir con lo solicitado en el Convenio Privado de Proposición Conjunta, con fundamento en los numerales 2 inciso f) y 3.3. fracción II inciso d) de la convocatoria.	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y los numerales 4.1. último párrafo y 14.1. inciso 1) de la convocatoria.
2	Productos Serel, S.A. de C.V.	Legalmente: Al no presentar el Anexo 3 “B” de la convocatoria, con fundamento en los numerales 2 inciso f) y 4.1. inciso c) de la convocatoria.	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y los numerales 4.1. último párrafo y 14.1. inciso 1) de la convocatoria.
3	Ingrid Yazmín Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. y	Técnicamente: Al no cumplir con lo solicitado en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas”	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y los numerales 4.2.

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, 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”

	Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	de la convocatoria, para la partida única , con fundamento en los numerales 2 inciso f), 4.2. inciso b) y 5.1. segundo párrafo de la convocatoria.	último párrafo y el 14.1. inciso 1) de la convocatoria.
Técnicamente: Al no cumplir con lo solicitado en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas” de la convocatoria, para la partida única , con fundamento en los numerales 2 inciso f), 4.2. inciso b) y 5.1. segundo párrafo de la convocatoria.			
4	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Al no cumplir con lo solicitado en el Anexo 1 “Especificaciones Técnicas” de la convocatoria, para la partida única , con fundamento en los numerales 2 inciso f), 4.2. inciso b) y 5.1. segundo párrafo de la convocatoria.	Fracción I del artículo 45 del REGLAMENTO y los numerales 4.2 último párrafo y el 14.1. inciso 1) de la convocatoria.

Resultado

Derivado del resultado obtenido del **análisis realizado a la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica**, así como de la **evaluación técnica**, se desprende que las ofertas presentadas por los licitantes participantes para la **partida única**, no cumplieron con los requisitos solicitados en la convocatoria, respectivamente, cuyo detalle se puede observar en 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 en el **Anexo 2** denominado “**Evaluación Técnica (conforme a los numerales 4.2 y 5.1 de la convocatoria)**”, mismos que forman parte integrante de la presente Acta, en ese contexto, no se procedió a realizar la evaluación económica de las proposiciones, de conformidad con lo establecido en el **numeral 5.2 “Criterio de evaluación económica”** de la Convocatoria que a la letra refiere: **“Sólo serán susceptibles de evaluar económicamente aquellas ofertas que hayan cumplido con los requisitos solicitados en los numerales 4.1 y 4.2 de la convocatoria”**. Por lo anterior, el **Instituto Nacional Electoral DECLARA DESIERTO** el presente procedimiento de contratación, de conformidad con lo preceptuado en el primer párrafo del artículo 47 del REGLAMENTO y el numeral 14.2. inciso 2) de la convocatoria.

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

ACTA CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

En 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 **22:30 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: 4519559
HASH:
9C1622A4B0E7A27702AA201AAAFF446E84DE0D1002AD8E
DC73408F251437DEB0

FIRMADO POR: MARÍA DEL ROCÍO PAZ GUERRERO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519559
HASH:
9C1622A4B0E7A27702AA201AAAFF446E84DE0D1002AD8E
DC73408F251437DEB0

FIRMADO POR: MARTINEZ REYES LUIS ARMANDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519559
HASH:
9C1622A4B0E7A27702AA201AAAFF446E84DE0D1002AD8E
DC73408F251437DEB0

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

ANEXO 1

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

Derivado del análisis de la documentación solicitada en el numeral 4.1. **Documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica** de la convocatoria y de conformidad con lo dispuesto en el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES, así como lo establecido en el segundo párrafo del numeral 5. de la convocatoria, el **análisis cualitativo de la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica** fue realizado por el **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-011/2025

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

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

Licitantes: Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con 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 000072, 000073 y 000074)	Sí cumple (folios 000212, 000213 y 000214)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (folio 000075)	Sí cumple (folio 000215)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (folio 000270)	Sí cumple (folio 000272)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Sí cumple (folio 000274)	Sí cumple (folio 000276)
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 000278)	Sí cumple (folio 000280)
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (folio 000282)	Sí cumple (folio 000284)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (folio 000286)	Sí cumple (folio 000288)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que NO PERTENECE al rango de Micro / Pequeña / Mediana empresa. (folio 000290)	Sí cumple (folios 000292 y 293)
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	No cumple (folios 000300 al 000308) Nota 1	

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025

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

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

Nota 1: Derivado del análisis realizado al Convenio Privado de Proposición Conjunta presentado por los licitantes Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.; en lo que se refiere al requisito señalado en la Convocatoria de establecer la descripción clara y precisa del objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona integrante, se observa que las 2 empresas integrantes del convenio, solo se refieren a Aspectos Generales de la contratación, sin que se detallen de forma clara y precisa cada una de las actividades que se describen en la convocatoria y sus anexos y que le corresponderá realizar a cada empresa integrante del Convenio, incumpliendo con los requisitos señalados en la Convocatoria. Lo anterior, considerando que son aspectos que son necesarios en virtud de las particularidades del servicio objeto del procedimiento de contratación.

Asimismo, se identifica que en el Convenio Privado de Proposición Conjunta señala que la manera en la cual se exigirá el cumplimiento de las obligaciones será por medio de escrito fundado y motivado atendiendo el requerimiento de manera conciliatoria previamente a solicitarse a través de Instancias Judiciales, por lo que estaría condicionando las obligaciones contractuales en la prestación del servicio a que deba ser conciliada en una tercera instancia, la judicial, lo que pone en riesgo la continuidad en la prestación del servicio.

Derivado de lo anterior, el Convenio Privado de Proposición Conjunta presentado por los licitantes Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V. **NO CUMPLIÓ** con lo establecido en el numeral 3.3 fracción II. inciso d) de la convocatoria del procedimiento de contratación, afectando con ello la solvencia de la proposición presentada.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025

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

ANÁLISIS DE LA DOCUMENTACIÓN DISTINTA A LA OFERTA TÉCNICA Y LA OFERTA ECONÓMICA
 (conforme los numerales 4.1. y 5. segundo párrafo de la convocatoria)

No.	Licitante	Acreditación de existencia legal y personalidad jurídica del licitante	Identificación Oficial Vigente	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 49 fracción IX de la Ley General de Responsabilidades Administrativas	Declaración de integridad	Manifestación de ser de nacionalidad mexicana	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Participación Conjunta	
		Anexo 2		Anexo 3 "A"	Anexo 3 "B"	Anexo 3 "C"		Anexo 4	Anexo 5		Anexo 6
		4.1. inciso a)		4.1. inciso b)	4.1. inciso c)	4.1. inciso d)		4.1. inciso e)	4.1. inciso f)		4.1. inciso g)
1	Productos Serel, S.A. de C.V.	Sí cumple (folios del 0002 al 0011)	Sí cumple (folio 0012)	Sí cumple (folio 0015)	No cumple (Nota 1)	Sí cumple (folios 0016 y 0017)	Sí cumple (folio 0018)	Sí cumple (folio 0019)	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que no pertenece al rango de MIPYME, al ser una empresa Grande (folio 0020)	No aplica	

Nota 1:

Derivado del análisis realizado a la documentación distinta a la oferta técnica y la oferta económica presentada por el licitante Productos Serel, S.A. de C.V., se desprende que no presentó como parte de la misma ni de su proposición el Anexo 3 "B" relativo a la "Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social"; requisito solicitado con fundamento en el artículo 36 fracción VIII del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios, vigente, en ese contexto se determina que el referido licitante no cumplió con la manifestación solicitada, afectando con ello la solvencia de la proposición presentada.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025

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

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

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

Inciso	Anexo	Descripción	Ingrid Yazmín Saucedo Vega	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 (folio 000002)	Sí cumple (folios 000004, 000005 y 000006)	Sí cumple (folios 000008 y 000009)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (folio 000003)	Sí cumple (folio 000007)	Sí cumple (folio 000010)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (folio 000011)	Sí cumple (folio 000012)	Sí cumple (folio 000013)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Sí cumple (folio 000014)	Sí cumple (folio 000018)	Sí cumple (folio 000022)
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 000026)	Sí cumple (folio 000029)	Sí cumple (folio 000030)
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (folio 000031)	Sí cumple (folio 000032)	Sí cumple (folio 000033)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (folio 000034)	Sí cumple (folio 000036)	Sí cumple (folio 000037)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Sí cumple (folio 000038)	Sí cumple (folio 000039)	Sí cumple (folios 000040 y 000041)
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	Sí cumple (Convenio Privado de Propuestas Conjuntas)		

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025

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

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

Licitantes: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con 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 (Páginas 2 de 38, 3 de 38, 4 de 38 y 5 de 38)	Sí cumple (Anexo 2)
		Identificación Oficial Vigente	Sí cumple (página 6 de 38)	Sí cumple (página 28 de 38)
b)	3 “A”	Manifestación de no encontrarse en alguno de los supuestos establecidos en los artículos 59 y 78 del Reglamento	Sí cumple (página 8 de 38)	Sí cumple (Anexo 3 “A”)
c)	3 “B”	Manifestación de estar al corriente en el pago de obligaciones fiscales y en materia de seguridad social	Sí cumple (página 9 de 38)	Sí cumple (Anexo 3 “B”)
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 (página 10 de 38)	Sí cumple (Anexo 3 “C”)
e)	4	Declaración de Integridad	Sí cumple (página 11 de 38)	Sí cumple (Anexo 4)
f)	5	Manifestación de ser de Nacionalidad Mexicana	Sí cumple (página 12 de 38)	Sí cumple (Anexo 5)
g)	6	Estratificación de micro, pequeñas y medianas empresas	Presenta Anexo 6 en el que manifiesta que no pertenece al sector Mipymes (página 13 de 38)	Sí cumple (Anexo 6)
h)	No aplica	Convenio de Participación conjunta	Sí cumple (páginas de la 16 de 38 a la 22 de 38)	

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025

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

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

Servidores Públicos

Lic. Luis Armando Martínez Reyes
Subdirector de Adquisiciones

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

Lic. Edgardo Amaya Robles
Director de Recursos Materiales y Servicios

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

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

Asimismo, se firma con base en el análisis realizado por la Subdirección de Adquisiciones, en virtud de la documentación que presentaron los licitantes participantes, según se hace constar en el expediente de la Licitación Pública Nacional Presencial Número LP-INE-011/2025 resguardado en la Subdirección de Adquisiciones.

FIRMADO POR: ALBARRAN SUAREZ ELIZABETH
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519465
HASH:
A47457C803690B95F06EA2583BD4D744EF222BEC9AEC43
D7612B9E7610BB4F48

FIRMADO POR: MARÍA DEL ROCÍO PAZ GUERRERO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519465
HASH:
A47457C803690B95F06EA2583BD4D744EF222BEC9AEC43
D7612B9E7610BB4F48

FIRMADO POR: MARTINEZ REYES LUIS ARMANDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519465
HASH:
A47457C803690B95F06EA2583BD4D744EF222BEC9AEC43
D7612B9E7610BB4F48

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519465
HASH:
A47457C803690B95F06EA2583BD4D744EF222BEC9AEC43
D7612B9E7610BB4F48

ANEXO CORRESPONDIENTE AL FALLO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NÚMERO LP-INE-011/2025, CONVOCADA PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL”

ANEXO 2

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

Derivado de la evaluación a las ofertas técnicas presentadas y de conformidad con el tercer párrafo del artículo 67 de las POBALINES y el numeral 5.1. “Criterio de evaluación técnica” de la convocatoria, la **evaluación técnica** fue **realizada, verificada y validada** para la **partida única**, por el **área técnica-requirente**, esto es, la **Dirección de Recursos Materiales y Servicios**, a través de los **Servidores Públicos: 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 mediante el **Oficio No. INE/DEA/DRMS/770/2025**, 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/SA/0253/2025, 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-011/2025 correspondiente a la contratación del "**Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral.**", y de conformidad con lo previsto en los artículos 2, fracción IV, 43 y 45 del REGLAMENTO así como los artículos 33 y 67 de las POBALINES y numerales 4.2 "Contenido de la Oferta Técnica" 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:

Partida única

EVALUACIÓN ANEXO 1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: CUMPLE/ NO CUMPLE

No.	Licitante:	Cumplimiento de las especificaciones técnicas Cumple / No Cumple
1	Procesadora y Distribuidora los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Cumple
2	Productos Serel, S.A. de C.V.	Cumple
3	Ingrid Yazmín Saucedo Vega en participación conjunta con D'Sazón Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	No cumple
4	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	No 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:	Puntuación que se considerará como suficiente para calificar para efecto de que se evalúe económicamente	Puntos obtenidos en la tabla de ponderación
1	Procesadora y Distribuidora los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	45.00 puntos	55.30 puntos
2	Productos Serel, S.A. de C.V.		59.00 puntos

Respecto al pronunciamiento del cumplimiento técnico de la información señalada en el Anexo 7 Oferta Económica, las proposiciones de Procesadora y Distribuidora los Chaneques, S.A. de C.V. en participación conjunta con Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V., Productos Serel, S.A. de C.V. e Ingrid Yasmín Saucedo Vega en participación conjunta con D'SAZÓN Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V. se consideran congruentes con lo solicitado en la convocatoria, sin embargo, la propuesta económica de Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V. en participación conjunta con Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V. no corresponde a lo solicitado en la convocatoria, toda vez que indica que el plazo de prestación del servicio será del 15 de marzo de 2025 al 13 de abril de 2025.

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 21548192
Clasificación archivística: 5C-1

FIRMADO POR: REYES TELLEZ WENDY
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519507
HASH:
E9BF8B058061D8402040D5FD26E47F8D5EFE34A176F5B6
C0815CC8CAE42DB38E

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519507
HASH:
E9BF8B058061D8402040D5FD26E47F8D5EFE34A176F5B6
C0815CC8CAE42DB38E

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519507
HASH:
E9BF8B058061D8402040D5FD26E47F8D5EFE34A176F5B6
C0815CC8CAE42DB38E

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																
<p>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral, en lo sucesivo "El Instituto".</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000002																	
<p>2. ANTECEDENTES. Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000002																	
<p>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. Se requiere contratar el Servicio de comedor con sistema de autoservicio, que consta de la preparación de alimentos en los diferentes comedores de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo de "El Instituto". El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto", garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar. "El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000002 al 000008																	
<table border="1"> <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="5">1</td> <td rowspan="5">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="5">2</td> <td>50% por opción</td> </tr> <tr> <td>Pollo o res.</td> <td rowspan="4">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>Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> </tr> <tr> <td>Mole de olla, etc.</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	Pollo o res.	Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.	Verduras frescas, leguminosas, etc.	Mole de olla, etc.
Tiempo						Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones												
1						Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción												
							Pollo o res.		Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.												
	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																				
	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																				
	Verduras frescas, leguminosas, etc.																				
Mole de olla, etc.																					
<table border="1"> <tbody> <tr> <td rowspan="3">2</td> <td rowspan="3">Pastas, arroz y otros</td> <td>Espagueti, tallarín, entre otros.</td> <td rowspan="3">1</td> <td rowspan="3">100%</td> </tr> <tr> <td>Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.</td> </tr> <tr> <td>Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.</td> </tr> </tbody> </table>	2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.														
2			Pastas, arroz y otros			Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%													
						Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.															
	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.																				
<table border="1"> <tbody> <tr> <td rowspan="4">3</td> <td rowspan="4">Plato fuerte</td> <td>Pollo, cerdo, res o pescado*</td> <td>2</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Vegetariano</td> <td>1</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Pechuga asada**</td> <td rowspan="2">2</td> <td rowspan="2">20%.</td> </tr> <tr> <td>Carne asada**</td> </tr> </tbody> </table>	3	Plato fuerte	Pollo, cerdo, res o pescado*	2	30%	Vegetariano	1	20%	Pechuga asada**	2	20%.	Carne asada**									
3			Plato fuerte	Pollo, cerdo, res o pescado*	2	30%															
				Vegetariano	1	20%															
				Pechuga asada**	2	20%.															
	Carne asada**																				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
				Sin embargo, estas opciones deben estar disponibles durante el horario de la prestación del servicio.					
4	Postre	Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2	50% por opción					
		Gelatina****	1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio					
<p>Nota: Adicionalmente, se debe considerar de manera permanente durante el horario de prestación del servicio, la disponibilidad de barra de ensalada y frutas, frijoles, bebidas y complementos (pan, tortilla, salsa, aderezos, sal y limones), de conformidad con lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>De conformidad con la tabla anterior, "El Proveedor" deberá considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Para los platos fuertes a base de pollo, cerdo, res o pescado, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 30% para una opción y 30% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". **"El Proveedor" deberá considerar que estos platillos (pechuga y carne asada), son obligatorios durante el horario de la prestación del servicio. ***Para los postres del menú del día, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 50% para una opción y 50% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". ****"El Proveedor" deberá considerar que este platillo (gelatina), es obligatorio durante el horario de la prestación del servicio. <p>"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>Entendiéndose por elementos lo siguiente;</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones). Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción). Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones). Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones). Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción). Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio) Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio) Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p>									

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a "El Proveedor".</p> <p>En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p><i>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</i></p>																	
<p>4.1. 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="142 1234 1145 1438"> <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	No Aplica	Cumple	No Aplica	000008					
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>4.2. 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="59 1654 1231 1883"> <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> </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.	No Aplica	Cumple	No Aplica	000009	
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.																

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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.					
CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.					
CORUM	Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.					
<p>*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA:</p> <p>6. 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>7. 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 1, "Especificaciones Técnicas"; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad de "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>		No Aplica	Cumple	No Aplica	000010	
<p>5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente:</p> <p>a) La preparación de alimentos en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Acoxpa*, Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECyRD).</p> <p>* ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>b) 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.</p>		No Aplica	Cumple	No Aplica	000010	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
c) La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar.					
<p>5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxa*, 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 1, "Especificaciones Técnicas" 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 presente 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>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000010 al 000011	
<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 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>Durante la prestación del servicio, "El Proveedor" se compromete a colocar juegos de servicio en las mesas integrado por:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jarra de policarbonato blanca con tapa con capacidad de 2 litros. 2. Servilletero de acero inoxidable. 3. 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 1, "Especificaciones Técnicas", 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</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000012 al 000013	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>convencional descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la presente 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 1, “Especificaciones Técnicas”, 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 1, “Especificaciones Técnicas”, derivado de la visita realizada conforme al numeral 15. 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 1, “Especificaciones Técnicas”, 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 presente convocatoria.</p>					
<p>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS.</p> <p>“El Instituto” asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del “El Proveedor”.</p> <p>En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, “El Proveedor”, deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de “El Instituto”.</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, “El Proveedor” deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>“El Instituto”, suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de “El Proveedor” el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para “El Instituto”. Se establece que invariablemente la preparación 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> <p>a) 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</p>	<p>No Aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No Aplica</p>	<p>000013 al 000016</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales.</p> <p>Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <p>b) 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> <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 presente 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> <ul style="list-style-type: none"> - Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas - Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. <p>Lo anterior, con la finalidad de no interrumpir el servicio, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>6. PROGRAMAS.</p> <p>6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que 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.</p>	<p>No Aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No Aplica</p>	<p>000016 al 000018</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 presente 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 presente 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 alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@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 aspersion 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>1. 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 presente 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 1, "Especificaciones Técnicas", 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</p>	<p>No Aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No Aplica</p>	<p>000018 al 000019</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 presente convocatoria.</p>					
<p>o 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"> a) 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). b) 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. c) 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. d) Estufones; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los estufones y el correcto funcionamiento de cada uno de los quemadores que los componen. e) Planchas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las planchas, así como su correcto funcionamiento y operación. f) Hornos; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los hornos, así como su correcto funcionamiento y operación. g) Marmitas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las marmitas, así como su correcto funcionamiento y operación. h) 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. i) 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. j) Despachadores de agua; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los despachadores, así como su correcto funcionamiento. k) 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. l) 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. m) Mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, entre otros.); "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas y sillas, libres de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos, regatones y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente subnumeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000019 al 000020	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>○ 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 luisa.meraz@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000020 al 000021	
<p>6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS</p> <p>"El Proveedor" se obliga a abstenerse de utilizar conexiones de drenaje en los comedores de "El Instituto" para el desecho de residuos sólidos, grasas y/o químicos que se deriven del servicio.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" de un mal uso a las instalaciones hidrosanitarias, deberá realizar la reparación inmediata de las mismas sin responsabilidad y sin que generen gastos adicionales para "El Instituto".</p> <p>"El Proveedor" deberá hacerse cargo de la reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio que proporcione, por lo que deberá notificar de manera inmediata mediante correo electrónico al "Administrador del Contrato" y al "Supervisor del Contrato", lo anterior con la finalidad de que se emita un dictamen de manera conjunta entre "El Proveedor" y la Dirección de Obras y Conservación, para tal efecto, en el dictamen se establecerá el plazo en el que "El Proveedor", en caso de resultar responsable, llevará a cabo la reparación; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000021 al 000022	
<p>7. PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@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 Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Objeto de la contratación, 8. Vigencia de la prestación del servicio, 9. 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), 10. 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 1, "Especificaciones Técnicas", 11. Enlistar la documentación señalada como entregables, 12. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 	No Aplica	Cumple	No Aplica	000022 al 000023	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>13. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>14. 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 presente convocatoria.</p>					
<p>15. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.</p> <p>15.1. 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> <ol style="list-style-type: none"> Nombre del platillo. Tamaño de la porción. Valor calórico por porción. 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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 1, "Especificaciones Técnicas".</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 presente convocatoria.</p> <p>La primera entrega de 8 (ocho) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será</p>	<p>No Aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No Aplica</p>	<p>000023 al 000025</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 presente 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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.</p> <p>El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>		Cumple			
<p>15.2. DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000025 al 000027	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).</p> <p>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>15.3. 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 él 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="83 1241 1210 1444"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>8. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.</td> </tr> <tr> <td>9. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>10. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>11. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>"El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales, en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <p>5. 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.</p> <p>6. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste de</p>	Equipo y Descripción	7. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	8. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.	9. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	10. Almacén de secos	11. Almacén de productos químicos de limpieza	<p>No Aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No Aplica</p>	<p>000027 al 000029</p> <p>Evidencia fotográfica equipo de cocina 566 al 574</p> <p>Evidencia fotográfica vehículos 576 al 586</p>	
Equipo y Descripción											
7. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)											
8. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.											
9. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)											
10. Almacén de secos											
11. Almacén de productos químicos de limpieza											

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados. 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 (abarrotos, 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> <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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>7. 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.</p> <p>8. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "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.</p> <p>9. 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> <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 de "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>10. 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>11. 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. En caso de haber presentado contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados, los vehículos que presentó en la propuesta técnica deberán estar presentes durante la visita, en caso contrario, no se acreditará el cumplimiento de los mismos.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>15.4. 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 1, “Especificaciones Técnicas” Apéndice E, Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo 1, “Especificaciones Técnicas”, 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"> a) Tipo de carne. b) Fecha del corte. c) Fecha de caducidad. d) 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 Propositiones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, “El Proveedor” deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo contrario “El Proveedor” se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la pena convencional correspondiente.</p>	<p>No Aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No Aplica</p>	<p>000030 al 000031</p> <p>TIF vigente 588 al 592</p> <p>Análisis de clembuterol 594-693</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Las 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>15.5. 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> <ol style="list-style-type: none"> I. Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas. II. 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. III. Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal. IV. 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. 	No Aplica	Cumple	No Aplica	000032 Certificación ISO-22000 695 al 697	
<p>15.6. 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> <ol style="list-style-type: none"> 12. 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> <ol style="list-style-type: none"> 13. 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 1, "Especificaciones Técnicas", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000032 al 000033	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>16. 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 1, "Especificaciones Técnicas", a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	<p>No Aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No Aplica</p>	<p>000033 al 000034</p>	
<p>17. 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> <ul style="list-style-type: none"> • NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante. • 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, 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 	<p>MODIFICACIÓN 2 Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, inciso a) del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p>	<p>Cumple</p>	<p>No Aplica</p>	<p>Folios 000034 al 000038</p> <p>Distintivo H 754 al 758</p> <p>Certificación ISO-45001 759 a 763</p> <p>Certificación ISO-14001:2015 764 al 768</p> <p>Certificación NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 769 al 772</p> <p>SUA y pago de los últimos 2 meses 773-1 al 1113</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar 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, 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. <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las 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> <ol style="list-style-type: none"> El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. 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. 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>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>Copia directorio TIF 1115 al 1134</p> <p>Verificación PROFECO equipos de medición Folios 1279 al 1326</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>18. 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>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000038	
<p>18.1. 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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 luisa.meraz@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 presente 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>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000039	
<p>18.2. 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>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000039	
<p>18.3. PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000039	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>18.4. 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, 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 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000040 Fotografías y descripción de uniforme 1329 al 1332	
<p>19. 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 1, "Especificaciones Técnicas". 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"> I. Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. II. Abastecimiento de materia prima. III. Horarios para la prestación del servicio. IV. Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. V. Número total de servicios VI. Servicios en sistema VII. Servicios en lista VIII. Registro de personal presente para la prestación del servicio. IX. Registro de la degustación X. Registro de las tres muestras testigo XI. Registro de limpieza del salón XII. Temperaturas de los alimentos 	No Aplica	Cumple	No Aplica	000040 al 000042	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>XIII. Registro de cumplimiento del menú del día XIV. Registro de los gramajes XV. Calidad de los insumos XVI. Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio.</p> <p>Para los comedores "Tlalpan", "Quántum", "Córum", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p> <p>Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p> <p>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p> <p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>											
<p>19.1. 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="74 1669 1240 1877"> <tr> <td data-bbox="74 1669 192 1759">Física.</td> <td data-bbox="192 1669 1240 1759">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="74 1759 192 1822">Química.</td> <td data-bbox="192 1759 1240 1822">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="74 1822 192 1877">Biológica.</td> <td data-bbox="192 1822 1240 1877">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</td> </tr> </table>	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.	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	No Aplica	Cumple	No Aplica	000042	
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										

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>									
<p>19.2. 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 presente 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 recesión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000043					
<p>19.3. 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="166 1812 1130 1894"> <thead> <tr> <th data-bbox="166 1812 418 1843">Parámetro</th> <th data-bbox="427 1812 1130 1843">Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="166 1843 418 1894">Plantilla de personal de "El Proveedor".</td> <td data-bbox="427 1843 1130 1894">Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.</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.	No Aplica	Cumple	No Aplica	000043 al 000046	
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar								
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.								

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario					
Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales					
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, (DOF. 01 03 2010)					
<p>Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 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. b) 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. c) Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. d) 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. e) Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. f) 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"> a) 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</p>						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>"El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.</p>					
<p>20. 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>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000046	
<p>21. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. Por tal motivo, se solicita que el "Licitante" indique por escrito y anexe a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p> <p>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>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>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000046 al 000048 Escrito continuidad Distintivo H y disposiciones NMX-F 605-NORMEX-2018 1334 al 1377	
<p>22. 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 1, "Especificaciones Técnicas", misma que se realizará el 11 de marzo a las 10:00 horas, 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 10 de marzo de 2025 a las 18:00 horas.</p>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000048 al 000049 Constancia visita instalaciones INE 1379 al 1397	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 la cuenta 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", será obligatoria.</p> <p>En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones, bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia.</p>															
<p>23. 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>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000049											
<p>• ENTREGABLES.</p> <p>H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica</p> <table border="1" data-bbox="32 1413 1240 1759"> <thead> <tr> <th data-bbox="32 1413 121 1604">No.</th> <th data-bbox="121 1413 344 1604">Numeral y/o Subnumeral del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"</th> <th data-bbox="344 1413 851 1604">Concepto</th> <th data-bbox="851 1413 985 1604">Periodo de entrega</th> <th data-bbox="985 1413 1240 1604">Consecuencia de la no presentación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="32 1604 121 1759">1</td> <td data-bbox="121 1604 344 1759">Numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING</td> <td data-bbox="344 1604 851 1759">El LICITANTE deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica en la que se muestre que las instalaciones de su cocina cuentan con el equipo enunciado en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</td> <td data-bbox="851 1604 985 1759">En su propuesta técnica</td> <td data-bbox="985 1604 1240 1759">Será motivo para desechar la propuesta técnica.</td> </tr> </tbody> </table>	No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"	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 cuentan con el equipo enunciado en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	No Aplica	Cumple	No Aplica	000049 al 000053 Evidencia fotográfica equipo de cocina 566 al 574 Evidencia fotográfica vehículos 576 al 586 TIF vigente 588 al 592 Análisis de clembuterol 594-693 Certificación ISO-22000	
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"	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 cuentan con el equipo enunciado en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.											

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.			695 al 697 Distintivo H 754 al 758 Certificación ISO-45001 759 a 763	
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.			Certificación ISO-14001:2015 764 al 768 Certificación NMX-F-CC- 22000-NORMEX-IMNC-2019 769 al 772	
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.			SUA y pago de los últimos 2 meses 773-1 al 1113 Copia directorio TIF 1115 al 1134 Verificación PROFECO equipos de medición Folios 1279 al 1326	
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.			Fotografías y descripción de uniforme 1329 al 1332	
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.			Escrito continuidad Distintivo H y disposiciones NMX-F 605- NORMEX-2018 1334 al 1377	
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 , 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.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.			Constancia visita instalaciones INE 1379 al 1397	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
		(E.M.A.), asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.					
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 Y VESTIMENTA ACCESORIOS	El LICITANTE deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, gorro de chef, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.			
10	14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.	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.	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 Aplica	Cumple	No Aplica	000053 al 000055	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 1, "Especificaciones Técnicas"	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.					
8	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 ubicadas 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.</p> <p>CONDICIONES CONTRACTUALES</p> <p>17. DÍAS Y HORARIOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio se proporcionará en días hábiles (lunes a viernes) en un horario de 13:00 a 16:30 horas, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del "El Instituto", los servicios se pueden requerir fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se prestarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos y el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al "El Proveedor" por escrito y/o correo electrónico.</p>			No Aplica	Cumple	No Aplica	000055 al 000056	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>18. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.</p> <p>De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, “El Proveedor” deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor de “El Instituto”, expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, “El Proveedor” será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.</p>																																																			
<p style="text-align: center;">Apéndice A 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>	No Aplica	Cumple	No Aplica	000057 al 000066																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Tiempo</th> <th style="width: 15%;">Concepto</th> <th style="width: 30%;">Ejemplos</th> <th style="width: 10%;">Número de opciones diarias</th> <th style="width: 10%;">Gramaje ya cocido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6" style="text-align: center; vertical-align: middle;">1° TIEMPO</td> <td rowspan="6" style="vertical-align: top;">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Pasta</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="6" style="vertical-align: middle;">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, tlalpeño, 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" style="text-align: center; vertical-align: middle;">2° TIEMPO</td> <td rowspan="3" style="vertical-align: top;">Pastas, arroz y otros</td> <td>Pasta:</td> <td>Espagueti, tallarín, entre otros.</td> <td rowspan="3" style="vertical-align: middle;">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" style="text-align: center; vertical-align: middle;">3° TIEMPO</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;">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 style="text-align: center;">Tiempo</td> <td style="text-align: center;">Ingredientes</td> <td style="text-align: center;">Porcentaje de porciones*</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Pollo, cerdo, res o pescado</td> <td style="text-align: center;">30%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Cárnico asado (pechuga y carne de res)</td> <td style="text-align: center;">20%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">4</td> <td>Vegetariano</td> <td style="text-align: center;">20%</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.	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)	Consomé	Pollo o res.	Caldo	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.	Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.	Otros	Mole de olla, etc.	2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	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*	1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%	2		30%	3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%	4	Vegetariano	20%					
Tiempo	Concepto	Ejemplos	Número de opciones diarias	Gramaje ya cocido																																															
1° TIEMPO	Sopa aguada Crema Consomé	Pasta	Fideo, munición, moñito, etc.	250 ml con 90 g de verdura drenada (consomé o sopas)																																															
		Consomé	Pollo o res.																																																
		Caldo	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																																																
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																																																
		Cremas	Verduras frescas, leguminosas, etc.																																																
		Otros	Mole de olla, etc.																																																
2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	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*																																															
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%																																															
		2		30%																																															
		3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%																																															
		4	Vegetariano	20%																																															

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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)	Total	100%					
		*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.						
							250 g con hueso	
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	
<p>Nota: Las medidas y gramajes solicitados son aproximados, durante la operación se podrá permitir el (+)(-) 10%</p> <p>Opciones a la plancha</p> <ul style="list-style-type: none"> Carne asada, pechuga asada o filete de pescado <p>Se deberá servir porciones de pechuga asada, filete de pescado o carne magra de res para asar tipo en corte biste tampiqueña (filete), de 150 gramos de peso (+) (-) 10% ya cocida.</p> <ul style="list-style-type: none"> Barra de ensaladas y frutas <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>Deberán presentarse dos opciones de ensaladas; una a base de verduras y una a base de fruta de temporada.</p> <p>Se deberá presentar una barra de ensaladas, poniendo a disposición en cantidades libres para el comensal, variada, abundante y con excelente presentación, cuidando que los cortes sean los adecuados para cada ensalada.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse por día, cuidando no se repitan con las guarniciones. Las ensaladas de verduras podrán ser cocida, cruda o combinadas.</p> <p>Para el caso de la fruta, esta deberá ser fresca de temporada y podrá presentarse picada o en rebanadas. Aquellas frutas que se oxiden rápidamente (manzana, pera, plátano, etcétera) deberán presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.</p>								

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.</p> <p>La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar "El Proveedor", a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos <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> <ul style="list-style-type: none"> • Frijoles. <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> <ul style="list-style-type: none"> • Postre. <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> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas. <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 con 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> <ul style="list-style-type: none"> • Complementos. 					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																																																																										
<p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Córum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafiro II</th> <th>Moneda</th> <th>Tláhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutriólogo</td> <td colspan="8" 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>23</td> <td>13</td> <td>13</td> <td>7</td> <td>12</td> <td>12</td> <td>14</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Total, de Plantilla del Servicio</td> <td colspan="8" style="text-align: center;">102</td> </tr> </tbody> </table> <p>La cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.</p>	Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac	Nutriólogo	1								Coordinador General Administrativo	1								Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1	Chef	1	1	1	1	1	1	1	1	Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1	Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2	Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1	Total, de plantilla por comedor	23	13	13	7	12	12	14	6	Total, de Plantilla del Servicio	102									Cumple	No Aplica	000067	
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							
Nutriólogo	1																																																																																														
Coordinador General Administrativo	1																																																																																														
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1																																																																																							
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2																																																																																							
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1																																																																																							
Total, de plantilla por comedor	23	13	13	7	12	12	14	6																																																																																							
Total, de Plantilla del Servicio	102																																																																																														
<p style="text-align: center;">Apéndice C Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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> </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	No Aplica	Cumple	No Aplica	000068 al 000070																																																																									
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																																																																																							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 arrocero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60					
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50					
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara 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>													
Apéndice D									No Aplica	Cumple	No Aplica	000071 al 000081	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio														
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
6	Silla tubular de madera, alta resistencia hasta para 150 kg.	60	40	40	40	90	0	60	80					
7	Rack parea 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 numero de insertos se deben ajustar con base a la cantidad de servicios	0	0	0	0	0	0	0	0					
10	Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	3	0	2	2	2	1	1	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 Lavalozas 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	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	Eléctrico a 208 – 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz. Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.													
14	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	1	0	0	1					
15	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	2	0	0	0	0	2	0	2					
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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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. Patas reforzadas	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	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.													
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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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.	0	0	0	1	0	0	0	0					
28	Licadora Industrial, Tapa esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable T-304 grado alimenticio que se fija al vaso Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio	1	1	1	1	1	1	1	1					
ÁREA DE PREVIAS														
29	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	1					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
31	Tarja doble tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	1	0					
ALMACÉN DE PERECEDEROS														
32	Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1	1	2	1	1	0	1	1					
33	Congelador vertical Rango de temperatura: -18 C a 4 C. fabricado en acero inoxidable de 2 puertas.	0	0	0	0	0	0	0	0					
34	Cámara de refrigeración con compresor, evaporador, válvula de expansión y condensador. La capacidad depende según la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					
35	Congelador horizontal Rango de temperatura: -18 C a 4 C. Doble tapa tipo cofre con sello hermético. Interior elaborado en acero.	0	1	1	1	1	0	1	1					
OTROS														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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 tina incluye llaves mezcladoras (para lavado de trapeadores), fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	1	0	0					
38	Contenedores de basura industrial, fabricados 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, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
40	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					

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.

Apéndice E
Catálogo de bienes de consumo

No.	Descripción	Marca
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.		
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad
4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad
5	Berros verdes	Sin marca fresco y de Excelente calidad
6	Betabel sin rabo	Sin marca fresco y de Excelente calidad
7	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

No Aplica

Cumple

No Aplica

000082 al 000094

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	Elote entero	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
16	Chile cuaresmeño	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
17	Chile poblano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
18	Chile serrano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
19	Chile habanero	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
20	Chile manzano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
21	Ejote	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
22	Elote desgranado	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
23	Epazote	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
24	Espinaca fresca	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
25	Germen de soya	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
26	Germen de trigo	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
27	Germen de alfalfa	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
28	Hierba buena	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
29	Hierbas de olor	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
30	Hongos (champiñones)	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
31	Hoja de aguacate	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
32	Hoja santa	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
33	Jitomate bolo	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
34	Jitomate guaje	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
35	Lechuga francesa	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
36	Lechuga romana	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
37	Lechuga italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
38	Lechuga sangría	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
39	Limón West indian, Mexican, Key Lime, Tahití, Persian o Bears	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
73	Pera mantequilla seleccionada no120	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
74	Piña grande seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
75	Plátano tabasco maduro	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
76	Plátano macho	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
79	Guanábana fruta entera	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
80	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.					
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.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 embutidos.							
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
101	Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino							
107	Caña de filete de res	De origen TIF					
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							
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
176	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.					
177	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosi, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
178	Camarón chico seco	A granel de primera calidad					
179	Canela en polvo, en presentación de frasco con 500 gramos.	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
180	Canela entera, en presentación de 1 kg.	San Lázaro, 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 tablillas (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 almíbar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
194	Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
195	Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
196	Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
197	Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
198	Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
199	Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
200	Garrafón de agua purificada, en presentación de garrafón con 19 litros.	Electropura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.					
201	Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
202	Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
203	Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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 sazónador, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
211	Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
212	Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
213	Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
214	Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
215	Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad				
216	Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
217	Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
218	Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
219	Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
220	Mermelada de zarzamora, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.				
221	Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Cartota, 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 clásico, en presentación de bolsa con 1.5 kg	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
230	Pasita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
231	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No Cumple	Razones por las que no Cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
259	Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad					
260	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad					
261	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.					
262	Cloro	1					
263	Pino	Pinol					
264	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca					
265	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca					
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad					
266	Guantes de polipapel	Sin marca					
268	Fibra negra	Sin marca					
269	Fibra de acero	Sin marca					
270	Fibra verde	Sin marca					
271	Piedra pómez	Sin marca					
272	Recogedores	Sin marca					
273	Escobas	Sin marca					
274	Tropos 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	Axión, 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.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, "El Proveedor" deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.</p> <p>El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>																																																																																			
<p style="text-align: center;">Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio)</p> <p style="text-align: center;">Semana 1</p> <table border="1" data-bbox="62 1024 1228 1814"> <thead> <tr> <th>Semana del</th> <th colspan="2">al</th> <th colspan="3">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 chícharos</td> <td>Arroz blanco con elote</td> <td>Espagueti al horno</td> <td>Arroz a la mexicana</td> <td>Arroz a la poblana</td> </tr> <tr> <td>Guisado 1</td> <td>Medallones de pollo en salsa de champiñones</td> <td>Croquetas de papa con queso y jamón</td> <td>Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor</td> <td>Flautas de pollo</td> <td>Cerdo en adobo con papas</td> </tr> <tr> <td>Guisado 2</td> <td>Milanesa de res</td> <td>Res entomatada</td> <td>Cochinita pibil</td> <td>Puntas de res a la mexicana</td> <td>Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate</td> </tr> <tr> <td>Guisado 3 (proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> </tr> <tr> <td>Opción 1</td> <td>Pechuga a la plancha</td> <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>	Semana del	al		del			Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos	Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl	Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana	Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas	Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate	Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes	Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache	Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almíbar	Gelatina mosaico	Guayabas en almíbar	Arroz con leche con pasitas	No Aplica	Cumple	No Aplica	000095 al 000096	
Semana del	al		del																																																																																
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes																																																																														
Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos																																																																														
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl																																																																														
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana																																																																														
Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas																																																																														
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate																																																																														
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)																																																																														
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha																																																																														
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada																																																																														
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes																																																																														
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache																																																																														
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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 cambray	Bayos guisados con queso					
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica					
Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha					
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas					
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas					
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja					
Aderezos y Cereales	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,					
	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										
Cédula 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 cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)		1								
Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.		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								
						No Aplica	Cumple	No Aplica	000097 al 000098	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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								
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: 4519470
HASH:
D975D9E24FDEE95327733FBF5915E538BC0F82EF040187
0ED68DBE1B50F1392D

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519470
HASH:
D975D9E24FDEE95327733FBF5915E538BC0F82EF040187
0ED68DBE1B50F1392D

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519470
HASH:
D975D9E24FDEE95327733FBF5915E538BC0F82EF040187
0ED68DBE1B50F1392D

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>	No aplica	Cumple	No aplica	0021																			
<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>	No aplica	Cumple	No aplica	0021																			
<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="207 1360 1071 1869"> <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">Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.</td> </tr> <tr> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Pollo o res.	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.			Verduras frescas, leguminosas, etc.			No aplica	Cumple	No aplica	0022 a 0023	
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																			
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																			
		Pollo o res.																					
		Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																					
		Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																					
		Verduras frescas, leguminosas, etc.																					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
2	Pastas, arroz y otros	Mole de olla, etc.	1	100%				
		Espagueti, tallarín, entre otros.						
		Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.						
3	Plato fuerte	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.	2	30%				
		Pollo, cerdo, res o pescado*		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 1, "Especificaciones Técnicas".

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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 horario de la prestación del servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> ***Para los postres del menú del día, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 50% para una opción y 50% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". ****"El Proveedor" deberá considerar que este platillo (gelatina), es obligatorio durante el horario de la prestación del servicio. <p>"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apearse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>Entendiéndose por elementos lo siguiente;</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones). Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción). Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones). Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones). Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción). Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio) Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio) Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>La falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a "El Proveedor".</p> <p>En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p><i>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</i></p> <p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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																												
<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> <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>Acoxa*</td> <td>Calzada Acoxa #436, Piso 1, Col. El Vergel de Coyocacán, CP. 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>Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.</td> </tr> </tbody> </table> <p>*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXA:</p> <p>a) Derivado de la desocupación del inmueble denominado "Acoxa", 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>				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	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.	Acoxa*	Calzada Acoxa #436, Piso 1, Col. El Vergel de Coyocacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.	CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	CORUM	Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.					
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																																	
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.																																			
Acoxa*	Calzada Acoxa #436, Piso 1, Col. El Vergel de Coyocacán, CP. 14300, Tlalpan, CDMX.																																			
CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																																			
CORUM	Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.																																			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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 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 1, "Especificaciones Técnicas"; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad de "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>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>0023</p>	
<p>5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 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 1, "Especificaciones Técnicas". 2. 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. 3. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar. <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 1, "Especificaciones Técnicas" 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 presente 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>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>0023 a 0025</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>5.2 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 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>Durante la prestación del servicio, "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 1, "Especificaciones Técnicas", 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 presente 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 1, "Especificaciones Técnicas", 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 1, "Especificaciones Técnicas", derivado de la visita realizada conforme al numeral 15. 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 1, "Especificaciones Técnicas", 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 presente convocatoria.</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</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto".</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>"El Instituto", suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de "El Proveedor" el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para "El Instituto". Se establece que invariablemente la preparación de las bebidas (agua fresca, agua de frutas), se deben elaborar con agua purificada y embotellada en garrafones con sello hermético y, solamente se podrá utilizar el agua del sistema de filtros para la preparación de los alimentos en la cocina caliente.</p> <p>El agua purificada embotellada deberá cumplir con las Norma Oficiales Mexicanas NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias y con la NOM-127-SSA1-2021, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p> <p>En el caso del sistema de filtros de agua, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes, pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, en caso de que los resultados de las pruebas de laboratorio indiquen que se está superando los límites permisibles o bien se está cerca de los límites, se deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. <p>Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de agua se podrá realizar con una periodicidad de máximo 6 meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la 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 presente 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>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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. Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas</p> <p>2. Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas.</p> <p>Lo anterior, con la finalidad de no interrumpir el servicio, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>6. PROGRAMAS.</p> <p>6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que 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.</p> <p>b) Producto utilizado.</p> <p>c) Dosis.</p> <p>d) Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización</p> <p>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 presente 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 presente 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 alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@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>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>0025 a 0026</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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 presente 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 1, “Especificaciones Técnicas”, 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 presente 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 					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>de cada uno de los quemadores que los componen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planchas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las planchas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Hornos; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los hornos, así como su correcto funcionamiento y operación. • Marmitas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las marmitas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Cámara de refrigeración; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las cámaras de refrigeración, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Refrigeradores; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los refrigeradores, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Despachadores de agua; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los despachadores, así como su correcto funcionamiento. • Filtros de agua; "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de los filtros de carbón, arena y luz ultravioleta, así como su cambio continuo para su correcto funcionamiento y operación. • Mesas de trabajo; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas de trabajo, libre de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. • Mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, entre otros.); "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas y sillas, libres de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos, regatones y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente subnumeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</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>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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 hacerse cargo de la reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio que proporcione, por lo que deberá notificar de manera inmediata mediante correo electrónico al "Administrador del Contrato" y al "Supervisor del Contrato", lo anterior con la finalidad de que se emita un dictamen de manera conjunta entre "El Proveedor" y la Dirección de Obras y Conservación, para tal efecto, en el dictamen se establecerá el plazo en el que "El Proveedor", en caso de resultar responsable, llevará a cabo la reparación; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>7. PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@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 Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), 4. Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas". 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>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 presente convocatoria.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	0026 a 0027	
<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> <ol style="list-style-type: none"> a) Nombre del platillo. b) Tamaño de la porción. c) Valor calórico por porción. d) Ingredientes. 	No aplica	Cumple	No aplica	<p style="text-align: center;">0026 a 0029</p> <p style="text-align: center;">Evidencia fotográfica equipo de cocina</p> <p style="text-align: center;">0273 a 0306</p> <p style="text-align: center;">TIF vigente</p> <p style="text-align: center;">0308 a 323 y 0738 a 0761</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 1, "Especificaciones Técnicas".</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 presente convocatoria. 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 presente 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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.</p> <p>El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p>				<p>Análisis de clembuterol 0346 a 0419</p> <p>Certificado ISO 22000 0420 a 0424</p> <p>Formato de registro de temperatura 0427 a 0428</p> <p>Manual de desinfección de superficies inertes 0429 a 0438</p> <p>Manual de desinfección de superficies vivas 0443 a 0446</p> <p>Manual de lavado y desinfección de alimentos 0449 a 0456</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que "El 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>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>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>La cocina de "El Proveedor" deberá estar integrada como mínimo por lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="83 590 1199 785"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.</td> </tr> <tr> <td>3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>4. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>5. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>"El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales, en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Los alimentos deberán elaborarse anticipadamente en la cocina ubicada en las instalaciones de "El Proveedor" o en algún comedor de "El Instituto", para abatir o bajar su temperatura a -4° C o transportarlos con Seguridad Alimentaria, hasta su lugar de destino. II. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca o bien, o 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados. 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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p> <ol style="list-style-type: none"> III. El horario de llegada de los alimentos deberá ser entre las 11:30 y las 12:00 horas, a fin de mantener la cadena de temperatura, realizar en tiempo la degustación establecida en el segundo párrafo del numeral. 	Equipo y Descripción	1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.	3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	4. Almacén de secos	5. Almacén de productos químicos de limpieza					
Equipo y Descripción											
1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)											
2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.											
3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)											
4. Almacén de secos											
5. Almacén de productos químicos de limpieza											

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>IV. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "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.</p> <p>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> <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 de "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. En caso de haber presentado contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados, los vehículos que presentó en la propuesta técnica deberán estar presentes durante la visita, en caso contrario, no se acreditará el cumplimiento de los mismos.</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 1, "Especificaciones Técnicas" Apéndice E, Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", 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</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>instalaciones o de las instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de carne. • Fecha del corte. • Fecha de caducidad. • Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. <p>Para el caso de la carne de res, el "Licitante" en su propuesta técnica, debe presentar copia simple legible, del análisis de clenbuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p><u>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la pena convencional correspondiente.</p> <p>Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock suficiente para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.</p> <p>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 e higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio; <u>es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>Aunado a ello, deberá integrar en el mismo, los siguientes documentos:</p> <p>a) Formatos para el registro de temperaturas para: refrigeradores, cámara de refrigeración y/o congelación, línea de servicio caliente, fría y barra de ensaladas.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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.</p> <p>c) Manual de desinfección de superficies vivas, donde el "Licitante" establecerá la técnica de lavado y desinfección de manos de su personal.</p> <p>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> <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>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 1, "Especificaciones Técnicas", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, etc.), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad.</p> <p>El personal de "El Proveedor" deberá considerar y encargarse de manera enunciativa más no limitativa del aseo general del interior de los comedores, así como de la limpieza de las áreas comunes aledañas a las instalaciones de los comedores como pueden ser: área trasera del comedor, de contenedores de desechos, de estacionamiento de carga u descarga que utilice, etc. Estas deberán estar libre de agua, desperdicios o escurrimientos, y deberán ser lavadas diariamente las veces que así se requieran, con la finalidad de mantener las instalaciones en condiciones de completa limpieza e higiene.</p> <p>"El Proveedor" deberá proporcionar en cada uno de los comedores, los contenedores para la basura de conformidad al Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>0029 a 0030</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, cumplir con las normas que se enlistan a continuación, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>I. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>II. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008, 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>IV. NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar 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, 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</p>	<p>MODIFICACIÓN 2 Anexo 1 Especificaciones Técnicas de la convocatoria.</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>0030</p> <p>Distintivo H. 0425</p> <p>ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018</p> <p>0426</p> <p>ISO 14001:2015, NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019</p> <p>0457 a 0476</p> <p>SUA enero 0479 a 0559</p> <p>Pago IMSS enero 0478, 0479, 517 A 518</p> <p>Pago IMSS febrero 0561 a 0562 y 0638 a 0639</p> <p>SUA febrero 0562 a 0719</p> <p>Alta ante el IMSS folio 0720 a 0737</p> <p>Certificado TIF 0762 a 0766</p> <p>Directorio de establecimientos TIF 0338 a 0345 y 0767 a 0775</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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.</p> <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las 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 SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. 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>Verificación practicada a los equipos de medición 0816 a 0818</p> <p>Escrito continuidad del Distintivo H y disposiciones NMX-F605-NORMEX 0822 a 0843</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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>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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 luisa.meraz@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 presente 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>11.2 HORARIOS DE ENTRADA</p> <p>El personal de "El Proveedor" tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 12:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.</p> <p>11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <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. Los supervisores y todo el personal que "El Proveedor" destine para el otorgamiento del servicio, sin excepción, deberán considerar lo siguiente:</p> <p>a) Uniforme limpio y en buen estado, preferentemente con logotipo de la empresa y de conformidad con lo presentado en la propuesta técnica.</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>0030 a 0031 Fotografías y descripción de uniforme 0819 a 0821</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>b) Presentación y limpieza personal, uñas cortas: Para caballeros: cabello corto, sin bigote y/o barba; Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto.</p> <p>c) Zapatos bajos industriales y antiderrapantes. (no usar tenis)</p> <p>d) Con red o cofia desechable, cubre boca y/o guantes.</p> <p>e) No portar joyería en general (anillos, pulseras, cadenas, broches, etc.)</p> <p>f) No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio.</p> <p>Si el personal no se presenta debidamente uniformado y con los elementos que se mencionan con anterioridad, el personal designado para la supervisión del servicio tendrá la facultad de no permitir el acceso al comedor correspondiente, por lo que será considerado como incumplimiento y "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>12. SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas". 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 "Tlalpan", "Quántum", "Córum", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p> <p>Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>0031 a 0033</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p> <p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p style="text-align: center;">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="71 1333 1219 1671"> <tr> <td data-bbox="71 1333 192 1417">Física.</td> <td data-bbox="192 1333 1219 1417">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="71 1417 192 1480">Química.</td> <td data-bbox="192 1417 1219 1480">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="71 1480 192 1671">Biológica.</td> <td data-bbox="192 1480 1219 1671">Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</td> </tr> </table> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p style="text-align: center;">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</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.					
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.										

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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 presente 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="160 1520 1121 1894"> <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 mesofílicos 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 mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales</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 mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario	Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales					
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar												
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.												
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario												
Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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		
<table border="1" data-bbox="157 535 1121 751"> <tr> <td data-bbox="157 535 409 751">Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.</td> <td data-bbox="409 535 1121 751">Cuenta de coliformes fecales 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 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>"El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.</p>	Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Cuenta de coliformes fecales 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)					
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Cuenta de coliformes fecales 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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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>	No aplica	Cumple	No aplica	0033	
<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>	No aplica	Cumple	No aplica	0033 Continuidad del Distintivo H y disposiciones NMX-F605-NORMEX 2018 0822 a 0843	
<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 1, "Especificaciones Técnicas", misma que se realizará el 11 de marzo a las 10:00 horas, 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 10 de marzo de 2025 a las 18:00 horas.</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 la cuenta 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", será obligatoria.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	0033 a 0034 Visita a las Instalaciones 0844 a 0857	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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.									
16. ENTREGA DE LAS INSTALACIONES DE LOS COMEDORES INSTITUCIONALES									
<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>					No aplica	Cumple	No aplica	0034	
17. ENTREGABLES.									
H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica									
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"	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 cuentan con el equipo enunciado en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.				0034 a 0035	
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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	No aplica	Cumple	No aplica	Evidencia fotográfica equipo de cocina 0273 a 0306	
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.				TIF vigente 0308 a 323 y 0738 a 0761	
								Análisis de clembuterol 0346 a 0419	
								Certificado ISO 22000 420 a 0424	
								Formato de registro de temperatura 0427 a 0428	
								Manual de desinfección de superficies inertes 0429 a 0438	
								Manual de desinfección de superficies vivas 0443 a 0446	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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	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 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.		
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 , 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.		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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	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.		Fotografías y descripción de uniforme 0819 a 0821	
9	Numeral 11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS	El LICITANTE deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, gorro de chef, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.			
10	14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.	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.	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 aplica	Cumple	No aplica	0035 a 0036	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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.	Entregable	Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.					
8	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	Los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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	Entregar un programa de mantenimiento y conservación.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 ubicadas en Periférico Sur Número 4124, Edificio Zafiro II, sexto piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, Código Postal 01900, en la Ciudad de México.</p> <p align="center">CONDICIONES CONTRACTUALES</p> <p>1. DÍAS Y HORARIOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio se proporcionará en días hábiles (lunes a viernes) en un horario de 13:00 a 16:30 horas, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del "El Instituto", los servicios se pueden requerir fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se prestarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos y el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al "El Proveedor" por escrito y/o correo electrónico.</p>			No aplica	Cumple	No aplica	0036	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>2. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.</p> <p>De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, "El Proveedor" deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor de "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, "El Proveedor" será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.</p>																																																							
<p style="text-align: center;">Apéndice A 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>	No aplica	Cumple	No aplica	0037																																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">Tiempo</th> <th style="width: 15%;">Concepto</th> <th style="width: 20%;">Ejemplos</th> <th style="width: 10%;">Número de opciones diarias</th> <th style="width: 10%;">Gramaje ya cocido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5" style="text-align: center;">1° TIEMPO</td> <td rowspan="5">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Pasta</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="5" style="text-align: center;">2 (dos)</td> <td rowspan="5" style="text-align: center;">250 ml con 90 g de verdura drenada (consomés o sopas)</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Caldo</td> <td>Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Sopa</td> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td>Crema</td> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Otros</td> <td>Mole de olla, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3" style="text-align: center;">2° TIEMPO</td> <td rowspan="3">Pastas, arroz y otros</td> <td>Pasta:</td> <td>Espagueti, tallarín, entre otros.</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">1 (una)</td> <td rowspan="3" style="text-align: center;">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="4" style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">Tiempo</td> <td style="text-align: center;">Ingredientes</td> <td style="text-align: center;">Porcentaje de porciones*</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">5 (cinco)</td> <td rowspan="4" style="text-align: center;">150 g sin hueso</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td>Pollo, cerdo, res o pescado</td> <td style="text-align: center;">30%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> <td style="text-align: center;">30%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Cárnico asado (pechuga y carne de res)</td> <td style="text-align: center;">20%</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 (consomés o sopas)	Consomé	Pollo o res.	Caldo	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.	Crema	Verduras frescas, leguminosas, etc.		Otros	Mole de olla, etc.			2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	1 (una)	110 g	Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.	Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.	3° TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	5 (cinco)	150 g sin hueso	1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%	2		30%	3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%					
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 (consomés o sopas)																																																		
		Consomé	Pollo o res.																																																				
		Caldo	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																																																				
		Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																																																				
		Crema	Verduras frescas, leguminosas, etc.																																																				
	Otros	Mole de olla, etc.																																																					
2° TIEMPO	Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarín, entre otros.	1 (una)	110 g																																																		
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.																																																				
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.																																																				
3° TIEMPO	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	5 (cinco)	150 g sin hueso																																																	
		1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%																																																			
		2		30%																																																			
		3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%																																																			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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)	4 Total	Vegetariano 20% 100%					
		*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.						
4° TIEMPO	Postre	2 opciones postres preparados (Pays, pasteles, mousses y gelatinas, etc.) La 3ª. opción siempre será gelatina		3 (tres)				
FRUTA	Fruta de temporada	Manzana, durazno, sandía, papaya etc. (La fruta podrá variar por la temporada)		2 (dos) ó Mixta				
FRIJOLES	Frijoles	Frijoles caldosos con tocino, frijoles puercos, frijoles caldosos con salchicha, frijoles de olla, etc.		1				
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				
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				
<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 corte bistec o tampiqueña (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>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</p>								

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>presentarse por pieza. Las frutas susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.</p> <p>Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.</p> <p>La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar "El Proveedor", a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.</p> <p>c) Alimentos</p> <p>Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas.</p> <p>Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto".</p> <p>La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.</p> <p>d) Frijoles.</p> <p>Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.</p> <p>e) Postre.</p> <p>Se ofrecerán 3 (tres) opciones, que podrán estar integradas por: flan, budín, natilla, gelatina y gelatina light, de agua o leche, pastel, panqué, pay, tarta, fruta en 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</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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 con azúcar o sustitutos de azúcar según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua purificada embotellada con sello, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales.</p> <p>g) Complementos.</p> <p>Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercalando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral).</p> <p>Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.</p> <p>Tortilla 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>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio.</p> <p>Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la tina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para "El Proveedor" mismo que se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino.</p> <p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</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="62 1388 1151 1856"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Córum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafiro II</th> <th>Moneda</th> <th>Tláhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutriólogo</td> <td colspan="8" 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>23</td> <td>13</td> <td>13</td> <td>7</td> <td>12</td> <td>12</td> <td>14</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Total, de Plantilla del Servicio</td> <td colspan="8" style="text-align: center;">102</td> </tr> </tbody> </table>	Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac	Nutriólogo	1								Coordinador General Administrativo	1								Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1	Chef	1	1	1	1	1	1	1	1	Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1	Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2	Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1	Total, de plantilla por comedor	23	13	13	7	12	12	14	6	Total, de Plantilla del Servicio	102								<p>MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 3 1 la</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>0037</p>	
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							
Nutriólogo	1																																																																																														
Coordinador General Administrativo	1																																																																																														
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1																																																																																							
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2																																																																																							
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1																																																																																							
Total, de plantilla por comedor	23	13	13	7	12	12	14	6																																																																																							
Total, de Plantilla del Servicio	102																																																																																														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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	No aplica	Cumple	No aplica	0040	
Plato trinchero de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato arrocero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60					
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50					
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara 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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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	
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>														
Apéndice D														
Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio														
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	MODIFICACIÓN Anexo Especificaciones Técnicas de convocatoria. 5 1 la	Cumple	No aplica	0041 a 0044	
2	Mesa para comedor uso rudo, capacidad para 6 personas	15	0	10	9	15	0	0	20					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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 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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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, 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														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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. Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.	1	0	1	0	0	0	0	0					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
19	Garabato para ollas, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben de ajustar con base a la cantidad de servicios.	2	0	0	0	0	0	2	2					
20	Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1					
COCINA														
21	Estufon comercial fabricado en acero inoxidable de 2 secciones. 2 potentes quemadores triples concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección. 4 parrillas superiores en hierro fundido. 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo	1	0	2	4	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
	hongo. 2 válvula de ajuste flama piloto, certificada CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.													
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	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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>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>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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 2600 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALTO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE DIÁMETRO FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE VOLTS: 220 AMPERES: 41 A/LÍNEA WATTS: 15600 FRECUENCIA: 60Hz CONSUMO: 15.6w/h NUM. DE FASES: 3	0	0	0	0	2	1	0	2					
24	Plancha industrial eléctrica con 3 quemadores tubulares tipo flauta, sobre estructura en acero inoxidable, con las dimensiones adecuadas para la cantidad de servicios y con niveladores para ajustar al piso.	1	0	1	0	1	1	0	1					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
25	Sarteneta industrial para gas LP, fabricada en acero inoxidable con capacidad de 70 litros, mecanismo de volteo, tapa con mecanismo de resorte, para mantenerla abierta o cerrada, termostato para ajuste de temperatura.	0	0	1	0	0	0	0	0					
26	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	2	2	0	2	1	0	0					
27	Procesador de alimentos Alimentación continua con apertura grande para frutas y verduras. Procesa hasta 850 porciones en 3 horas. Bowl de policarbonato de 750 ml. 2 discos cortador de 4mm y 1 disco rallador de 2mm. Aspas en acero Inoxidable. Motor de 2HP. (120 Volts monofásico.	0	0	0	1	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
28	Licadora Industrial, Tapa esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable T-304 grado alimenticio que se fija al vaso Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio	1	1	1	1	1	1	1	1					
ÁREA DE PREVIAS														
29	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	1					
30	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	2					
31	Tarja doble tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	1	0					
ALMACÉN DE PERECEDEROS														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
	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					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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												
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												
										No aplica	Cumple	No aplica	0044 a 0053	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
18	Chile serrano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
19	Chile habanero	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
20	Chile manzano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
21	Ejote	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
22	Elote desgranado	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
23	Epazote	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
24	Espinaca fresca	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
25	Germen de soya	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
26	Germen de trigo	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
27	Germen de alfalfa	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
28	Hierba buena	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
29	Hierbas de olor	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
30	Hongos (champiñones)	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
31	Hoja de aguacate	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
32	Hoja santa	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
33	Jitomate bolo	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
34	Jitomate guaje	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
35	Lechuga francesa	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
36	Lechuga romana	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
37	Lechuga italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
38	Lechuga sangría	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
39	Limón West indian, Mexican, Key Lime, 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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
46	Pepino	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
47	Perejil lacio o chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
48	Porro grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
49	Rábano largo	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
50	Romero limpio y fresco	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
51	Tomate verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
53	Zanahoria	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
54	Zetas	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
55	Flor de calabaza	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
56	Chía	Sin marca y de Excelente calidad					
57	Camote	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
58	Ciruela roja seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
62	Jícama de agua	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
67	Manzana roja seleccionada starking no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
68	Melón chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
69	Melón valenciano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
70	Mamey	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
71	Naranja	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
72	Papaya maradol	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
73	Pera mantequilla seleccionada no120	Sin marca fresca y de Excelente calidad					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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.					
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.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
Productos perecederos embufidos.							
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
101	Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino							
107	Caña de filete de res	De origen TIF					
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							
120	Bistec de cerdo fresco,	De origen TIF					
121	Cecina adobada fresca	De origen TIF					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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.					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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 (hojuela)	Quaker, Granvita, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
157	Chile ancho de primera selección	A granel de primera calidad					
158	Chile cascabel de primera selección	A granel de primera calidad					
159	Chile chipotle de primera selección	A granel de primera calidad					
160	Chile de árbol de primera selección	A granel de primera calidad					
161	Chile guajillo de primera selección	A granel de primera calidad					
162	Chile morita de primera selección	A granel de primera calidad					
163	Chile pasilla de primera selección	A granel de primera calidad					
164	Chile piquín en polvo de primera	A granel de primera calidad					
165	Aceite comestible puro de maíz o cártamo, en presentación de 900 ml.	Oleico, Nutrioli, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
166	Aceite de olivo, en presentación de 900 ml.	Borges, Ybarra, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
167	Aceituna verde sin hueso, en presentación frasco 1 Kg.	Cibeles, Serpis, Ybarra, de igual o mejor calidad					
168	Pasta de adobo de Achiote, en presentación de 1 Kg.	Anita o Mérida, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
169	Aderezo de mayonesa, en presentación de frasco 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
170	Ajonjolí	A granel de primera calidad					
171	Barra de alegría de amaranto, endulzado con miel y cacahuete, en presentación individual de 50 gramos c/u.	De primera calidad y cuando menos 2 meses de caducidad					
172	Ate de frutas, en presentación de barra de 6 kg	La flor de Morelia, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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 Lázaro, 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 tablillas (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 almíbar 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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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.	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.			
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.			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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 clásico, en presentación de bolsa con 1.5 kg	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.				
230	Pasita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
231	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
232	Pasta de semola de trigo duro, en presentación de paquete individual con 200 gramos. (Codito, Fideo, Espagueti, Moño, Munición, Pluma, Tornillo, etc.).	Barilla, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
233	Pasta preparada para pipián	Criollo, igual o superior en calidad				
234	Pepita verde molida	Sin marca y de primera calidad				
235	Pimienta blanca molida	Sin marca y de primera calidad				
236	Pimienta negra molida	Sin marca y de primera calidad				
237	Pimienta negra entera	Sin marca y de primera calidad				
238	Piña en almíbar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
239	Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad				
240	Polvo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
241	Levadura seca instantánea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipan, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
242	Puré de tomate, en presentación de lata con 2.950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
243	Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
244	Salsa cátsup, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
245	Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
246	Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
247	Tamarindo grande seco de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
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.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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	l					
263	Pino	Pinol					
264	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca					
265	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca					
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad					
266	Guantes de polipapel	Sin marca					
268	Fibra negra	Sin marca					
269	Fibra de acero	Sin marca					
270	Fibra verde	Sin marca					
271	Piedra pómez	Sin marca					
272	Recogedores	Sin marca					
273	Escobas	Sin marca					
274	Trapos de cocina	Sin marca					
275	Jergas	Sin marca					
276	Mechudos	Sin marca					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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 lavatrastes Axió, 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 **Número 11. Deduciones** de las Condiciones Contractuales.

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 **Número 11. Deduciones** de las Condiciones Contractuales.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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 style="text-align: center;">Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio)</p> <p style="text-align: center;">Semana 1</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Semana del _____ al _____ del _____</th> <th style="text-align: center;">Lunes</th> <th style="text-align: center;">Martes</th> <th style="text-align: center;">Miércoles</th> <th style="text-align: center;">Jueves</th> <th style="text-align: center;">Viernes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Platillos</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sopa</td> <td>Sopa juliana</td> <td>Caldo Tlalpeño</td> <td>Crema de champiñones</td> <td>Sopa de</td> <td>Sopa de fideos</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Consomé ranchero</td> <td>Consomé de res con garbanzo y verduras</td> <td>Consomé de camarón</td> <td>Consomé de pollo con arroz y verduras</td> <td>Caldo Xóchitl</td> </tr> <tr> <td>Sopa seca</td> <td>Arroz a la mostaza con chícharos</td> <td>Arroz blanco con elote</td> <td>Espagueti al horno</td> <td>Arroz a la mexicana</td> <td>Arroz a la poblana</td> </tr> <tr> <td>Guisado 1</td> <td>Medallones de pollo en salsa de champiñones</td> <td>Croquetas de papa con queso y jamón</td> <td>Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor</td> <td>Flautas de pollo</td> <td>Cerdo en adobo con papas</td> </tr> <tr> <td>Guisado 2</td> <td>Milanesa de res</td> <td>Res entomatada</td> <td>Cochinita pibil</td> <td>Puntas de res a la mexicana</td> <td>Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate</td> </tr> <tr> <td>Guisado 3 (proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> </tr> <tr> <td>Opción 1</td> <td>Pechuga a la plancha</td> <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> <tr> <td>Frijoles</td> <td>Bayos charros</td> <td>Negros de la olla con chorizo</td> <td>Bayos refritos</td> <td>Negros de la olla con cebollita cambray</td> <td>Bayos guisados con queso</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>Piña</td> <td>Mango</td> <td>Melón</td> <td>Papaya</td> <td>Jamaica</td> </tr> <tr> <td>Salsa</td> <td>Roja con cuaresmeño</td> <td>Verde con chile de árbol</td> <td>Rajitas de habanero al limón</td> <td>Verde con serrano</td> <td>Borracha</td> </tr> <tr> <td>Guarnición 1</td> <td>Lechuga con jitomate</td> <td>Papas encebolladas</td> <td>Espinacas Sofía</td> <td>Verdura a la mantequilla</td> <td>Pepinos en rodajas</td> </tr> <tr> <td>Ensalada 1</td> <td>Ensalada caprice</td> <td>Lechuga con apio y espinacas</td> <td>Verduras al vapor</td> <td>Ensalada de surimi</td> <td>Germen de soya con verduras mixtas</td> </tr> </tbody> </table>	Semana del _____ al _____ del _____	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Platillos						Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos	Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl	Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana	Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas	Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate	Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes	Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache	Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almíbar	Gelatina mosaico	Guayabas en almíbar	Arroz con leche con pasitas	Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambray	Bayos guisados con queso	Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica	Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha	Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas	Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas	No aplica	Cumple	No aplica	0053 a 0054	
Semana del _____ al _____ del _____	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes																																																																																																												
Platillos																																																																																																																	
Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos																																																																																																												
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl																																																																																																												
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana																																																																																																												
Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas																																																																																																												
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate																																																																																																												
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)																																																																																																												
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha																																																																																																												
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada																																																																																																												
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes																																																																																																												
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache																																																																																																												
Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almíbar	Gelatina mosaico	Guayabas en almíbar	Arroz con leche con pasitas																																																																																																												
Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambray	Bayos guisados con queso																																																																																																												
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica																																																																																																												
Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha																																																																																																												
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas																																																																																																												
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas																																																																																																												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja					
Aerezos 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										
Cédula 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 cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)		1								
Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.		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							
						No aplica	Cumple	No aplica	0054 a 0055	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril 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
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									
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: 4519483
HASH:
7320E550DDB279899DF4D8F1A607302857F5A201E88E06
7B920DED5AB1EA6495

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519483
HASH:
7320E550DDB279899DF4D8F1A607302857F5A201E88E06
7B920DED5AB1EA6495

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519483
HASH:
7320E550DDB279899DF4D8F1A607302857F5A201E88E06
7B920DED5AB1EA6495

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																								
<p>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral, en lo sucesivo "El Instituto".</p>	No aplica	Cumple	No aplica	4																																									
<p>2. ANTECEDENTES. Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	4																																									
<p>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. Se requiere contratar el Servicio de comedor con sistema de autoservicio, que consta de la preparación de alimentos en los diferentes comedores de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo de "El Instituto". El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto", garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar. "El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p>	No aplica	Cumple	No aplica	4 al 7																																									
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="32 1318 163 1381">Tiempo</th> <th data-bbox="163 1318 400 1381">Descripción</th> <th data-bbox="400 1318 845 1381">Ejemplo de platillo</th> <th data-bbox="845 1318 1003 1381">Opciones obligatorias</th> <th data-bbox="1003 1318 1240 1381">Porcentaje de porciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="32 1381 163 1633" rowspan="5">1</td> <td data-bbox="163 1381 400 1633" rowspan="5">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td data-bbox="400 1381 845 1413">Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td data-bbox="845 1381 1003 1633" rowspan="5">2</td> <td data-bbox="1003 1381 1240 1413">50% por opción</td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1413 845 1444">Pollo o res.</td> <td data-bbox="1003 1413 1240 1444">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 data-bbox="400 1444 845 1476">Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> <td data-bbox="1003 1444 1240 1476"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1476 845 1539">Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> <td data-bbox="1003 1476 1240 1539"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1539 845 1633">Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> <td data-bbox="1003 1539 1240 1633"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="32 1633 163 1749" rowspan="3">2</td> <td data-bbox="163 1633 400 1749" rowspan="3">Pastas, arroz y otros</td> <td data-bbox="400 1633 845 1665">Espagueti, tallarín, entre otros.</td> <td data-bbox="845 1633 1003 1749" rowspan="3">1</td> <td data-bbox="1003 1633 1240 1749" rowspan="3">100%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1665 845 1696">Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.</td> <td data-bbox="1003 1665 1240 1696"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1696 845 1749">Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.</td> <td data-bbox="1003 1696 1240 1749"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="32 1749 163 1894" rowspan="4">3</td> <td data-bbox="163 1749 400 1894" rowspan="4">Plato fuerte</td> <td data-bbox="400 1749 845 1801">Pollo, cerdo, res o pescado*</td> <td data-bbox="845 1749 1003 1801">2</td> <td data-bbox="1003 1749 1240 1801">30%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1801 845 1854">Vegetariano</td> <td data-bbox="845 1801 1003 1854">1</td> <td data-bbox="1003 1801 1240 1854">20%</td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1854 845 1894">Pechuga asada**</td> <td data-bbox="845 1854 1003 1894" rowspan="2">2</td> <td data-bbox="1003 1854 1240 1894" rowspan="2">20%.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1894 845 1894">Carne asada**</td> <td data-bbox="845 1894 1003 1894"></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	Pollo o res.	Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.		Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.		Verduras frescas, leguminosas, etc.		2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%	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%.	Carne asada**	
Tiempo						Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																																				
1						Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción																																				
							Pollo o res.		Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																																				
	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																																												
	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																																												
	Verduras frescas, leguminosas, etc.																																												
2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%																																									
		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%.																																									
		Carne asada**																																											

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
				Sin embargo, estas opciones deben estar disponibles durante el horario de la prestación del servicio.					
4	Postre	Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2	50% por opción					
		Gelatina****	1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio					
<p>Nota: Adicionalmente, se debe considerar de manera permanente durante el horario de prestación del servicio, la disponibilidad de barra de ensalada y frutas, frijoles, bebidas y complementos (pan, tortilla, salsa, aderezos, sal y limones), de conformidad con lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>De conformidad con la tabla anterior, "El Proveedor" deberá considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Para los platos fuertes a base de pollo, cerdo, res o pescado, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 30% para una opción y 30% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". **"El Proveedor" deberá considerar que estos platillos (pechuga y carne asada), son obligatorios durante el horario de la prestación del servicio. ***Para los postres del menú del día, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 50% para una opción y 50% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". ****"El Proveedor" deberá considerar que este platillo (gelatina), es obligatorio durante el horario de la prestación del servicio. <p>"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>Entendiéndose por elementos lo siguiente;</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones). Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción). Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones). Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones). Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción). Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio) Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio) Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p>									

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a "El Proveedor".</p> <p>En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p><i>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</i></p>																	
<p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p> <table border="1" data-bbox="142 1234 1145 1438"> <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	No aplica	Cumple	No aplica	7					
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="59 1654 1231 1885"> <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> </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.	No aplica	Cumple	No aplica	7 al 8	
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.																

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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> <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>Blvd. 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 1, "Especificaciones Técnicas"; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad de "El Proveedor", será por cuenta del mismo.</p>	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.	CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	CORUM	Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, 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.												
CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.												
CORUM	Blvd. 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>	No aplica	Cumple	No aplica	8 al 9									
<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 1, "Especificaciones Técnicas". 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. 	No aplica	Cumple	No aplica	9									

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar.					
<p>5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxta*, 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 1, "Especificaciones Técnicas" 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 presente 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>	No aplica	Cumple	No aplica	9	
<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 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>Durante la prestación del servicio, "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 1, "Especificaciones Técnicas", 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</p>	No aplica	Cumple	No aplica	10 al 11	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>convencional descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la presente 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 1, “Especificaciones Técnicas”, 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 1, “Especificaciones Técnicas”, derivado de la visita realizada conforme al numeral 15. 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 1, “Especificaciones Técnicas”, 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 presente convocatoria.</p>					
<p>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS.</p> <p>“El Instituto” asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del “El Proveedor”.</p> <p>En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, “El Proveedor”, deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de “El Instituto”.</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, “El Proveedor” deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>“El Instituto”, suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de “El Proveedor” el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para “El Instituto”. Se establece que invariablemente la preparación 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 	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>11 al 12</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales.</p> <p>Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de agua se podrá realizar con una periodicidad de máximo 6 meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la 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 presente 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 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>6. PROGRAMAS.</p> <p>6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que 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> <ol style="list-style-type: none"> a) Técnica de aplicación. 	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>12 al 14</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 presente 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 presente 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 alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@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 aspersion 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 presente 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 1, "Especificaciones Técnicas", 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</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>14</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 presente 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 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>14 al 15</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 luisa.meraz@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	15 al 16	
<p>6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS</p> <p>"El Proveedor" se obliga a abstenerse de utilizar conexiones de drenaje en los comedores de "El Instituto" para el desecho de residuos sólidos, grasas y/o químicos que se deriven del servicio.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" de un mal uso a las instalaciones hidrosanitarias, deberá realizar la reparación inmediata de las mismas sin responsabilidad y sin que generen gastos adicionales para "El Instituto".</p> <p>"El Proveedor" deberá hacerse cargo de la reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio que proporcione, por lo que deberá notificar de manera inmediata mediante correo electrónico al "Administrador del Contrato" y al "Supervisor del Contrato", lo anterior con la finalidad de que se emita un dictamen de manera conjunta entre "El Proveedor" y la Dirección de Obras y Conservación, para tal efecto, en el dictamen se establecerá el plazo en el que "El Proveedor", en caso de resultar responsable, llevará a cabo la reparación; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	16	
<p>7. PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@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 Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio, 3. Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), 4. Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 	No aplica	Cumple	No aplica	16 al 17	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</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 presente 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> <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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 1, "Especificaciones Técnicas".</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 presente convocatoria.</p> <p>La primera entrega de 8 (ocho) semanas, se realizará de acuerdo con el catálogo de recetas estándar, misma que será</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>17 al 18</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 presente 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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" deberá considerar que este supuesto sólo será de manera ocasional y no reiterativa, debiendo en todo momento respetar la programación de menús autorizados.</p> <p>El menú diario que se requiere servir en los comedores de "El Instituto" deberá apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>18 al 19</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).</p> <p>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>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 él 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="83 1241 1210 1444"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.</td> </tr> <tr> <td>3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>4. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>5. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>"El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales, en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Los alimentos deberán elaborarse anticipadamente en la cocina ubicada en las instalaciones de "El Proveedor" o en algún comedor de "El Instituto", para abatir o bajar su temperatura a -4° C o transportarlos con Seguridad Alimentaria, hasta su lugar de destino. II. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste 	Equipo y Descripción	1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.	3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	4. Almacén de secos	5. Almacén de productos químicos de limpieza	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>19 al 21 *Evidencia Fotográfica 341 al 362</p> <p>*Acreditación de vehículos 363 al 421</p>	
Equipo y Descripción											
1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)											
2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.											
3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)											
4. Almacén de secos											
5. Almacén de productos químicos de limpieza											

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>de 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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados. 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> <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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>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.</p> <p>IV. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "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.</p> <p>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> <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 de "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</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>evaluación de la propuesta. En caso de haber presentado contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados, los vehículos que presentó en la propuesta técnica deberán estar presentes durante la visita, en caso contrario, no se acreditará el cumplimiento de los mismos.</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 1, “Especificaciones Técnicas” Apéndice E, Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo 1, “Especificaciones Técnicas”, 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 Propositiones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, “El Proveedor” deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas), de lo contrario “El Proveedor” se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>21 al 23</p> <p>*Certificación TIF 1662 al 1677</p> <p>*Análisis de clembuterol 1694 al 1700</p> <p>*Directorio TIF 1678 al 1692</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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. 	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>23</p> <p>*Certificado NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 1707 al 1712</p> <p>*Cumplimiento de documentación a) 1714 al 1724 b) 1725 al 1739 c) 1740 al 1741</p> <p>*d) Manual de lavado y desinfección de alimentos 1742 al 1744</p> <p>*d) Ficha técnica de los productos químicos 1745 al 1751</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>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>23 al 24</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 no cumplir con las temperaturas establecidas en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.					
<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 1, "Especificaciones Técnicas", a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	24	
<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, 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</p>	<p>MODIFICACIÓN 2 Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, inciso a) del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p>	No cumple	<p>No presenta el SUA ni pago de enero.</p> <p>Asimismo, no presenta el alta de los siguientes perfiles:</p> <p>Nutriólogo; Lorena Ivette Guzmán Mederoz</p> <p>3 supervisores generales: Leopoldo Muñiz Camacho, Axa Carolin Mondragón Juárez Miran Angélica Olmos Castelán</p> <p>Así como 3 chefs: Andrea Abigail Dávila Aguilar Ricardo Silva López Alicia Trejo Ramírez.</p>	<p>113 al 114</p> <p>*NMX-F-605-NORMEX-2018 1753 al 1760</p> <p>* ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018 1762 al 1768</p> <p>* NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015 1770 al 1776</p> <p>* NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 1778 1789</p>	<p>Incumplimiento en lo señalado en el numeral 4.2 Contenido de la oferta técnica de la Convocatoria que establece:</p> <p>a) La oferta técnica que será elaborada conforme al numeral 2 de la presente convocatoria, deberá contener toda la información señalada y solicitada en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al mismo y deberá contener los documentos que, en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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>IV. NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar 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, 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.</p> <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las 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 SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. 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</p>			<p>Ambos documentos son causas de desechamiento de conformidad con lo establecido en el primer párrafo del numeral 10. Normas aplicables, del Anexo 1. Especificaciones técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica:</p> <p><i>"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".</i></p> <p>Así como en lo establecido en el párrafo segundo de ese mismo numeral, que a la letra indica:</p> <p><i>"Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las 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".</i></p>	<p>SUA y pago de los 2 meses previos a la apertura de propuestas.</p> <p>No presenta el SUA ni pago de enero. Asimismo, no presenta el alta de los siguientes perfiles:</p> <p>Nutriólogo; Lorena Ivette Guzmán Mederoz</p> <p>3 supervisores generales: Leopoldo Muñiz Camacho, Axa Carolin Mondragón Juárez Miran Angélica Olmos Castelán</p> <p>Así como 3 chefs: Andrea Abigail Dávila Aguilar Ricardo Silva López Alicia Trejo Ramírez.</p> <p>TIF Vigente 1995 al 2025</p> <p>Distintivo H. 2026 al 2041</p> <p>Certificado de calibración 2042 al 2073</p>	<p>[...]</p> <p><i>Los documentos mencionados en este numeral son indispensables para evaluar la proposición técnica presentada y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.</i></p> <p>Así como en lo establecido en el numeral 14.1. Causas para desechar las proposiciones.</p> <p><i>En cumplimiento al artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES, se podrá desechar la proposición de un LICITANTE en los siguientes supuestos:</i></p> <p>1) Por no cumplir con cualquiera de los requisitos establecidos en esta convocatoria, sus anexos, sus modificaciones que deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, que afecte la solvencia de la proposición, considerando lo establecido en el penúltimo y último párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO.</p> <p>[...]</p> <p>12) Por no entregar la documentación solicitada en el numeral 10 "Normas Oficiales" del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p> <p>E incumplimiento a lo establecido en el numeral 10. Normas oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que la letra indica:</p> <p>[...]</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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>de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. 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>[...]</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>	No aplica	Cumple	No aplica	26 al 27	
<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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 luisa.meraz@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 presente 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>	No aplica	Cumple	No aplica	27	
<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>	No aplica	Cumple	No aplica	27	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>“El Proveedor” deberá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, “El Proveedor” se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	27	
<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, 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 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	27 al 28 *Fotografías del uniforme 2075 al 2676	
<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 1, “Especificaciones Técnicas”. 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 	No aplica	Cumple	No aplica	28 al 29	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal		
<ul style="list-style-type: none"> 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 "Tlalpan", "Quántum", "Córum", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p> <p>Para el caso del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p> <p>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p> <p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>							
<p>12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>"El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como:</p> <table border="1" data-bbox="74 1764 1231 1837"> <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> </table>	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	No aplica	Cumple	No aplica	29 al 30	
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.						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE</p> <p>En caso de que personal del "El Instituto" presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por el médico de "El Instituto" o de una Institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta de "El Proveedor", ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud.</p> <p>Para el caso en el que el médico de "El Instituto" diagnostique enfermedad por el consumo de los alimentos, "El Proveedor" estará obligado a resurtir a "El Instituto" el medicamento proporcionado a los comensales.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" deberá presentar dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato, póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor del "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% (quince por ciento) del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. En caso de atraso en la entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la presente 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 recesión del contrato, sin que haya perjuicio alguno para "El Instituto".</p>	No aplica	Cumple	No aplica	30	
<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>	No aplica	Cumple	No aplica	31 al 33	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 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="163 590 1130 1192"> <thead> <tr> <th data-bbox="163 590 418 621">Parámetro</th> <th data-bbox="418 590 1130 621">Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="163 621 418 680">Plantilla de personal de "El Proveedor".</td> <td data-bbox="418 621 1130 680">Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="163 680 418 909">Alimentos preparados.</td> <td data-bbox="418 680 1130 909">Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario</td> </tr> <tr> <td data-bbox="163 909 418 1020">Superficies vivas e inertes.</td> <td data-bbox="418 909 1130 1020">Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales</td> </tr> <tr> <td data-bbox="163 1020 418 1192">Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.</td> <td data-bbox="418 1020 1130 1192">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 data-bbox="97 1310 1240 1598" 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 data-bbox="97 1772 1240 1822" 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</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 mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario	Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales	Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, (DOF. 01 03 2010)					
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar														
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.														
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario														
Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales														
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, (DOF. 01 03 2010)														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>"Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <p>"El Proveedor" notificará a "El Administrador del Contrato" los resultados emitidos por el laboratorio que realizó los Análisis clínicos y/o microbiológicos, y, en caso de confirmarse que los casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación son imputables a "El Proveedor", se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p> <p>"El Administrador del Contrato" se reserva el derecho de realizar y solicitar muestreos aleatorios de los alimentos que deberán realizarse conforme a lo descrito en este numeral y las veces que lo considere necesario.</p>					
<p>13. REGISTRO DE ASISTENCIA.</p> <p>El control del registro de asistencia de los comensales en los comedores será a través de un sistema de registro de acceso computarizado (biométrico) o cualquier otro que designe el "Administrador del Contrato", por ejemplo: listas de asistencia, en caso de existir una excepción; ambos sistemas podrán ser monitoreados por "El Proveedor" y emitirá un reporte de la asistencia de comensales diariamente al terminar el servicio o de manera semanal, los cuales se utilizarán para la conciliación correspondiente.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	33	
<p>14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. Por tal motivo, se solicita que el "Licitante" indique por escrito y anexe a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p> <p>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>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>	No aplica	Cumple	No aplica	33 *Escrito de disposiciones 2077	
<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</p>	No aplica	Cumple	No aplica	34	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 que se prestará el Servicio del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", misma que se realizará el 11 de marzo a las 10:00 horas, 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 10 de marzo de 2025 a las 18:00 horas.</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 la cuenta 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", será obligatoria.</p> <p>En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones, bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia.</p>				<p>*Constancia de visita a los inmuebles 2086 al 2093</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>	No aplica	Cumple	No aplica	34 al 35	
<p>17. ENTREGABLES.</p> <p>H.1 Entregables que se deben agregar en la Proposición técnica</p>	No aplica	No cumple	<p>El licitante no presenta el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas.</p> <p>Lo anterior es causa de desechamiento de conformidad con lo establecido en el primer párrafo del numeral 10. Normas aplicables, del Anexo 1. Especificaciones</p>	<p>35 al 37</p> <p>*Evidencia Fotográfica 341 al 362</p> <p>*Acreditación de vehículos 363 al 421</p>	<p>Incumplimiento en lo señalado en el numeral 4.2 Contenido de la oferta técnica de la Convocatoria que establece:</p> <p><i>a) La oferta técnica que será elaborada conforme al numeral 2 de la presente convocatoria, deberá contener toda la información señalada y solicitada en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al</i></p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 1, "Especificaciones Técnicas"	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 cuentan con el equipo enunciado en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.			técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica: "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".	*Certificación TIF 1662 al 1677	mismo y deberá contener los documentos que, en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).
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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.			Así como en lo establecido en el párrafo segundo de ese mismo numeral, que a la letra indica: "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".	*Análisis de clembuterol 1694 al 1700 *Directorio TIF 1678 al 1692 *Certificado NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 1707 al 1712	[...] Los documentos mencionados en este numeral son indispensables para evaluar la proposición técnica presentada y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.
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.				*Cumplimiento de documentación a) 1714 al 1724 b) 1725 al 1739 c) 1740 al 1741	Así como en lo establecido en el numeral 14.1. Causas para desechar las proposiciones. En cumplimiento al artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES, se podrá desechar la proposición de un LICITANTE en los siguientes supuestos:
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.				*d) Manual de lavado y desinfección de alimentos 1742 al 1744 *d) Ficha técnica de los productos químicos 1745 al 1751	1) Por no cumplir con cualquiera de los requisitos establecidos en esta convocatoria, sus anexos, sus modificaciones que deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, que afecte la solvencia de la proposición, considerando lo establecido en el penúltimo y último párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO.
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.				*NMX-F-605-NORMEX-2018 1753 al 1760	[...] 12) Por no entregar la documentación solicitada en el numeral 10 "Normas Oficiales" del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.
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.				Pago de los dos últimos meses y SUA No presenta TIF Vigente 1995 al 2025	E incumplimiento a lo establecido en el numeral 10. Normas oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que la letra indica:
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, 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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.				Distintivo H. 2026 al 2041 Certificado de calibración	[...] a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	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.				2042 al 2073 * ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018 1762 al 1768	Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. 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.
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 Y VESTIMENTA ACCESORIOS	El LICITANTE deberá integrar en su propuesta técnica, fotografías, así como la descripción del uniforme por cada Puesto, mismo que incluirá: calzado de seguridad (zapato bajo y antiderrapante), accesorios para otorgar el servicio como: malla o red para el cabello, cofia, gorro de chef, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		
10	14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.	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.	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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.	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 1, "Especificaciones Técnicas"	Plazo de entrega	No aplica	Cumple	No aplica	38 al 39	
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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.					
8	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación y de conformidad con el programa presentado.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	A más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.				
Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas 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.							
CONDICIONES CONTRACTUALES							
1. DÍAS Y HORARIOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.			No aplica	Cumple	No aplica	40	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 se proporcionará en días hábiles (lunes a viernes) en un horario de 13:00 a 16:30 horas, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del "El Instituto", los servicios se pueden requerir fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se prestarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos y el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al "El Proveedor" por escrito y/o correo electrónico.</p> <p>2. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.</p> <p>De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, "El Proveedor" deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor de "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, "El Proveedor" será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.</p>																																											
<p style="text-align: center;">Apéndice A 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" data-bbox="32 1539 1240 1875"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Concepto</th> <th>Ejemplos</th> <th>Número de opciones diarias</th> <th>Gramaje ya cocido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">1° TIEMPO</td> <td rowspan="5">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Pasta</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="5">2 (dos)</td> <td rowspan="5">250 ml con 90 g de verdura drenada (consomés o sopas)</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Caldo</td> <td>Camarón o pescado, tlalpeño, 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>3°</td> <td></td> <td>Tiempo</td> <td>Ingredientes</td> <td>Porcentaje de porciones*</td> <td>5 (cinco)</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 (consomés o sopas)	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	Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.	Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.	3°		Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	5 (cinco)		No aplica	Cumple	No aplica	41 al 46	
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 (consomés o sopas)																																						
		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																																						
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.																																								
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.																																								
3°		Tiempo	Ingredientes	Porcentaje de porciones*	5 (cinco)																																						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%	150 g sin hueso				
		2		30%					
		3	Cárnico asado (pechuga y carne de res)	20%					
		4	Vegetariano	20%					
		Total		100%					
*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del aforo de cada inmueble.									
4° 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.			Aderezos: 3 Salsa: 1 Cereales: 2	Libre consumo			
		Salsa: Morita, verde, macha etc.							
		Cereales: Granola, ajonjolí caramelizado, amaranto, trigo etc.							
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 biste tampiqueña (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.

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.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.</p> <p>Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.</p> <p>La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar "El Proveedor", a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.</p> <p>c) Alimentos</p> <p>Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas.</p> <p>Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto".</p> <p>La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.</p> <p>d) Frijoles.</p> <p>Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.</p> <p>e) Postre.</p> <p>Se ofrecerán 3 (tres) opciones, que podrán estar integradas por: flan, budín, natilla, gelatina y gelatina light, de agua o leche, pastel, panqué, pay, tarta, fruta en 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 con azúcar o sustitutos de azúcar</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua purificada embotellada con sello, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales.</p> <p>g) Complementos.</p> <p>Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercalando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral).</p> <p>Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.</p> <p>Tortilla 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, rancharo, aceite de oliva extra virgen, vinagreta, salsa de soya, salsa inglesa, jugo maggi, y/o salsa valentina, así como, de manera diaria y permanente, granola y miel de abeja para el caso de la fruta, y deberá estar en cantidad libre para el comensal.</p> <p>Si “El Proveedor” desea colocar a disposición de los comensales aderezos diferentes a los mencionados en el párrafo que antecede, podrá hacerlo siempre y cuando se obtenga la autorización del supervisor del contrato o quien éste designe.</p> <p>Los aderezos deberán estar colocados junto con la barra de ensaladas, deberán estar disponibles a los comensales en envases con las etiquetas originales, apropiados en buena presentación, con los cucharones y/o utensilios adecuados para su servicio.</p> <p>Se deberá colocar limones frescos, recién partidos en mitades, al alcance de los comensales sobre una cama de hielo en la tina de la barra de ensaladas y deberá existir el abasto suficiente y permanente durante el horario de servicio. En caso de no cumplir con las características organolépticas de calidad, serán retirados y se levantará el reporte para “El Proveedor” mismo que se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino.</p> <p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>																																																																																															
<p 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"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Córum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafiro II</th> <th>Moneda</th> <th>Tláhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutriólogo</td> <td colspan="8">1</td> </tr> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td colspan="8">1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ayudante de cocina</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ayudante general</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>6</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Personal de servicio en línea</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Total, de plantilla por comedor</td> <td>23</td> <td>13</td> <td>13</td> <td>7</td> <td>12</td> <td>12</td> <td>14</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Total, de Plantilla del Servicio</td> <td colspan="8">102</td> </tr> </tbody> </table> <p>La cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.</p>	Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac	Nutriólogo	1								Coordinador General Administrativo	1								Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1	Chef	1	1	1	1	1	1	1	1	Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1	Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2	Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1	Total, de plantilla por comedor	23	13	13	7	12	12	14	6	Total, de Plantilla del Servicio	102								<p align="center">MODIFICACIÓN 3 Referencia: Apéndice B, Personal para la prestación del servicio del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p>	Cumple	No aplica	113 al 114	
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							
Nutriólogo	1																																																																																														
Coordinador General Administrativo	1																																																																																														
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1																																																																																							
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2																																																																																							
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1																																																																																							
Total, de plantilla por comedor	23	13	13	7	12	12	14	6																																																																																							
Total, de Plantilla del Servicio	102																																																																																														
<p align="center">Apéndice C 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></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac										No aplica	Cumple	No aplica	48																																																																									
Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato arrocero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60					
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50					
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara 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. 													

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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.														
Apéndice D														
Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio														
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	No aplica	Cumple	No aplica	49 al 64	
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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 parea 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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	Maquina Lavalozza 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.	1	0	1	0	0	0	0	0					
14	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	1	0	0	1					
15	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.	2	0	0	0	0	2	0	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
16	Tarja triple 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 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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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. Patas reforzadas	1	0	1	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	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.													
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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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.	0	0	0	1	0	0	0	0					
28	Licadora Industrial, Tapa esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable T-304 grado alimenticio que se fija al vaso Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio	1	1	1	1	1	1	1	1					
ÁREA DE PREVIAS														
29	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	1					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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 tina incluye llaves mezcladoras (para lavado de trapeadores), fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	1	0	0					
38	Contenedores de basura industrial, fabricados 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, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																																
40	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 align="center">Apéndice E Catálogo de bienes de consumo</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>Marca</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Acelga hoja tamaño grande</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Aguacate maduro macizo</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Ajo grande (con diente grande)</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Apio (tallo grande)</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Berros verdes</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Betabel sin rabo</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Calabacita italiana</td> <td>Sin marca fresca y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Cebolla blanca</td> <td>Sin marca fresca y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Cebolla cambray</td> <td>Sin marca fresca y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Cebolla morada</td> <td>Sin marca fresca y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Cilantro</td> <td>Sin marca fresca y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Col blanca</td> <td>Sin marca fresca y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Coliflor</td> <td>Sin marca fresca y de Excelente calidad</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>Chayote</td> <td>Sin marca fresco y de Excelente calidad</td> </tr> </tbody> </table>										No.	Descripción	Marca	Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.			1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad	2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad	3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad	4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad	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	No aplica	Cumple	No aplica	65 al 79	
No.	Descripción	Marca																																																												
Productos perecederos. Verduras, hortalizas y tubérculos.																																																														
1	Acelga hoja tamaño grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad																																																												
2	Aguacate maduro macizo	Sin marca fresco y de Excelente calidad																																																												
3	Ajo grande (con diente grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad																																																												
4	Apio (tallo grande)	Sin marca fresco y de Excelente calidad																																																												
5	Berros verdes	Sin marca fresco y de Excelente calidad																																																												
6	Betabel sin rabo	Sin marca fresco y de Excelente calidad																																																												
7	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																																																												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	Elote entero	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
16	Chile cuaresmeño	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
17	Chile poblano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
18	Chile serrano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
19	Chile habanero	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
20	Chile manzano	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
21	Ejote	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
22	Elote desgranado	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
23	Epazote	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
24	Espinaca fresca	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
25	Germen de soya	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
26	Germen de trigo	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
27	Germen de alfalfa	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
28	Hierba buena	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
29	Hierbas de olor	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
30	Hongos (champiñones)	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
31	Hoja de aguacate	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
32	Hoja santa	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
33	Jitomate bolo	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
34	Jitomate guaje	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
35	Lechuga francesa	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
36	Lechuga romana	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
37	Lechuga italiana	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
38	Lechuga sangría	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
39	Limón West indian, Mexican, Key Lime, Tahití, Persian o Bears	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
73	Pera mantequilla seleccionada no120	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
74	Piña grande seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
75	Plátano tabasco maduro	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
76	Plátano macho	Sin marca fresco y de Excelente calidad					
77	Pulpa de mango (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
78	Pulpa de guanábana (natural)	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
79	Guanábana fruta entera	Sin marca fresca y de Excelente calidad					
80	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.					
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.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 embutidos.							
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
101	Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.					
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino							
107	Caña de filete de res	De origen TIF					
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							
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
176	Cacahuete limpio, fresco en presentación de 1 kg.	Mafer, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.					
177	Cajeta de leche de cabra, en presentación de frasco con 1.2 kg.	Coronado, Real del Potosi, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
178	Camarón chico seco	A granel de primera calidad					
179	Canela en polvo, en presentación de frasco con 500 gramos.	McCormick, de igual o mayor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
180	Canela entera, en presentación de 1 kg.	San Lázaro, 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 tablillas (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 almíbar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
194	Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
195	Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
196	Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
197	Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
198	Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
199	Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
200	Garrafón de agua purificada, en presentación de garrafón con 19 litros.	Electropura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.					
201	Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
202	Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
203	Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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 sazónador, en presentación de frasco con 800 ml.	Maggi, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
211	Jugo de fruta en presentación individual con 250 ml. y de diferentes sabores.	Jumex o Del valle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
212	Leche condensada deslactosada, en presentación de lata con 375 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
213	Leche evaporada deslactosada, en presentación de lata con 360 gramos.	Nestlé, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
214	Leche ultrapasteurizada deslactosada, en presentación individual de diferentes sabores con 250 ml.	Alpura, Lala, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
215	Maíz cacahuazintle sin cabeza	A granel de primera calidad					
216	Fécula de Maíz natural, en presentación de caja con 750 gramos.	Maizena, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
217	Mayonesa con jugo de limón, en presentación de frasco con 3.8 kg	McCormick, Hellmann's, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
218	Mermelada de fresa, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
219	Mermelada de piña, en presentación de frasco con 1 kg.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
220	Mermelada de zarzamora, en presentación de frasco con 300 gramos.	McCormick, la Costeña, de igual o mejor calidad, cuando menos 6 meses de caducidad.					
221	Miel de abeja natural, en presentación de frasco con 1 litro.	Cartota, 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 clásico, en presentación de bolsa con 1.5 kg	Bimbo, Wonder, de igual o mejor calidad y cuando menos 2 meses de caducidad.					
230	Pasita seca de primera selección	Sin marca y de primera calidad					
231	Pasta para mole poblano, en presentación de cubeta con 4 kg.	Doña María, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
259	Bolsa para tortilla	Sin marca y de primera calidad					
260	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad					
261	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.					
262	Cloro	1					
263	Pino	Pinol					
264	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca					
265	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca					
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad					
266	Guantes de polipapel	Sin marca					
268	Fibra negra	Sin marca					
269	Fibra de acero	Sin marca					
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	Axión, 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.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, "El Proveedor" deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.</p> <p>El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>																																																																																			
<p style="text-align: center;">Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio)</p> <p style="text-align: center;">Semana 1</p> <table border="1" data-bbox="62 1024 1240 1814"> <thead> <tr> <th>Semana del _____ al _____ del _____</th> <th>Lunes</th> <th>Martes</th> <th>Miércoles</th> <th>Jueves</th> <th>Viernes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Platillos</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sopa</td> <td>Sopa juliana</td> <td>Caldo Tlalpeño</td> <td>Crema de champiñones</td> <td>Sopa de</td> <td>Sopa de fideos</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Consomé ranchero</td> <td>Consomé de res con garbanzo y verduras</td> <td>Consomé de camarón</td> <td>Consomé de pollo con arroz y verduras</td> <td>Caldo Xóchitl</td> </tr> <tr> <td>Sopa seca</td> <td>Arroz a la mostaza con chícharos</td> <td>Arroz blanco con elote</td> <td>Espagueti al horno</td> <td>Arroz a la mexicana</td> <td>Arroz a la poblana</td> </tr> <tr> <td>Guisado 1</td> <td>Medallones de pollo en salsa de champiñones</td> <td>Croquetas de papa con queso y jamón</td> <td>Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor</td> <td>Flautas de pollo</td> <td>Cerdo en adobo con papas</td> </tr> <tr> <td>Guisado 2</td> <td>Milanesa de res</td> <td>Res entomatada</td> <td>Cochinita pibil</td> <td>Puntas de res a la mexicana</td> <td>Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate</td> </tr> <tr> <td>Guisado 3 (proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> <td>(proteína vegetal)</td> </tr> <tr> <td>Opción 1</td> <td>Pechuga a la plancha</td> <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>	Semana del _____ al _____ del _____	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Platillos						Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos	Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl	Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana	Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas	Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate	Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes	Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache	Postre 2	Gelatina de fresa con pasitas	Coctel de frutas en almíbar	Gelatina mosaico	Guayabas en almíbar	Arroz con leche con pasitas	No aplica	Cumple	No aplica	80 al 81	
Semana del _____ al _____ del _____	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes																																																																														
Platillos																																																																																			
Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos																																																																														
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl																																																																														
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espagueti al horno	Arroz a la mexicana	Arroz a la poblana																																																																														
Guisado 1	Medallones de pollo en salsa de champiñones	Croquetas de papa con queso y jamón	Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor	Flautas de pollo	Cerdo en adobo con papas																																																																														
Guisado 2	Milanesa de res	Res entomatada	Cochinita pibil	Puntas de res a la mexicana	Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate																																																																														
Guisado 3 (proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)	(proteína vegetal)																																																																														
Opción 1	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha	Pechuga a la plancha																																																																														
Opción 2	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada	Carne asada																																																																														
Platillo alternativo a la carne	Calabacitas rellenas de queso	Soufflé de verduras	Tortitas de amaranto con queso en salsa verde	Quesadillas de papa y queso	Nopales navegantes																																																																														
Postre 1	Helado de nuez	Berlinesa	Mousse de chocolate	Pastel de tres leches	Gelatina bicolor de limón con pistache																																																																														
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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 cambray	Bayos guisados con queso					
Agua	Piña	Mango	Melón	Papaya	Jamaica					
Salsa	Roja con cuaresmeño	Verde con chile de árbol	Rajitas de habanero al limón	Verde con serrano	Borracha					
Guarnición 1	Lechuga con jitomate	Papas encebolladas	Espinacas Sofía	Verdura a la mantequilla	Pepinos en rodajas					
Ensalada 1	Ensalada caprice	Lechuga con apio y espinacas	Verduras al vapor	Ensalada de surimi	Germen de soya con verduras mixtas					
Ensalada 2	Papaya	Melón	Manzana	Sandía	Naranja					
Aderezos y Cereales	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,	1. Mil islas o rancho,					
	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										
Cédula 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 cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)		1								
Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.		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								
						No aplica	Cumple	No aplica	82 al 83	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega en participación conjunta con D´Sazón Seguridad Alimentaria S.A. de C.V. y Profesionales en Comidas Industriales S.A. de C.V.

Fecha: 04 de abril de 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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								
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: 4519482
HASH:
CAE42879F1913151EAB0F12B2F079F01BEA895A7727E4D
6B65B8C7B56F704DB0

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519482
HASH:
CAE42879F1913151EAB0F12B2F079F01BEA895A7727E4D
6B65B8C7B56F704DB0

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519482
HASH:
CAE42879F1913151EAB0F12B2F079F01BEA895A7727E4D
6B65B8C7B56F704DB0

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal																																										
<p>1. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN. Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral, en lo sucesivo "El Instituto".</p>	No aplica	Cumple	No aplica	29																																											
<p>2. ANTECEDENTES. Dentro de las prestaciones que "El Instituto" tiene autorizadas para el personal que labora en las oficinas centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo, se encuentra el servicio de comedor, mismo que se brinda a todo el personal de nivel operativo, de mando, homólogos y prestadores de servicios adscritos a Órganos Centrales; haciéndolo extensivo a los prestadores de servicio social en las mismas condiciones que al personal de "El Instituto". Dicha prestación, fue autorizada mediante Acuerdo INE/JGE13/2021 donde la Junta General Ejecutiva, aprobó la modificación del Manual de Normas Administrativas en Materia de Recursos Humanos del Instituto Nacional Electoral, el cual incluye los lineamientos para la prestación del servicio de comedor, en los artículos 301 a 304 y el Acuerdo INE/JGE11/2022, donde la Junta General Ejecutiva, autoriza a la Dirección Ejecutiva de Administración hacer extensivo el acceso al servicio de comedor a las y los representantes de Partidos Políticos y Consejeras y Consejeros del Poder Legislativo, propietarios y suplentes, en su carácter de integrantes del Consejo General y a su personal de apoyo.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	29																																											
<p>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO. Se requiere contratar el Servicio de comedor con sistema de autoservicio, que consta de la preparación de alimentos en los diferentes comedores de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo de "El Instituto". El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto", garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar. "El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p> <table border="1"> <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="5">1</td> <td rowspan="5">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="5">2</td> <td>50% por opción</td> </tr> <tr> <td>Pollo o res.</td> <td rowspan="4">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>Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Mole de olla, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">2</td> <td rowspan="3">Pastas, arroz y otros</td> <td>Espagueti, tallarín, entre otros.</td> <td rowspan="3">1</td> <td rowspan="3">100%</td> </tr> <tr> <td>Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.</td> </tr> <tr> <td>Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">3</td> <td rowspan="4">Plato fuerte</td> <td>Pollo, cerdo, res o pescado*</td> <td>2</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Vegetariano</td> <td>1</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Pechuga asada**</td> <td rowspan="2">2</td> <td rowspan="2">20%.</td> </tr> <tr> <td>Carne asada**</td> <td>Sin embargo, estas opciones deben</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	Pollo o res.	Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.	Verduras frescas, leguminosas, etc.		Mole de olla, etc.			2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%	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%		1	30%	Vegetariano	1	20%	Pechuga asada**	2	20%.	Carne asada**	Sin embargo, estas opciones deben	No aplica	Cumple	No aplica	29 a 32	
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																																											
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	50% por opción																																											
		Pollo o res.		Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																																											
		Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																																													
		Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																																													
		Verduras frescas, leguminosas, etc.																																													
	Mole de olla, etc.																																														
2	Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarín, entre otros.	1	100%																																											
		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%																																											
			1	30%																																											
		Vegetariano	1	20%																																											
		Pechuga asada**	2	20%.																																											
Carne asada**	Sin embargo, estas opciones deben																																														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.					Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
				estar disponibles durante el horario de la prestación del servicio.					
4	Postre	Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2	50% por opción					
		Gelatina****	1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio					
<p>Nota: Adicionalmente, se debe considerar de manera permanente durante el horario de prestación del servicio, la disponibilidad de barra de ensalada y frutas, frijoles, bebidas y complementos (pan, tortilla, salsa, aderezos, sal y limones), de conformidad con lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>De conformidad con la tabla anterior, "El Proveedor" deberá considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> *Para los platos fuertes a base de pollo, cerdo, res o pescado, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 30% para una opción y 30% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". **"El Proveedor" deberá considerar que estos platillos (pechuga y carne asada), son obligatorios durante el horario de la prestación del servicio. ***Para los postres del menú del día, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 50% para una opción y 50% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". ****"El Proveedor" deberá considerar que este platillo (gelatina), es obligatorio durante el horario de la prestación del servicio. <p>"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>Entendiéndose por elementos lo siguiente;</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones).</p> <p>Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción).</p> <p>Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones).</p> <p>Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones).</p> <p>Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción).</p> <p>Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>La falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles</p>									

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El “Supervisor del Contrato” y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de “El Instituto”, y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a “El Proveedor”.</p> <p>En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de “El Instituto”, “El Proveedor” se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p><i>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el “El Proveedor” deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por “El Instituto”.</i></p>																									
<p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los “Licitantes” para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p> <table border="1" data-bbox="65 1073 1237 1220"> <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	No aplica	Cumple	No aplica	32 a 33													
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="65 1331 1237 1709"> <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> <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>Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.</td> </tr> </tbody> </table> <p>*NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXPA:</p> <p>c) 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>	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.	CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.	CORUM	Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.	No aplica	Cumple	No aplica	33	
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.																								
CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca, Hidalgo.																								
CORUM	Blvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Lídice, C.P.10200, La Magdalena Contreras, CDMX.																								

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>d) <i>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".</i></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 1, "Especificaciones Técnicas"; los costos que se generen por los traslados y en su caso la instalación de los equipos propiedad de "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>	No aplica	Cumple	No aplica	34	
<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"> 1. La preparación de alimentos en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Tlalpan, Zafiro II, Acoxta*, Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECyRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXTA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas". 2. 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. 3. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar. 	No aplica	Cumple	No aplica	34	
<p>5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>Las instalaciones de los comedores Tlalpan, Tláhuac, Zafiro II, Acoxta*, 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 1, "Especificaciones Técnicas" 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</p>	No aplica	Cumple	No aplica	34 a 35	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 presente 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 1, “Especificaciones Técnicas”.</p> <p>Durante la prestación del servicio, “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 plqué, 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 1, “Especificaciones Técnicas”, 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 presente 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 1, “Especificaciones Técnicas”, 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 1, “Especificaciones Técnicas”, derivado de la visita realizada conforme al numeral 15. 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 1, “Especificaciones Técnicas”, 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</p>	No aplica	Cumple	No aplica	35 a 36	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>caso contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la presente convocatoria.</p>					
<p>5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS.</p> <p>"El Instituto" asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del "El Proveedor".</p> <p>En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, "El Proveedor", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto".</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, "El Proveedor" deberá preparar alimentos que puedan servirse fríos, en cantidad, calidad, valor nutricional y costo en el equivalente de los menús desarrollados, por lo que, tal eventualidad en ningún caso justificará la suspensión del servicio.</p> <p>"El Instituto", suministrará los servicios de energía eléctrica y agua corriente por ubicación, para el uso exclusivo de la prestación del servicio, quedando a cargo de "El Proveedor" el suministro de agua embotellada por medio de garrafones de agua purificada con sello que garantice que es adecuada para el consumo humano, o bien podrá ser a través del sistema de filtros de agua, lo anterior, sin costo adicional para "El Instituto". Se establece que invariablemente la preparación de las bebidas (agua fresca, agua de frutas), se deben elaborar con agua purificada y embotellada en garrafones con sello hermético y, solamente se podrá utilizar el agua del sistema de filtros para la preparación de los alimentos en la cocina caliente.</p> <p>El agua purificada embotellada deberá cumplir con las Norma Oficiales Mexicanas NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios, agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias y con la NOM-127-SSA1-2021, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p> <p>En el caso del sistema de filtros de agua, "El Proveedor" deberá realizar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes, pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, en caso de que los resultados de las pruebas de laboratorio indiquen que se está superando los límites permisibles o bien se está cerca de los límites, se deberán realizar los cambios de filtros a más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio, lo cual acreditará con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales. <p>Los resultados de las pruebas de laboratorio al agua de los filtros deberán entregarse de manera física al "Supervisor del Contrato" en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas en Periférico Sur #4124, Edificio Zafiro II Sótano II, Col. Jardines del Pedregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX a más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En caso de que las pruebas de laboratorio arrojen los resultados dentro de los límites permisibles, el cambio de filtros de agua se podrá realizar con una periodicidad de máximo 6 meses, tomando como fecha de inicio para la contabilización de la periodicidad referida, el primer día de la vigencia del contrato, lo cual acreditará 	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>36 a 37</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>con evidencia documental fotográfica que deberá entregar por correo electrónico al "Administrador del Contrato" una vez concluido el cambio de los filtros en cada uno de los comedores institucionales.</p> <p>En caso de no realizar las pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas, entregar los resultados de las pruebas de laboratorio y realizar el cambio de filtros con conforme a lo descrito en este numeral, "El Proveedor" se hará acreedor de las penas correspondientes descritas en el Numeral 8. Penas Convencionales de la presente 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"> Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. <p>Lo anterior, con la finalidad de no interrumpir el servicio, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>6. PROGRAMAS.</p> <p>6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar durante los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato, mediante correo electrónico al "Administrador de contrato" o la persona que este designe, un programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones, para las instalaciones de los comedores institucionales en donde se prestará el servicio. El programa deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que 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> <ol style="list-style-type: none"> Técnica de aplicación. Producto utilizado. Dosis. Evidencia fotográfica de la realización de la fumigación o sanitización 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 presente 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 presente 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</p>	No aplica	Cumple	No aplica	37 a 39	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 correos electrónicos alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@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 presente 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 1, "Especificaciones Técnicas", 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 presente convocatoria.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	39	
<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 	No aplica	Cumple	No aplica	39 a 41	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
<p>que fluya el agua sin estancamientos.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros; "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. Estufones; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los estufones y el correcto funcionamiento de cada uno de los quemadores que los componen. Planchas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las planchas, así como su correcto funcionamiento y operación. Hornos; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los hornos, así como su correcto funcionamiento y operación. Marmitas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las marmitas, así como su correcto funcionamiento y operación. Cámara de refrigeración; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las cámaras de refrigeración, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. Refrigeradores; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los refrigeradores, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. Despachadores de agua; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los despachadores, así como su correcto funcionamiento. Filtros de agua; "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de los filtros de carbón, arena y luz ultravioleta, así como su cambio continuo para su correcto funcionamiento y operación. Mesas de trabajo; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas de trabajo, libre de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. Mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, entre otros.); "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas y sillas, libres de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos, regatones y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente subnumeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	41	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS</p> <p>"El Proveedor" se obliga a abstenerse de utilizar conexiones de drenaje en los comedores de "El Instituto" para el desecho de residuos sólidos, grasas y/o químicos que se deriven del servicio.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" de un mal uso a las instalaciones hidrosanitarias, deberá realizar la reparación inmediata de las mismas sin responsabilidad y sin que generen gastos adicionales para "El Instituto".</p> <p>"El Proveedor" deberá hacerse cargo de la reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio que proporcione, por lo que deberá notificar de manera inmediata mediante correo electrónico al "Administrador del Contrato" y al "Supervisor del Contrato", lo anterior con la finalidad de que se emita un dictamen de manera conjunta entre "El Proveedor" y la Dirección de Obras y Conservación, para tal efecto, en el dictamen se establecerá el plazo en el que "El Proveedor", en caso de resultar responsable, llevará a cabo la reparación; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	41 a 42	
<p>7. PLAN DE TRABAJO</p> <p>"El Proveedor" deberá remitir al "Administrador de Contrato" de manera electrónica a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@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 Proveedor" para la prestación del servicio que se solicita con los siguientes aspectos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Objeto de la contratación, 10. Vigencia de la prestación del servicio, 11. 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), 12. 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 1, "Especificaciones Técnicas", 13. Enlistar la documentación señalada como entregables, 14. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 15. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas". 16. 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 presente convocatoria.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	42	
<p>8. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR.</p> <p>8.1 MENÚ</p>	No aplica	Cumple	No aplica	42 a 44	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 1, "Especificaciones Técnicas".</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 presente 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 presente 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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A, de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comida se proporcionará en días laborables de "El Instituto" en un horario de 13:00 a las 16:30 horas en cada uno de los comedores de "El Instituto". En caso de no prestar el servicio conforme al horario establecido, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado, una vez concluida la producción de alimentos y cuando menos 50 (cincuenta) minutos antes del inicio de la prestación del servicio, a presentar diariamente al personal designado por el "Supervisor del Contrato", una degustación del menú a servir, en la que se verificará la presentación, consistencia y calidad de los alimentos, el tamaño de las porciones de conformidad al Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" podrá solicitar por escrito o mediante correo electrónico a "El Proveedor", la variación de menús incluyendo la sustitución de platillos calientes por menús fríos sin que se generen costos adicionales para "El Instituto", para tal efecto, "El Proveedor" presentará la oferta de menú para su visto bueno y aceptación del "Supervisor del Contrato", con al menos 1 (uno) día hábil y de manera extraordinaria 1 (uno) día natural antes de la fecha del menú a servir.</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>"El Proveedor" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que "El 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</p>	<p>No aplica</p>	<p>Cumple</p>	<p>No aplica</p>	<p>44 a 45</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal						
(veinticuatro) horas mediante correo electrónico, cubriendo la persona externa la totalidad del costo del menú adjudicado.											
<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="83 871 1222 1073"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>8. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.</td> </tr> <tr> <td>9. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>10. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>11. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para lo que, deberá adjuntar con su propuesta técnica la evidencia fotográfica que acredite lo solicitado en la tabla anterior.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>"El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales, en caso de no proporcionar el servicio de catering conforme a lo establecido en este numeral.</p> <p>Para el servicio de Catering se deberá considerar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> I. Los alimentos deberán elaborarse anticipadamente en la cocina ubicada en las instalaciones de "El Proveedor" o en algún comedor de "El Instituto", para abatir o bajar su temperatura a -4° C o transportarlos con Seguridad Alimentaria, hasta su lugar de destino. II. El "Licitante", deberá contar mínimo 1 (uno) vehículo con caja de refrigeración que cuente con ajuste de temperatura que permita transportar en frío y 2 (dos) vehículos con caja seca o bien, o 3 (tres) vehículos con caja refrigerada regulable que permita transportar en refrigeración o seco, acreditándolos con evidencia fotográfica, así como la factura respectiva, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados. 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,</p>	Equipo y Descripción	7. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	8. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.	9. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	10. Almacén de secos	11. Almacén de productos químicos de limpieza	No aplica	Cumple	No aplica	<p>45 a 48</p> <p>Evidencia fotográfica equipo</p> <p>233 al 259</p> <p>Evidencia fotográfica vehículos</p> <p>279 al 304</p>	
Equipo y Descripción											
7. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)											
8. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.											
9. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)											
10. Almacén de secos											
11. Almacén de productos químicos de limpieza											

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>estos deberán ser de iguales o superiores características; presentar la factura respectiva, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos ante el "Supervisor del Contrato". Dichos vehículos deberán garantizar la continuidad y prestación del servicio en todo momento, con la finalidad de garantizar la calidad de los alimentos, en caso contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>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.</p> <p>IV. Deben recalentarse en equipos eléctricos suministrados e instalados en cada comedor por el "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.</p> <p>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> <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 de "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. En caso de haber presentado contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados, los vehículos que presentó en la propuesta técnica deberán estar presentes durante la visita, en caso contrario, no se acreditará el cumplimiento de los mismos.</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 1, "Especificaciones Técnicas" Apéndice E, Catálogo de bienes de consumo del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", 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</p>	No aplica	Cumple	No aplica	<p>48 a 49</p> <p>TIF vigente</p> <p>307 al 316</p> <p>Análisis de clembuterol</p> <p>334 al 360</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 clenbuterol, en los que se indique que la carne que se oferta en el presente procedimiento de contratación, se encuentra libre de esta sustancia, expedido a nombre del "Licitante", dicho análisis deberá ser realizado por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Secretaría de Salud o con acreditación vigente ante la EMA y contar con antigüedad no mayor a seis meses a la fecha del Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones; anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la EMA del laboratorio de alimentos o el de la Secretaría de Salud.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>De ninguna forma se aceptarán productos que no reúnan los requisitos de calidad solicitados, por lo que, "El Proveedor" deberá cumplir este requisito, de lo contrario, tendrá que sustituirlo por otros que reúnan la calidad que le está siendo requerida.</p> <p>Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento dentro de los comedores institucionales, lo cual verificará el personal designado, mediante el método PEPS (Primeras entradas-Primeras Salidas), de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El personal designado para la supervisión del servicio podrá en cualquier momento verificar que la calidad de las materias primas e insumos reúnan las características que se señalan en las disposiciones sanitarias. En caso contrario, se levantará el reporte, con la finalidad de aplicar la pena convencional correspondiente.</p> <p>Las materias primas serán revisadas por el personal designado para la supervisión del servicio en cuanto a cantidad y calidad de acuerdo con el menú programado. Así mismo, "El Proveedor" deberá mantener un stock suficiente para cubrir los servicios que se llegaran a requerir.</p>					
<p>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</p>	No aplica	Cumple	No aplica	49 a 50 Certificación ISO-22000 362 a 364	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 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. 					
<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 1, "Especificaciones Técnicas", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	50	
<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>		Cumple	No aplica	50 a 51	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 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 1, "Especificaciones Técnicas", a fin de concentrar diariamente los desechos orgánicos e inorgánicos que se generen por la preparación de los alimentos. Asimismo, deberá considerar que las especificaciones de los contenedores sean las necesarias para una buena manipulación durante la recolecta y retiro diario de los desechos y durante su lavado.</p> <p>"El Proveedor" realizará diariamente el lavado y desinfección de loza, charolas, vasos y juegos de cubiertos que utilizan los comensales para el consumo de sus alimentos.</p> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, cumplir con las normas que se enlistan a continuación, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>I. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>II. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008, 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</p>	<p>MODIFICACIÓN 2 Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, inciso a) del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p>	<p>No cumple</p>	<p>El licitante no presenta el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas.</p> <p>Asimismo, no presenta 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>Ambos documentos son causas de desechamiento de conformidad con lo establecido en el primer párrafo del numeral 10. Normas aplicables, del Anexo 1. Especificaciones técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica:</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>51 a 53</p> <p>Distintivo H</p> <p>424</p> <p>Certificación ISO-45001</p> <p>426 al 428</p> <p>Certificación ISO-14001:2015</p> <p>433 al 435</p> <p>Certificación NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019</p> <p>437 al 438</p> <p>SUA y pago de los últimos 2 meses</p> <p>No presenta</p> <p>Certificado TIF vigente</p>	<p>Incumplimiento en lo señalado en el numeral 4.2 Contenido de la oferta técnica de la Convocatoria que establece:</p> <p>a) La oferta técnica que será elaborada conforme al numeral 2 de la presente convocatoria, deberá contener toda la información señalada y solicitada en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al mismo y deberá contener los documentos que, en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).</p> <p>[...]</p> <p>Los documentos mencionados en este numeral son indispensables para evaluar la proposición técnica presentada y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.</p> <p>Así como en lo establecido en el numeral 14.1. Causas para desechar las proposiciones.</p> <p>En cumplimiento al artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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>IV. NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar 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, 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.</p> <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las 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 SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. 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</p>			<p>Así como en lo establecido en el párrafo segundo de ese mismo numeral, que a la letra indica:</p> <p><i>"Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las 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".</i></p>	<p>307 al 316</p> <p>Copia directorio TIF</p> <p>317 al 331</p> <p>Verificación PROFECO equipos de medición</p> <p>No presenta</p>	<p><i>POBALINES, se podrá desechar la proposición de un LICITANTE en los siguientes supuestos:</i></p> <p>1) <i>Por no cumplir con cualquiera de los requisitos establecidos en esta convocatoria, sus anexos, sus modificaciones que deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, que afecte la solvencia de la proposición, considerando lo establecido en el penúltimo y último párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO.</i></p> <p>[...]</p> <p>12) <i>Por no entregar la documentación solicitada en el numeral 10 "Normas Oficiales" del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</i></p> <p>E incumplimiento a lo establecido en el numeral 10. Normas oficiales, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que la letra indica:</p> <p>[...]</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. 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>[...]</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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>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>[...]</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>	No aplica	Cumple	No aplica	53	
<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 1, "Especificaciones Técnicas". 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 luisa.meraz@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 presente 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>	No aplica	Cumple	No aplica	53 a 54	
<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>	No aplica	Cumple	No aplica	54	
<p>11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO</p> <p>"El Proveedor" deberá prestar el servicio con la plantilla establecida en el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio. En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	54	
<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>	No aplica	Cumple	No aplica	54 Fotografías y descripción de uniforme 56 al 59	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 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, 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 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>					
<p>12. SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas". 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 "Tlalpan", "Quántum", "Córum", "CECyRD", "Zafiro II", "Moneda" e "Insurgentes", se considerará como queja para aplicar la deductiva correspondiente, en caso de que exista al menos el 1% de reportes de la cantidad total de comensales del día por comedor; siempre y cuando, estos reportes estén relacionados con el mismo concepto.</p>	No aplica	Cumple	No aplica	60 a 61	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 del comedor "Tláhuac", se aplicará en caso de que exista al menos el 5% de reportes de la cantidad total de comensales del día.</p> <p>Por lo anterior, "El Instituto" informará en cada comedor institucional, mediante infografías y/o banners, las condiciones del servicio que "El Proveedor" deberá prestar a los comensales, así como el mecanismo de quejas y sugerencias para mejorar la atención y prestación del servicio.</p> <p>El mecanismo de quejas y sugerencias consistirá en el llenado de un formato, el cual será proporcionado al comensal por el supervisor de "El Instituto", y será validado y firmado por el supervisor del servicio por parte de "El Proveedor" y por el supervisor de "El Instituto" en el comedor.</p> <p>La supervisión se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato a través del o los supervisores que este designe para cada comedor institucional, solicitará se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>											
<p>12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>"El Proveedor" durante cualquiera de los procesos de entrega - recepción, almacenamiento, pre-elaboración, elaboración y producción de los alimentos; así como, durante la prestación del servicio, deberá llevar a cabo las acciones correspondientes a fin de evitar cualquier factor que pudiera ser atribuible a aspectos Físicos, Químicos o Biológicos que deriven de algún error humano que puedan generar una contaminación en los alimentos, tales como:</p> <table border="1" data-bbox="74 1396 1240 1753"> <tr> <td data-bbox="74 1396 192 1428">Física.</td> <td data-bbox="192 1396 1240 1486">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="74 1486 192 1543">Química.</td> <td data-bbox="192 1486 1240 1543">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="74 1543 192 1753">Biológica.</td> <td data-bbox="192 1543 1240 1753">Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.</td> </tr> </table> <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente numeral "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>	Física.	Que se asocian con los alimentos contaminados con objetos tales como: insectos, plásticos, piedras, cartón, vidrios, pedazos de metal, barniz de uñas, cabellos y cualquier tipo de joyería u otro material ajeno al alimento.	Química.	Cuando por error lleguen a los alimentos sustancias tóxicas como: detergente, insecticidas, cloro, o cualquier otra sustancia ajena a los ingredientes del alimento.	Biológica.	Se refiere a la contaminación de alimentos que pudieran ser atribuibles a varias razones entre ellas: bacterias patógenas, virus o parásitos, así como toxinas de algunos peces o plantas. La contaminación puede ser causada por sustancias dañinas o microbios que no necesariamente pueden alterar las características organolépticas del alimento; sin embargo, dependiendo del tipo de bacteria, al alcanzar el tiempo de incubación, se presenta un cuadro clínico con síntomas derivados de una intoxicación alimenticia o enfermedad derivada por la ingesta de alimentos del menú.	No aplica	Cumple	No aplica	61	
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>	No aplica	Cumple	No aplica	61 a 62							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.	Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal						
<p>En caso de que 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 presente 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="83 1507 1222 1820"> <thead> <tr> <th data-bbox="83 1507 379 1539">Parámetro</th> <th data-bbox="379 1507 1222 1539">Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="83 1539 379 1598">Plantilla de personal de "El Proveedor".</td> <td data-bbox="379 1539 1222 1598">Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="83 1598 379 1820">Alimentos preparados.</td> <td data-bbox="379 1598 1222 1820">Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario</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 mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario	No aplica	Cumple	No aplica	62 a 64	
Parámetro	Análisis clínicos y/o microbiológicos a realizar										
Plantilla de personal de "El Proveedor".	Coproparasitoscópico, exudado nasofaríngeo y frotis de manos.										
Alimentos preparados.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales Staphylococcus aureus Salmonella sp Escherichia coli Algún otro que sea necesario										

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
Superficies vivas e inertes.	Microbiológico básico: Cuenta de mesofílicos aerobios Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales					
Filtro de agua o toma de agua corriente que se encuentren en el interior de las instalaciones de los comedores.	Microbiológico básico: Cuenta de coliformes totales Cuenta de coliformes fecales De conformidad con el apartado 5.8 de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, (DOF. 01 03 2010)					
<p>Los análisis microbiológicos se efectuarán con la toma de muestras testigo del menú, las cuales deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diariamente se deben tomar tres muestras testigo de todos los alimentos que se sirvan, las muestras serán tomadas en el horario de las 13:00 horas, 15:00 horas y 16:30 horas. • Las muestras testigo se deben conservar 72 horas en congelación a una temperatura inferior a -18°C o en refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C. • Para la toma de muestras, la persona que las tome debe lavarse las manos y utilizar guantes. • Se debe guardar la muestra en un recipiente que la proteja de contaminación, preferentemente en bolsas con cierre hermético y/o en vasos estériles de tapa roja (dependiendo el tipo de alimento), identificando la muestra con el nombre del platillo, fecha y hora de la toma. • Gramaje mínimo de 250 gramos por alimentos sólidos. • Gramaje mínimo de 250 mililitros por alimentos líquidos. <p>Estas muestras deberán permanecer y ser retiradas en el inmueble de ocurrencia por el laboratorio que se haya determinado.</p> <p>Respecto al análisis microbiológico básico del filtro o toma de agua, este deberá realizarse conforme a lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toma de muestra antes y después del filtrado del agua por lo menos 1 vez al mes en cada uno de los comedores 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 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales, adicionalmente a los gastos médicos que "El Proveedor" debe cubrir a los comensales afectados.</p> <p>"El Proveedor" deberá realizar estos análisis una vez al mes de manera aleatoria en cada uno de los comedores y estará obligado a entregar los resultados y la interpretación de dichos análisis, así como las recomendaciones en caso de alguna desviación. Dicha documentación debe entregarse en original al "Supervisor del Contrato" durante los primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente. Estos análisis correrán por cuenta y costo de "El Proveedor".</p>						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 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>	No aplica	Cumple	No aplica	64	
<p>14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. Por tal motivo, se solicita que el "Licitante" indique por escrito y anexe a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante.</p> <p>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>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>	No aplica	No cumple	<p>El licitante no presenta escrito continuidad Distintivo H y disposiciones NMX-F 605-NORMEX-2018.</p> <p>Ambos documentos son causas de desechamiento de conformidad con lo establecido en el segundo párrafo del numeral 14. Continuidad certificación Distintivo H en las instalaciones del INE, dell Anexo 1. Especificaciones técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>[...]</p> <p>"En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica".</p>	<p>64 a 65</p> <p>Escrito continuidad Distintivo H y disposiciones NMX-F 605-NORMEX-2018</p> <p>No presenta</p>	<p>Incumplimiento en lo señalado en el numeral 4.2 Contenido de la oferta técnica de la Convocatoria que establece:</p> <p><i>a) La oferta técnica que será elaborada conforme al numeral 2 de la presente convocatoria, deberá contener toda la información señalada y solicitada en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al mismo y deberá contener los documentos que, en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).</i></p> <p>[...]</p> <p><i>Los documentos mencionados en este numeral son indispensables para evaluar la proposición técnica presentada y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.</i></p> <p>Así como en lo establecido en el numeral 14.1. Causas para desechar las proposiciones.</p> <p><i>En cumplimiento al artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES, se podrá desechar la proposición de un LICITANTE en los siguientes supuestos:</i></p> <p>1) Por no cumplir con cualquiera de los requisitos establecidos en esta convocatoria, sus anexos, sus modificaciones que deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, que afecte la solvencia de la proposición, considerando lo</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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><i>establecido en el penúltimo y último párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO.</i></p> <p>[...]</p> <p>E incumplimiento a lo establecido en el numeral 14. Continuidad certificación Distintivo H en las instalaciones del INE, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que la letra indica:</p> <p><i>“A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de “El Instituto”, “El Proveedor” estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. 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.</i></p> <p><u>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></p> <p>[...]</p>
<p>15. VISITA A INSTALACIONES.</p> <p>Para efectos de que conozcan y dimensionen los alcances respecto a las instalaciones en donde se prestará el servicio de comedor, se llevará a cabo una visita a los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en los que se prestará el Servicio del Anexo 1, “Especificaciones Técnicas”, misma que se realizará el 11 de marzo a las 10:00 horas, 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</p>	<p>No aplica</p>	<p>No cumple</p>	<p>El licitante no presenta constancia de asistencia de la visita a las instalaciones del INE. El no presentar la constancia es causa de desechamiento de la propuesta, lo anterior de conformidad con lo establecido en el último párrafo del numeral 15. Visita a las instalaciones, del Anexo 1 Especificaciones</p>	<p>65</p> <p>Constancia visita instalaciones INE</p> <p>No presenta</p>	<p>Incumplimiento en lo señalado en el numeral 4.2 Contenido de la oferta técnica de la Convocatoria que establece:</p> <p><i>a) La oferta técnica que será elaborada conforme al numeral 2 de la presente convocatoria, deberá contener toda la información señalada y solicitada en el Anexo 1 “Especificaciones</i></p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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 10 de marzo de 2025 a las 18:00 horas.</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 la cuenta 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", será obligatoria.</p> <p>En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones, bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia.</p>			<p>técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>"En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación".</p>		<p>Técnicas", de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al mismo y deberá contener los documentos que, en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).</p> <p>[...]</p> <p>Los documentos mencionados en este numeral son indispensables para evaluar la proposición técnica presentada y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.</p> <p>Así como en lo establecido en el numeral 14.1. Causas para desechar las proposiciones.</p> <p>En cumplimiento al artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las POBALINES, se podrá desechar la proposición de un LICITANTE en los siguientes supuestos:</p> <p>1) Por no cumplir con cualquiera de los requisitos establecidos en esta convocatoria, sus anexos, sus modificaciones que deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, que afecte la solvencia de la proposición, considerando lo establecido en el penúltimo y último párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO.</p> <p>[...]</p> <p>E incumplimiento a lo establecido en el numeral 15. Visita a las instalaciones, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que la letra indica:</p> <p>[...]</p> <p>"En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación. En caso de participación conjunta de proposiciones,</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>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>					No aplica	Cumple	No aplica	65 a 66	bastará con que uno de los participantes cuente con la constancia de asistencia".																									
<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 1, "Especificaciones Técnicas"</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 cuentan con el equipo enunciado en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados.</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 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</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 1, "Especificaciones Técnicas"	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 cuentan con el equipo enunciado en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados.	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 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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.	No aplica	No cumple	<ul style="list-style-type: none"> El licitante no presenta el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas. Asimismo, no presenta 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>Ambos documentos son causas de desechamiento de conformidad con lo establecido en el primer párrafo del numeral 10. Normas aplicables, del Anexo 1. Especificaciones técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica:</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"</p>	<p>66 a 71</p> <p>Evidencia fotográfica equipo</p> <p>233 al 259</p> <p>Evidencia fotográfica vehículos</p> <p>279 al 304</p> <p>TIF vigente</p> <p>307 al 316</p> <p>Análisis de clembuterol</p> <p>334 al 360</p> <p>Certificación ISO-22000</p> <p>362 a 364</p> <p>Distintivo H</p> <p>424</p>	<p>Incumplimiento en lo señalado en el numeral 4.2 Contenido de la oferta técnica de la Convocatoria que establece:</p> <p>a) La oferta técnica que será elaborada conforme al numeral 2 de la presente convocatoria, deberá contener toda la información señalada y solicitada en el Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la presente convocatoria, no se aceptará escrito o leyenda que solo haga referencia al mismo y deberá contener los documentos que, en su caso, se soliciten en dicho anexo, debiendo considerar las modificaciones que se deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones que se celebre(n).</p> <p>[...]</p> <p>Los documentos mencionados en este numeral son indispensables para evaluar la proposición técnica presentada y, en consecuencia, su incumplimiento afecta su solvencia y motivaría su desechamiento.</p> <p>Así como en lo establecido en el numeral 14.1. Causas para desechar las proposiciones.</p> <p>En cumplimiento al artículo 36 fracción XV del REGLAMENTO y el artículo 56 fracción IV de las</p>
No.	Numeral y/o Subnumeral del Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"	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 cuentan con el equipo enunciado en el presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".	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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación de servicio de transporte de alimentos preparados.	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 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	En su propuesta técnica	Será motivo para desechar la propuesta técnica.																														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	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.			<i>son documentos que afectan la solvencia de la contratación".</i>	Certificación ISO-45001 426 al 428	<i>POBALINES, se podrá desechar la proposición de un LICITANTE en los siguientes supuestos:</i>
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.	Así como en lo establecido en el párrafo segundo de ese mismo numeral, que a la letra indica: "Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las 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".	Certificación ISO-14001:2015 433 al 435	1) <i>Por no cumplir con cualquiera de los requisitos establecidos en esta convocatoria, sus anexos, sus modificaciones que deriven de la(s) Junta(s) de Aclaraciones, que afecte la solvencia de la proposición, considerando lo establecido en el penúltimo y último párrafo del artículo 43 del REGLAMENTO.</i>
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.	El licitante no presenta escrito continuidad Distintivo H y disposiciones NMX-F 605-NORMEX-2018.	Certificación NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 437 al 438	[...] 12) <i>Por no entregar la documentación solicitada en el numeral 10 "Normas Oficiales" del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</i>
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 , 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.	Ambos documentos son causas de desechamiento de conformidad con lo establecido en el segundo párrafo del numeral 14. Continuidad certificación Distintivo H en las instalaciones del INE, dell Anexo 1. Especificaciones técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica: [...] "En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica".	SUA y pago de los últimos 2 meses No presenta Copia directorio TIF 317 al 331 Verificación PROFECO equipos de medición No presenta Fotografías y descripción de uniforme 56 al 59	E incumplimiento a lo establecido en el numeral 10. Normas oficiales , del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que la letra indica: [...] a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. 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. [...]
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.	El licitante no presenta constancia de asistencia de la visita a las instalaciones del INE. El no presentar la constancia es causa de desechamiento de la propuesta, lo anterior de conformidad con lo establecido en el último párrafo del numeral 15. Visita a las instalaciones, del Anexo 1 Especificaciones técnicas, de la convocatoria, que a la letra indica: "En caso de no presentar la constancia de asistencia a la vista, que será proporcionada	Escrito continuidad Distintivo H y disposiciones NMX-F 605-NORMEX-2018 No presenta	[...]

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	<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.	al finalizar el recorrido por el "Supervisor de Contrato" o el personal que este designe, la propuesta será desechada para evaluación".	Constancia visita instalaciones INE No presenta	<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>[...]</p> <p>E incumplimiento a lo establecido en el numeral 14. Continuidad certificación Distintivo H en las instalaciones del INE, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que la letra indica:</p> <p><i>"A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. 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.</i></p> <p>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>[...]</p> <p>E incumplimiento a lo establecido en el numeral 15. Visita a las instalaciones, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que la letra indica:</p>
10	<p>14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.</p> <p>EL LICITANTE deberá indicar por escrito y anexe a su propuesta técnica, las disposiciones determinadas por las autoridades competentes en materia de operación de comedores y para la preparación y servicio de alimentos, particularmente en la norma NMX-F 605-NORMEX-2018: ALIMENTOS-MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" y que manifieste que se 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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
								[...] "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".
H.2 Entregables del contrato								
No.	Entregable	Anexo 1, "Especificaciones Técnicas"	Plazo de entrega	No aplica	Cumple	No aplica	72 a 73	
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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	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 1, "Especificaciones Técnicas".	A más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.				
Los documentos solicitados en el presente numeral deberán entregarse en las oficinas de la Subdirección de Servicios ubicadas 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.							
CONDICIONES CONTRACTUALES			No aplica	Cumple	No aplica	73 a 74	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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. DÍAS Y HORARIOS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio se proporcionará en días hábiles (lunes a viernes) en un horario de 13:00 a 16:30 horas, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del "El Instituto", los servicios se pueden requerir fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se prestarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos y el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al "El Proveedor" por escrito y/o correo electrónico.</p> <p>2. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.</p> <p>De conformidad con lo previsto en los artículos 66 del REGLAMENTO y 145 apartado C de las POBALINES, en caso de resultar adjudicado, "El Proveedor" deberá de presentar una póliza de responsabilidad civil de daños a terceros con cobertura a actividades e inmuebles para empresas de alimentos (daños a terceros), a favor de "El Instituto", expedida por una compañía aseguradora establecida en territorio nacional, por un monto equivalente al 15% del total del monto máximo establecido en el contrato, expresado en moneda nacional, la cual deberá tener una vigencia igual a la del contrato. Asimismo, "El Proveedor" será responsable en caso de muerte de algún comensal cuya causa se acredite que fue derivado de la prestación del servicio por el manejo y procesamiento de los alimentos. Haciéndose responsable de los gastos que se generen por tal motivo, independientemente de las sanciones legales a que haya lugar.</p>																																									
<p style="text-align: center;">Apéndice A 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" data-bbox="62 1549 1240 1890"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Concepto</th> <th>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 (consomés o sopas)</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Caldo</td> <td>Camarón o pescado, tlalpeño, 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>3°</td> <td></td> <td>Tiempo Ingredientes Porcentaje de porciones*</td> <td>5 (cinco)</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 (consomés o sopas)	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	Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.	Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.	3°		Tiempo Ingredientes Porcentaje de porciones*	5 (cinco)		No aplica	Cumple	No aplica	75 a 79	
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 (consomés o sopas)																																				
		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																																				
		Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.																																						
		Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.																																						
3°		Tiempo Ingredientes Porcentaje de porciones*	5 (cinco)																																						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	Plato fuerte a base de carne de res, pollo sin hueso, cerdo, pescado y platillo vegetariano (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	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.					150 g sin hueso	250 g con hueso
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 satchicha, 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.						
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 biste tampiqueña (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.

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.

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>susceptibles de ser presentadas en gajos (mandarina, naranja, toronja, etcétera) deberán servirse sin cáscara en su caso cortadas en cubos o mitades.</p> <p>Las ensaladas de frutas pueden servirse solas o combinadas, cuidando que los tipos de estas sean similares, para evitar que al mezclarlas pierdan su presentación. Estas podrán ser presentadas en rebanadas, cubos, bastones o por pieza, y se deberán presentar diario.</p> <p>La barra de ensaladas se deberá montar con una excelente presentación y variedad, estar abastecida permanentemente y cuidar que siempre haya dentro del horario del servicio de comedor. No se aceptará el uso de verduras enlatadas para ensaladas y sopas.</p> <p>Las ensaladas deberán presentarse en insertos de acero inoxidable o policarbonato con capelo o en su caso, debidamente cubiertas con materiales que permitan su vista y faciliten su conservación, dentro de una tina a hielo que deberá proporcionar "El Proveedor", a fin de conservar su frescura y garantizar la temperatura adecuada.</p> <p>c) Alimentos</p> <p>Se deberán poner a disposición de los comensales todos aquellos utensilios propios para este tipo de servicio, como lo son cucharones, cucharas, tenazas y tazones para el adecuado servicio de la barra de ensaladas.</p> <p>Además de colocar insumos complementarios como granola y miel para la fruta; este será diario y en cantidad suficiente hasta finalizar el servicio en los comedores de "El Instituto".</p> <p>La selección, lavado y desinfección de las verduras y frutas debe ser de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente.</p> <p>d) Frijoles.</p> <p>Cualquier preparación (refritos, charros, de la olla, etcétera.), alternando cada día el tipo de frijol (peruano, veracruzano y bayo) que se utilice, así como su preparación. No se deben repetir las preparaciones ni el tipo de frijol de un día al otro, y no se aceptará el uso de frijoles enlatados. La cantidad para el comensal deberá ser libre.</p> <p>e) Postre.</p> <p>Se ofrecerán 3 (tres) opciones, que podrán estar integradas por: flan, budín, natilla, gelatina y gelatina light, de agua o leche, pastel, panqué, pay, tarta, fruta en 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 con azúcar o sustitutos de azúcar</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>según se requiera, adicionalmente, se proporcionará agua purificada embotellada con sello, la cual, se deberá poner a disposición libre de los comensales.</p> <p>g) Complementos.</p> <p>Pan Deberá colocarse a disposición del comensal en cantidad libre, con envoltura individual, con la fecha de elaboración, en porciones con gramajes de 40 gramos por pieza, intercalando diariamente la presentación y el tipo de harina (refinada o integral).</p> <p>Asimismo, la presentación debe ser variada en las siguientes presentaciones, acorde a los platillos servidos: bolillo, chapata, baguette, telera, pan de caja, bollos o medias noches, etcétera.</p> <p>Tortilla 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</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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>Proveedor mismo que se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>Asimismo, y de acuerdo con el menú de cada día, se deberá proporcionar queso rallado o en cubos, crema de leche (que no esté aguada), mantequilla, vegetales picados (cebolla, jitomate, cilantro, rábanos, lechuga, etcétera), orégano, tostadas, totopos, crotones, jamón o tocino.</p> <p>Se deberá proporcionar sal, pimienta y otras especias en sobrecitos, así como, los demás artículos que se requieran para el servicio y aquellos que le sean solicitados de acuerdo con el menú del día.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado, a simple vista por olor o sabor, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>																																																																																															
<p 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"> <thead> <tr> <th>Puesto</th> <th>Tlalpan</th> <th>Quantum</th> <th>Córum</th> <th>Insurgentes</th> <th>CECyRD</th> <th>Zafiro II</th> <th>Moneda</th> <th>Tláhuac</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutriólogo</td> <td colspan="8">1</td> </tr> <tr> <td>Coordinador General Administrativo</td> <td colspan="8">1</td> </tr> <tr> <td>Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Chef</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ayudante de cocina</td> <td>4</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Ayudante general</td> <td>12</td> <td>6</td> <td>6</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Personal de servicio en línea</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Total, de plantilla por comedor</td> <td>23</td> <td>13</td> <td>13</td> <td>7</td> <td>12</td> <td>12</td> <td>14</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Total, de Plantilla del Servicio</td> <td colspan="8">102</td> </tr> </tbody> </table> <p>La cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.</p> <p>Asimismo, "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.</p>	Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac	Nutriólogo	1								Coordinador General Administrativo	1								Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1	Chef	1	1	1	1	1	1	1	1	Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1	Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2	Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1	Total, de plantilla por comedor	23	13	13	7	12	12	14	6	Total, de Plantilla del Servicio	102								<p>MODIFICACIÓN 3 Referencia: Apéndice B, Personal para la prestación del servicio del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p>	Cumple	No aplica	80	
Puesto	Tlalpan	Quantum	Córum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							
Nutriólogo	1																																																																																														
Coordinador General Administrativo	1																																																																																														
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Chef	1	1	1	1	1	1	1	1																																																																																							
Ayudante de cocina	4	2	2	1	2	2	4	1																																																																																							
Ayudante general	12	6	6	2	5	5	4	2																																																																																							
Personal de servicio en línea	5	3	3	2	3	3	4	1																																																																																							
Total, de plantilla por comedor	23	13	13	7	12	12	14	6																																																																																							
Total, de Plantilla del Servicio	102																																																																																														
<p align="center">Apéndice C 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></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac										No aplica	Cumple	No aplica	81 a 82																																																																									
Descripción	Tlalpan	Quantum	Corum	Insurgentes	CECyRD	Zafiro II	Moneda	Tláhuac																																																																																							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 trinche de loza cerámica color blanco (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato arrocero de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Tazón de loza de cerámica color blanca (nuevos)	400	180	150	80	180	180	350	50					
Plato compota de loza de cerámica color blanca (nuevos) o plato para ensalada de cerámica color blanca (nuevos)	550	210	250	110	210	210	350	60					
Vaso de policarbonato color blanco (nuevos), con una capacidad de 14 onzas o 415 ml.	400	180	150	80	180	180	350	50					
Juegos de cubiertos (cuchillo, tenedor, cuchara 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. 													

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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.														
Apéndice D Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio														
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	No aplica	Cumple	No aplica	83 a 95	
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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 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-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 Lavalozza 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.	1	0	1	0	0	0	0	0					
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					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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					
20	Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1					
COCINA														
21	Estufón comercial fabricado en acero inoxidable de 2 secciones. 2 potentes quemadores triples concéntricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./h por sección. 4 parrillas superiores en hierro fundido. 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. 2 válvula de ajuste flama piloto, certificada CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.	1	0	2	4	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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	1	0	1	0	0	0	0					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
26	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	2	2	0	2	1	0	0					
27	Procesador de alimentos Alimentación continua con apertura grande para frutas y verduras. Procesa hasta 850 porciones en 3 horas. Bowl de policarbonato de 750 ml. 2 discos cortador de 4mm y 1 disco rallador de 2mm. Aspas en acero inoxidable. Motor de 2HP. (120 Volts monofásico.	0	0	0	1	0	0	0	0					
28	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	1	1	1	1	1	1	1	1					
ÁREA DE PREVIAS														
29	Mesa de trabajo isla con entrepaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	1					
30	Repisas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	2					
31	Tarja doble tina incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	1	0					
ALMACÉN DE PERECEDEROS														

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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					
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 tina incluye llaves mezcladoras (para lavado de trapeadores), fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	1	0	0					
38	Contenedores de basura industrial, fabricados en polietileno de media	2	2	2	2	6	2	2	2					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.										Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	densidad, gran resistencia a golpes y roturas, con tapas.													
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												
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												
										No aplica	Cumple	No aplica	96 a 107	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
45	Papa cambrey	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
46	Pepino	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
47	Perejil lacio o chino	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
48	Porro grande	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
49	Rábano largo	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
50	Romero limpio y fresco	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
51	Tomate verde	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
52	Verdolagas frescas sin raíz	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
53	Zanahoria	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
54	Zetas	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
55	Flor de calabaza	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
56	Chía	Sin marca y de Excelente calidad				
57	Camote	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
58	Ciruela roja seleccionada	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
59	Durazno melocotón seleccionado	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
60	Fresa seleccionada en charola	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
61	Guayaba tamaño primera	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
62	Jicama de agua	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
63	Kiwi seleccionado 1	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
64	Mango manila 180 a 200 gramos	Sin marca fresco y de Excelente calidad				
65	Mandarina seleccionada tangerina	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
66	Manzana Golden seleccionada no 113	Sin marca fresca y de Excelente calidad				
67	Manzana roja seleccionada starring 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 no120	Sin marca fresca y de Excelente calidad				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
100	Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
101	Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
102	Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
103	Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
104	Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
105	Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
106	Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.				
Productos perecederos. Cárnicos. Bovino						
107	Caña de filete de res	De origen TIF				
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						
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				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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 Lázaro, 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 tablillas (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 almíbar sin hueso, en presentación de lata con 800 gramos	Herdez o La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
194	Café soluble, en presentación de frasco con 1kg.	Nestlé, punta del cielo, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
195	Polvo para preparar gelatina con leche sabor vainilla, en presentación de 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
196	Galleta de harina sabor chocolate, en presentación de caja con 1 kg.	Nabisco, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
197	Galleta salada, en presentación individual caja de 200 sobres de 13 gramos C/U.	Premium, Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
198	Galletas marías, en presentación de caja con 1 kg.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
199	Galleta ostión, en presentación de paquete con 150 gramos c/u.	Gamesa, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
200	Garrafón de agua purificada, en presentación de garrafón con 19 litros.	Electropura o Bonafont, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.					
201	Polvo para preparar gelatina con agua de diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
202	Polvo para preparar gelatina con leche diferentes sabores, en presentación de sobre con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
203	Grentetina natural en presentación de bolsa con 1 kg.	D´Gari, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					
204	Granola mezclada con miel, en presentación de bolsa con 1 kg.	Granvita, Nestle, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
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.				
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.				
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	Barilla, la moderna, de igual o mayor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.		Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
	gramos. (Codito, Fideo, 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 almíbar rebanada, en presentación de lata con 800 gramos.	Herdez, la torre, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
239	Camarón en polvo	Sin marca y de primera calidad				
240	Polvo para hornear, en presentación de lata con 454 gramos.	Royal, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
241	Levadura seca instantánea, en presentación de paquete con 450 gramos.	Nevada, Tradipan, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
242	Puré de tomate, en presentación de lata con 2.950 kg.	La costeña, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
243	Sal de mesa, en presentación de bolsa con 1 kg	La fina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
244	Salsa cátsup, en presentación de frasco con 1kg.	La costeña, Del Monte, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
245	Salsa de soya, en presentación de frasco con 1 litro	Kikkoman, Pekin, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
246	Salsa Picante valentina etiqueta amarilla, en presentación de frasco con 1 litro.	Valentina, de igual o mejor calidad y cuando menos 6 meses de caducidad.				
247	Tamarindo grande seco de primera selección	Sin marca y de primera calidad				
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				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.			Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
260	Jabón en polvo, en presentación de bolsa con 1 kg.	Roma, Blanca Nieves, de igual o mejor calidad					
261	Jabón en barra, presentación individual con 400 gramos.	Zote, de igual o mejor calidad.					
262	Cloro	1					
263	Pino	Pinol					
264	Cofia paquete 100 pzs.	Sin marca					
265	Cubre bocas paquete 100 pzs.	Sin marca					
267	Quita cochambres	Easy off, igual o superior en calidad					
266	Guantes de polipapel	Sin marca					
268	Fibra negra	Sin marca					
269	Fibra de acero	Sin marca					
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	Axión, 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.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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 considerar marcas distintas a las solicitadas durante la vigencia del servicio, "El Proveedor" deberá presentar la ficha técnica del producto en cuestión, en la que se acredite que es igual o superior en calidad a lo solicitado.</p> <p>El cambio propuesto deberá ser autorizado por "Supervisor del contrato". En caso de no cumplir con las marcas o de presentar productos no autorizados, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" ponga a disposición cualquier alimento en estado de descomposición o en mal estado a simple vista por olor o utilizar productos fuera de los estándares y/o marcas establecidas, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" la anomalía y se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>																																																																																									
<p style="text-align: center;">Apéndice F Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio)</p> <p style="text-align: center;">Semana 1</p> <table border="1" data-bbox="62 1003 1240 1890"> <thead> <tr> <th data-bbox="62 1003 261 1035">Semana del</th> <th colspan="2" data-bbox="261 1003 647 1035">al</th> <th colspan="3" data-bbox="647 1003 1240 1035">del</th> </tr> <tr> <th data-bbox="62 1035 261 1073">Platillos</th> <th data-bbox="261 1035 439 1073">Lunes</th> <th data-bbox="439 1035 647 1073">Martes</th> <th data-bbox="647 1035 834 1073">Miércoles</th> <th data-bbox="834 1035 1020 1073">Jueves</th> <th data-bbox="1020 1035 1240 1073">Viernes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="62 1073 261 1119">Sopa</td> <td data-bbox="261 1073 439 1119">Sopa juliana</td> <td data-bbox="439 1073 647 1119">Caldo Tlalpeño</td> <td data-bbox="647 1073 834 1119">Crema de champiñones</td> <td data-bbox="834 1073 1020 1119">Sopa de</td> <td data-bbox="1020 1073 1240 1119">Sopa de fideos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1119 261 1165">Consomé</td> <td data-bbox="261 1119 439 1165">Consomé ranchero</td> <td data-bbox="439 1119 647 1165">Consomé de res con garbanzo y verduras</td> <td data-bbox="647 1119 834 1165">Consomé de camarón</td> <td data-bbox="834 1119 1020 1165">Consomé de pollo con arroz y verduras</td> <td data-bbox="1020 1119 1240 1165">Caldo Xóchitl</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1165 261 1211">Sopa seca</td> <td data-bbox="261 1165 439 1211">Arroz a la mostaza con chícharos</td> <td data-bbox="439 1165 647 1211">Arroz blanco con elote</td> <td data-bbox="647 1165 834 1211">Espaguete al horno</td> <td data-bbox="834 1165 1020 1211">Arroz a la mexicana</td> <td data-bbox="1020 1165 1240 1211">Arroz a la poblana</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1211 261 1316">Guisado 1</td> <td data-bbox="261 1211 439 1316">Medallones de pollo en salsa de champiñones</td> <td data-bbox="439 1211 647 1316">Croquetas de papa con queso y jamón</td> <td data-bbox="647 1211 834 1316">Pescado empapelado con ensalada de verduras mixtas al vapor</td> <td data-bbox="834 1211 1020 1316">Flautas de pollo</td> <td data-bbox="1020 1211 1240 1316">Cerdo en adobo con papas</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1316 261 1383">Guisado 2</td> <td data-bbox="261 1316 439 1383">Milanesa de res</td> <td data-bbox="439 1316 647 1383">Res entomatada</td> <td data-bbox="647 1316 834 1383">Cochinita pibil</td> <td data-bbox="834 1316 1020 1383">Puntas de res a la mexicana</td> <td data-bbox="1020 1316 1240 1383">Pechuga rellena de espinas con queso en caldo de jitomate</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1383 261 1476">Guisado 3 (proteína vegetal)</td> <td data-bbox="261 1383 439 1476">(proteína vegetal)</td> <td data-bbox="439 1383 647 1476">(proteína vegetal)</td> <td data-bbox="647 1383 834 1476">(proteína vegetal)</td> <td data-bbox="834 1383 1020 1476">(proteína vegetal)</td> <td data-bbox="1020 1383 1240 1476">(proteína vegetal)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1476 261 1543">Opción 1</td> <td data-bbox="261 1476 439 1543">Pechuga a la plancha</td> <td data-bbox="439 1476 647 1543">Pechuga a la plancha</td> <td data-bbox="647 1476 834 1543">Pechuga a la plancha</td> <td data-bbox="834 1476 1020 1543">Pechuga a la plancha</td> <td data-bbox="1020 1476 1240 1543">Pechuga a la plancha</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1543 261 1589">Opción 2</td> <td data-bbox="261 1543 439 1589">Carne asada</td> <td data-bbox="439 1543 647 1589">Carne asada</td> <td data-bbox="647 1543 834 1589">Carne asada</td> <td data-bbox="834 1543 1020 1589">Carne asada</td> <td data-bbox="1020 1543 1240 1589">Carne asada</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1589 261 1677">Platillo alternativo a la carne</td> <td data-bbox="261 1589 439 1677">Calabacitas rellenas de queso</td> <td data-bbox="439 1589 647 1677">Soufflé de verduras</td> <td data-bbox="647 1589 834 1677">Tortitas de amaranto con queso en salsa verde</td> <td data-bbox="834 1589 1020 1677">Quesadillas de papa y queso</td> <td data-bbox="1020 1589 1240 1677">Nopales navegantes</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1677 261 1724">Postre 1</td> <td data-bbox="261 1677 439 1724">Helado de nuez</td> <td data-bbox="439 1677 647 1724">Berlinesa</td> <td data-bbox="647 1677 834 1724">Mousse de chocolate</td> <td data-bbox="834 1677 1020 1724">Pastel de tres leches</td> <td data-bbox="1020 1677 1240 1724">Gelatina bicolor de limón con pistache</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1724 261 1812">Postre 2</td> <td data-bbox="261 1724 439 1812">Gelatina de fresa con pasitas</td> <td data-bbox="439 1724 647 1812">Coctel de frutas en almíbar</td> <td data-bbox="647 1724 834 1812">Gelatina mosaico</td> <td data-bbox="834 1724 1020 1812">Guayabas en almíbar</td> <td data-bbox="1020 1724 1240 1812">Arroz con leche con pasitas</td> </tr> <tr> <td data-bbox="62 1812 261 1890">Frijoles</td> <td data-bbox="261 1812 439 1890">Bayos charros</td> <td data-bbox="439 1812 647 1890">Negros de la olla con chorizo</td> <td data-bbox="647 1812 834 1890">Bayos refritos</td> <td data-bbox="834 1812 1020 1890">Negros de la olla con cebollita cambray</td> <td data-bbox="1020 1812 1240 1890">Bayos guisados con queso</td> </tr> </tbody> </table>	Semana del	al		del			Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos	Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl	Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espaguete 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	Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambray	Bayos guisados con queso	No aplica	Cumple	No aplica	108 a 109	
Semana del	al		del																																																																																						
Platillos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes																																																																																				
Sopa	Sopa juliana	Caldo Tlalpeño	Crema de champiñones	Sopa de	Sopa de fideos																																																																																				
Consomé	Consomé ranchero	Consomé de res con garbanzo y verduras	Consomé de camarón	Consomé de pollo con arroz y verduras	Caldo Xóchitl																																																																																				
Sopa seca	Arroz a la mostaza con chícharos	Arroz blanco con elote	Espaguete 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																																																																																				
Frijoles	Bayos charros	Negros de la olla con chorizo	Bayos refritos	Negros de la olla con cebollita cambray	Bayos guisados con queso																																																																																				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta 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	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											
Cédula 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 cocción industrial (sartenetas, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)						1					
Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.						1					
Equipo industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)						1					
Almacén de secos						1					
Almacén de productos qui micos 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					3					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

Matriz de Evaluación Técnica

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

Fecha: 04 de abril del 2025

Descripción de las especificaciones técnicas que contienen las modificaciones derivadas de la Junta de Aclaraciones.				Modificaciones de la Junta de Aclaraciones	Cumple/ No cumple	Razones por las que no cumple	Folio de la propuesta técnica	Fundamento legal
1	1 A 3 Y MEDIA TONELADAS TOTALMENTE CERRADA.							
	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								
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: 4519479
HASH:
107228DD9A76ED8DD23A3E73DDAE313D0D89C5D330725
3D6C38AD8C59C8E85C

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519479
HASH:
107228DD9A76ED8DD23A3E73DDAE313D0D89C5D330725
3D6C38AD8C59C8E85C

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519479
HASH:
107228DD9A76ED8DD23A3E73DDAE313D0D89C5D330725
3D6C38AD8C59C8E85C

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00	Puntos obtenidos: 19.30																		
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="1436 777 1920 1025"> <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. Perfil propuesto Nombre completo. Indicador de folio donde inicia el currículo. Indicador de folio donde termina el currículo. <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="1194 1730 2162 1895"> <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> </tbody> </table>		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 de currículos a presentar	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8
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 de currículos a presentar																				
Coordinador General Administrativo	1																				
Nutriólogo para el diseño de menús	1																				
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8																				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		Chef		7	
<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 (hasta 24 meses o más) de los puntos restantes con base en una regla de 3 sobre el 30% (treinta por ciento) restante de los 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
Coordinador General Administrativo Jimenez Yáñez María Jessica Coordinador de comedores	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.4550	0.4550	001648	<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 Coordinador General Administrativo 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 Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.4550 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
<p>El máximo de puntos a asignar para el Coordinador General Administrativo es de 0.4550 (cero punto cuatrocientos cincuenta y cinco puntos) Se requiere uno, por lo que el licitante se hace acreedor al máximo puntaje</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
Nutriólogo para el diseño de menús Ponciano Lucas Karen Denis Nutriólogo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.4550	0.4550	001658	<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 Nutriólogo para el diseño de menús solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 34 meses de experiencia. 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 0.4550 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	El máximo de puntos a asignar para el Nutriólogo para el diseño de menús es de 0.4550 (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.					
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 Ramiro Terán López	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	00167 a 001668	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 38 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, 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>
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 Martinez Luna María del Consuelo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	001678	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 111 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, 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>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
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 Silva García Alejandra	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	001689	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 92 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante Supervisor general de operaciones, 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>
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 Cruz Reyes Geovanni	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	001699 al 001699	<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 para el diseño de menús solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 47 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, 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>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
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 Brenda Fabiola Basurto Martinez	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	001709 al 001710	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 33 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como: Supervisor general de operaciones</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>
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 Felipe Olmos Oropeza	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	001718 al 001719	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 38 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, 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>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7.					
Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones Brenda Hernandez Morelos	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	Folio: 001727 al 001728	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 50 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, 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>
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8.					
Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones Gutiérrez Monrroy Sandra	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	001736 al 001736	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 30 meses de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor general de operaciones, 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>
El máximo de puntos a asignar para cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales es de 0.1725 (cero punto mil setecientos veinticinco puntos) . Se requieren 8, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener en este perfil es de 1.38 (uno punto treinta y ocho puntos) .					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
	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 los 8 Supervisor general de operaciones requeridos por lo tanto obtiene un total de 1.38 (uno punto treinta y ocho puntos) para este subrubro.						
		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 Otero Sen Juan Luis	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	001745 al 001745	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 38 meses de experiencia.</i> b) <i>Presenta currículum de 1 (un) postulante a Chef 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:</i></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>
		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 Osorio Orozco Leobardo	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	001755 al 001756	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 30 meses de experiencia.</i> b) <i>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:</i></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>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		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 Flores Medina Karla Marilu	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	001765 al 001766
						<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 28 meses de experiencia.</i></p> <p>b) <i>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:</i></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>
		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 Mendoza Rojas Lourdes Aide	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	001774 al 001775
						<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 29 meses de experiencia.</i></p> <p>b) <i>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:</i></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>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		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 Peña Morelos Luis Enrique	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	001783 al 001783	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 27 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>	
		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 Dorantes Xolapa Brenda	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	001791 al 1791	<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 31 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>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Para el Chef 7.				
		Personal / Rol	Total de meses de experiencia acreditados en el rol	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica
		Chef Espinosa Cisneros Dana	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	001800 al 001801
		<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 solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) <i>Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 26 meses de experiencia.</i></p> <p>b) <i>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:</i></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>				
		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) . Se asigna la totalidad de los 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. ACREDITA totalmente los requerimientos para los 7 Chefs requeridos.				
		Por cumplir en su totalidad con los requerimientos de este subrubro, el licitante obtiene un total de 3.4100 (tres punto cuarenta y uno) para este subrubro.				
		El personal propuesto para este subrubro deberá ser considerado para los subrubros 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo, 1.1.3 Dominio de herramientas y 3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos de la presente tabla. En caso de no coincidir el personal relacionado en los subrubros 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 y 3.1.3, no será susceptible de asignación de puntos en el (los) subrubro (s) que presente la inconsistencia de información.				
		El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE . En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.				
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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</p>				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00	Puntos obtenidos: 19.30															
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																
	<p>la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>Asimismo, con la finalidad de acreditar al personal propuesto, los licitantes deberán presentar el listado SUA del IMSS correspondiente a los últimos dos meses que se encuentre obligado a la apertura de propuestas con sus respectivos pagos. Por lo que, para efectos de puntaje, únicamente se tomará en cuenta la documentación de los postulantes que aparezcan en el listado SUA solicitado y deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación). En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.</p> <p>Los puntos se otorgaron 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 rowspan="2">-</td> <td rowspan="2">-</td> <td rowspan="2">-</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> </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>0.00</td> <td> Título 001651-001652 Cédula profesional 1653 Constancia de capacitación 1656 </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 para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Maestría en Administración de Hospitales, del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 087400 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". La Maestría en Administración de Hospitales, <u>no se considera una carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</u></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, no se asignan puntos por no cumplir con lo señalado en el presente subrubro.</p> </td> </tr> </tbody> </table>	Coordinador General Administrativo	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	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	Título 001651-001652 Cédula profesional 1653 Constancia de capacitación 1656	<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 para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Maestría en Administración de Hospitales, del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 087400 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". La Maestría en Administración de Hospitales, <u>no se considera una carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</u></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, no se asignan puntos por no cumplir con lo señalado en el presente subrubro.</p>
Coordinador General Administrativo	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos														
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	Título 001651-001652 Cédula profesional 1653 Constancia de capacitación 1656	<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 para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Maestría en Administración de Hospitales, del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 087400 y Constancia emitida por la Secretaría de Turismo por haber participado en el Curso "Manejo Higiénico de los Alimentos". La Maestría en Administración de Hospitales, <u>no se considera una carrera relacionada en el ámbito gastronómico.</u></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, no se asignan puntos por no cumplir 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 no se hace acreedor al puntaje de este subrubro.</p>																	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales	2.00 puntos	2.00	Título 001661 Cédula profesional 001662 Constancia de capacitación 001665	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 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". 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 Consulta de cédulas profesionales 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.
		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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas	0.00 Puntos	-	-	-
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.25125 Puntos	0.25125	Título 001671-001672 Cédula profesional 001673 Constancia de capacitación 001676	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 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".

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00	Puntos obtenidos: 19.30		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
					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.
	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.25125 Puntos	0.25125	Título 001681 – 001682 Cédula profesional 001683 CONOCER 001686 Constancia de capacitación 001687	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 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". 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.
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o		0.175875 Puntos	-	-	-

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.25125 Puntos	0.25125	<p>Título 001692 – 001693</p> <p>Cédula profesional 001694</p> <p>Constancia de capacitación 001697</p>	<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> <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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos		0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.					
	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.25125 Puntos	0.25125	Título 001702 – 001703 Cédula profesional 001704 Constancia de capacitación 001707	<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 Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México Campus Universitario Siglo XXI S.C., 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".</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos	-	-	-

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.25125 Puntos	0.25125	Título 001713 Cédula profesional 001714 Constancia de capacitación 001716	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 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 14151804 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 0.25125 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y	0.25125 Puntos	0.25125	Título 001722 Cédula profesional 001723	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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	<p>sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>				<p>Constancia de capacitación 001725</p>	<p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad del Valle de México, así como la cédula profesional número 11387035 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>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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	0.175875 Puntos	-	-	-	
	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	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	
<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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>		0.25125 Puntos	0.25125	<p>Título 001731</p> <p>Cédula profesional 001732</p> <p>Constancia de capacitación 001734</p>	<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 Licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, así como la cédula profesional número 14017634 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>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.25125 Puntos	0.25125	Título 001739- 001740 Cedula profesional 001741 Constancia de capacitación 001743	<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 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".</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.175875 Puntos	-	-	-

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30																					
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos																							
<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>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 los 8 Supervisores generales de operaciones requeridos por lo tanto obtiene un total de 2.01 (dos punto cero uno puntos) para este subrubro.</p> <p style="text-align: center;">Para el Chef 1.</p> <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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</td> <td>0.29 puntos</td> <td>0.29</td> <td>Título 001748 - 001749 Cédula profesional 001750 Constancia de capacitación 001753</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.29 puntos	0.29	Título 001748 - 001749 Cédula profesional 001750 Constancia de capacitación 001753	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.29 puntos	0.29	Título 001748 - 001749 Cédula profesional 001750 Constancia de capacitación 001753	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de	0.00 Puntos	-	-	-																					

Licitación Pública Nacional Presencial
 LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.				
	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.29 puntos	0.29	Título 001759 Cédula profesional 001760 Constancia de capacitación 001763	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 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". 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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	
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.29 puntos	0.29	Título 001769 Cédula profesional	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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	<p>CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>				001770	El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 14163486 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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. Por lo anterior, se asignan 0.29 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos	-	-	-	
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.29 puntos	0.29	<p>Título 001778</p> <p>Cédula profesional 001779</p> <p>Constancia de capacitación 001780</p>	<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>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Privada del Estado de México Plantel Ixtapaluca, así como la cédula profesional número 13381865 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>	
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el		0.203 puntos	-	-		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	0.00 Puntos			
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.29 puntos	0.29	<p>Título 001786</p> <p>Cédula profesional 001787</p> <p>Constancia de capacitación 001789</p>	<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>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad Tecnológica de México, 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".</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		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 y/o certificación del CONOCER en		0.00 Puntos	-	-	-

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>				
Para el Chef 6.					
		Chef	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.29 puntos	0.29	<p>Título 001794 – 001795</p> <p>Cédula profesional 001796</p> <p>Constancia de capacitación 001798</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.00 Puntos		
Para el Chef 7.					
		Chef	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		0.29 puntos	0.29	<p>Título 001804</p>
					<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>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.				Cédula profesional 001805 Constancia de capacitación 001807	<p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Ciencias de la Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad de las Américas Puebla, así como la cédula profesional número 13386013 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>
	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos				
<p>Los puntos máximos por obtener para el perfil de chef 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>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 los 7 Chefs requeridos por lo tanto obtiene un total de 2.03 (dos punto cero tres) para este subrubro. 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 y el licitante solo se hace acreedor a 6.04 puntos.</p>						
1.1.3	Dominio de herramientas	<p>EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio.</p> <p>Asimismo, la documentación presentada para acreditar este subrubro, deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación). En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.</p> <p>EL LICITANTE deberá presentar los diplomas o constancias mediante las cuales acredite la formación en el ramo de alimentos a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:</p>				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30		
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 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001656 y 001657	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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 Coordinador (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		
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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001676 - 001677	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-		
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00	Puntos obtenidos: 19.30		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001686 al 001688	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001697-001698	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Asimismo, presenta una constancia expedida por la Secretaría de Educación Pública. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la	0.0806	-	-	-

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
	Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001707 - 001708	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-		
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-		
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 4	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001716- 001717	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-		
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30		
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 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001725-001726	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-		
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-		
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001734-001735	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001743-001744	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.	
		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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-	
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-	
Personal / Rol		Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001753-001754	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.	
		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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-	
		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. 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 los 8 Supervisor general de operaciones requeridos por lo tanto obtiene un total de 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos) para este subrubro							

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30		
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 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001763-001764	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Chef 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001772-001773	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
			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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30		
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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001781-001782	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001789-001790	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.		
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001798-001799	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806	-	-	-
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas		Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	Chef 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	001807-001808	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 UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.
		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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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:	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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30								
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación											
	<p>La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.</p>		0.1147	000991-000992	C.V. ACREDITA TOTALMENTE los requerimientos para Chef solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta UNA constancia expedida por la Secretaría de Turismo y UNA constancia emitida por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo, cuya acreditación se encuentra en el folio 001809. Esta constancia se toma en consideración de conformidad con lo establecido en la respuesta a la pregunta 2 de Productos Serel, S.A. de C.V. en dónde se acepta la presentación de estas constancias para acreditar el cumplimiento de este requisito. Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.								
	<p>Presenta para cada una de las personas (17), 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.</p>	0.0806	-	-	-								
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	-	-	-								
<p>Para efectos de la evaluación, en caso de que EL LICITANTE integre en su expediente un número de certificaciones y/o diplomas mayores al máximo solicitado, se tomará en cuenta el orden de folio consecutivo de la documentación que entregue EL LICITANTE como parte de su propuesta a falta de ésta, y con base en los números de folio de su propuesta, se considerarán las primeras fojas que cubran el máximo de certificaciones y/o diplomas solicitados.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de certificaciones y/o diplomas, obtendrán la misma puntuación.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)"</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 0.8029 (cero punto ocho mil veintinueve), 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>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 los 7 Chefs requeridos por lo tanto obtiene el máximo puntaje de 0.8029 (cero punto ocho mil veintinueve), para este subrubro.</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" data-bbox="1134 1599 2210 1815"> <thead> <tr> <th>Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.</td> </tr> <tr> <td>3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>4. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>5. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>6. 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>					Equipo y Descripción	1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.	3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	4. Almacén de secos	5. Almacén de productos químicos de limpieza	6. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada
Equipo y Descripción													
1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)													
2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.													
3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)													
4. Almacén de secos													
5. Almacén de productos químicos de limpieza													
6. Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada													

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00	Puntos obtenidos: 19.30		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	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	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 equipo mayor al mínimo requerido: 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 01 de abril 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 2.60 puntos por cumplir parcialmente con lo señalado.
	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	-	-	-
No se acreditará el cumplimiento de cualquier equipo relacionado en el Apéndice G. del Anexo 1. Especificaciones Técnicas si no se demuestra que los equipos se encuentran en funcionamiento y/o se encuentran fuera de servicio por cualquier motivo.					
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	-	-	-	
No acredita vehículos	0.00 puntos	0.00	(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 "Pigudi Gastronómico", S.A. de C.V. No ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Presenta en su propuesta 3 vehículos conforme a lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> Vehículo con caja refrigerada/seca con una capacidad de 1 tonelada. Vehículo con caja seca/refrigerante con capacidad de 1.5 toneladas 	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 19.30																															
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																		
						<ul style="list-style-type: none"> Vehículo con caja refrigerada con capacidad de 1.5 toneladas <p>Lo anterior toda vez que, durante la visita al inmueble realizada el día 01 de abril 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, no se tuvieron a la vista los 3 vehículos presentados en la propuesta técnica.</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos.</p>																														
		<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, el contrato de leasing o contrato de arrendamiento de equipo de transporte o el contrato de prestación del servicio de transporte de alimentos preparados. Asimismo, durante la visita a las instalaciones del Licitante, se deberán mostrar todos los vehículos de los cuales presentó fotografías en su propuesta técnica. En caso de no mostrar cualquiera de los vehículos de las fotografías por cualquiera que sea el motivo, no será acreedor a la acreditación de cada vehículo que no se tenga a la vista durante la visita.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</p> <p>El máximo puntaje para el presente subrubro es de 4.60 puntos. El licitante no acredita los requerimientos del presente subrubro, por lo que hace no se hace acreedor a la asignación de 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 máximo 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 2025.</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>002182-002332</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 los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.</td> <td>4.50</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>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/255/2025 del 1 de abril 2025.</td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.</td> <td>3.50</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.</td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.</td> <td>2.50</td> <td>-</td> <td>-</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos del 10% o inferior del monto de su oferta económica.</td> <td>0.00</td> <td>-</td> <td>-</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					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	002182-002332	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:	Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.50	-	-	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/255/2025 del 1 de abril 2025.	Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	3.50	-	-	Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.	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	002182-002332	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:																																
Presenta ingresos entre el 15.1% y el 17.5% del monto de su oferta económica.	4.50	-	-	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/255/2025 del 1 de abril 2025.																																
Presenta ingresos entre el 12.6% y el 15.0% del monto de su oferta económica.	3.50	-	-	Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.																																
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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30																										
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																											
		<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>																											
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>002334 - 002334</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	002334 - 002334	<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	002334 - 002334	<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>																										
1.4	Participación de MIPYMES que produzcan bienes con innovación tecnológica relacionados directamente con la prestación del servicio solicitado	<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"> <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>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: </td> </tr> <tr> <td>No acredita</td> <td>0.00 puntos</td> <td>0.00</td> <td>002336 al 002336</td> <td> <p>Presenta escrito de fecha 17 de enero de 2025 suscrito por el Representante común manifestando lo siguiente:</p> <p>"...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."</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.</p> </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> <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 aplicar políticas y prácticas de igualdad de género</td> <td>0.30 puntos</td> <td>0.30</td> <td>002337 - 002339</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. ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>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.</p> </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 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	002336 al 002336	<p>Presenta escrito de fecha 17 de enero de 2025 suscrito por el Representante común manifestando lo siguiente:</p> <p>"...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."</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.</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 aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.30 puntos	0.30	002337 - 002339	<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 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.</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	-	-	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	002336 al 002336	<p>Presenta escrito de fecha 17 de enero de 2025 suscrito por el Representante común manifestando lo siguiente:</p> <p>"...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."</p> <p>Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.</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 aplicar políticas y prácticas de igualdad de género	0.30 puntos	0.30	002337 - 002339	<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 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.</p>																									

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 19.30	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		Por lo anterior, se asignan 0.30 puntos por cumplir totalmente con lo señalado.			
	No acredita	0.00 puntos	-	-	-
<p>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.</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.									
		Puntos de la convocatoria: 18.00		Puntos obtenidos: 18.00							
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>Asimismo, el licitante podrá presentar una relación de las personas y datos de contacto correspondientes, que permitan realizar la verificación de los contratos presentados. El no presentar esta relación no será causa de desechamiento de la propuesta, sin embargo, el Instituto se reserva el derecho de validar la información proporcionada para acreditar este rubro; 2. Experiencia y Especialidad del Licitante, y, para tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a los subrubros respecto a los cuales no sea posible verificar la información que permite la acreditación de puntos.</p> <p>EL LICITANTE deberá presentar como mínimo 3 (tres) contratos y como máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento, incluyendo los anexos que permitan verificar el alcance de la contratación, que cumplan con los requisitos solicitados.</p> <table border="1" data-bbox="1484 1560 1877 1645"> <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</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, celebrados con el sector público o privado, entendiéndose como similar haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</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>									

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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.																				
		Puntos de la convocatoria: 18.00		Puntos obtenidos: 18.00																		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																				
2.2	prestado servicios con las características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la Convocatoria) y Experiencia del licitante (mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate)	<p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan preferentemente número de contrato. 2. Que contengan información que permita validar como mínimo; objeto de contratación, descripción de los servicios prestados, vigencia del contrato y razón social de las partes que los suscriben. 3. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 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. 6. Haber sido prestado el Servicio de comedor en barra o similares. 7. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. 8. Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas diarias en 1 (uno) inmueble o más a la vez. <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 002345 al 002450. C2. Del folio 002451 al 002579. C3. Del folio 002580 al 003262. C4. Del 00363 al 003501 C5. Del 003502 al 003345 C6. Del 003546 al 003631</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. 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. <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</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. </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> </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 002345 al 002450. C2. Del folio 002451 al 002579. C3. Del folio 002580 al 003262. C4. Del 00363 al 003501 C5. Del 003502 al 003345 C6. Del 003546 al 003631	<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. 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. <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</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. 	Dos contratos	0.00	Tres contratos	6.3	Cuatro contratos	7.2	Cinco contratos	8.1	Seis contratos	9.00
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 002345 al 002450. C2. Del folio 002451 al 002579. C3. Del folio 002580 al 003262. C4. Del 00363 al 003501 C5. Del 003502 al 003345 C6. Del 003546 al 003631	<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. 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. <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</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. 																		
Dos contratos	0.00																					
Tres contratos	6.3																					
Cuatro contratos	7.2																					
Cinco contratos	8.1																					
Seis contratos	9.00																					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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.				
		Puntos de la convocatoria: 18.00			Puntos obtenidos: 18.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
						<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</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <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> <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. <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <p>C4.- 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>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <p>C5.- 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>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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.				
		Puntos de la convocatoria: 18.00			Puntos obtenidos: 18.00	
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.</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <p>C6.- El contrato SER-DRM-AD-77/16, 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> <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.</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</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 que presente, 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 treinta) 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 setenta) 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> <p>1. Que contengan preferentemente número de contrato.</p>						

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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.																					
	Puntos de la convocatoria: 18.00			Puntos obtenidos: 18.00																		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																				
		<p>2. Que contengan información que permita validar como mínimo; objeto de contratación, descripción de los servicios prestados, vigencia del contrato y razón social de las partes que los suscriben.</p> <p>3. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>4. 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>5. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>6. 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>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 que acredita</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>8 meses 12 días</td> <td rowspan="3">9.00</td> <td rowspan="3">9.00</td> <td>Del 002345 al 002450</td> <td> <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. </td> </tr> <tr> <td>Contrato Dos</td> <td>12 meses</td> <td>Del 002451 al 002579</td> <td> <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. </td> </tr> <tr> <td>Contrato Tres</td> <td>12 meses</td> <td>002580 – 003462</td> <td> <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 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"> 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. </td> </tr> </tbody> </table>	Contratos	Meses de Experiencia que acredita	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 002345 al 002450	<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 002451 al 002579	<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	002580 – 003462	<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 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"> 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.
Contratos	Meses de Experiencia que acredita	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 002345 al 002450	<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 002451 al 002579	<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			002580 – 003462	<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 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"> 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. 																	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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.																																																									
		Puntos de la convocatoria: 18.00					Puntos obtenidos: 18.00																																																				
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																																									
						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		002216 – 002230	El contrato No. SRE-DRM-AD-77/16 , celebrado con la Secretaria de Relaciones Exteriores, suscrito el 30 de noviembre de 2016 y cuyo objeto es el servicio de provisión y elaboración de alimentos para los trabajadores en los comedores de la Secretaria de Relaciones Exteriores, con una vigencia del 01 de diciembre de 2016 al 30 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 Cinco	12 meses		003463 – 003501	El contrato No. SS/61-20, celebrado con el Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, suscrito el 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. 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		003502 - 003545	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.																																																
				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr style="background-color: #e91e63; color: white;"> <th style="width: 10%;">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-009/2024</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td style="background-color: #e91e63; color: white;">18 abril-31 diciembre</td><td>8 meses 12 días</td> </tr> </tbody> </table>								Contrato	Vigencia												2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	SER/DGBIRM/C-LP-009/2024																						18 abril-31 diciembre	8 meses 12 días
Contrato	Vigencia																																																										
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025																																																
SER/DGBIRM/C-LP-009/2024																																																											
										18 abril-31 diciembre	8 meses 12 días																																																

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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.															
		Puntos de la convocatoria: 18.00						Puntos obtenidos: 18.00									
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación															
								STC-CNCS-015/2023						1 enero a 31 diciembre	12 meses		
								INE/149/2021						1 enero a 31 diciembre	12 meses		
								SER-DRM-AD-77/16				1 diciembre 2016 a 30 noviembre 2019	25 meses				
								SS/61-20					1 enero a 31 de diciembre	12 meses			
								SS/100-19				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 82 (ochenta y un meses y 12 (doce) días; por lo que se hace acreedor a 9.00 (nueve puntos). 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, 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.															
		Puntos de la convocatoria: 8.00						Puntos obtenidos: 8.00									
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 del servicio, que deberá contener como mínimo lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, vigencia de la prestación del servicio, lugares donde prestará el servicio y elementos (personal) por inmueble y total general. 3. Procedimiento para prestación del servicio ordinario. 4. Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. 5. Procedimiento para la transportación de alimentos preparados (Catering). <p>En caso de omitir alguno de los cinco puntos antes referidos, no será acreedor a la asignación de puntos.</p> <p>No se aceptará para la acreditación de los requisitos referidos en los números 3,4 y 5, presentar la transcripción del Anexo 1. Especificaciones Técnicas. Asimismo, para la acreditación de este subrubro, la metodología deberá contener únicamente la información relativa a los requisitos establecidos en los numerales 1 a 5.</p> <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>															
		Aspectos	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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril del 2025

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: 8.00											
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 completa con 5 aspectos 100%	2.00	2.00	003665	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: 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 4 aspectos.	1.00														
	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 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 con firma autógrafa del Representante Legal 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 (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>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 5 (cinco) de los aspectos enlistados en el párrafo anterior, y el 30% de los puntos restantes, se otorgará de manera proporcional equivalente a los aspectos restantes (8 aspectos). Para la acreditación de este subrubro, el plan de trabajo deberá contener únicamente la información relativa a los requisitos establecidos en los numerales 1 a 8.</p> <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 8 aspectos 100%</td> <td>3.00</td> <td>3.00</td> <td>003346</td> <td>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: Presenta plan de trabajo que incluye lo siguiente: 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio,</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 8 aspectos 100%	3.00	3.00	003346	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: Presenta plan de trabajo que incluye lo siguiente: 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio,
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 8 aspectos 100%	3.00	3.00	003346	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: Presenta plan de trabajo que incluye lo siguiente: 1. Objeto de la contratación, 2. Vigencia de la prestación del servicio,												

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril del 2025

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: 8.00	
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. Lugares donde prestará el servicio (en donde se enunciará el número de elementos por inmueble, así como, el número total de elementos que asignará para el servicio), 4. Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 6. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo Técnico. 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" .
	Entrega plan de trabajo con 7 aspectos.	2.70	-	-	-	-
	Entrega plan de trabajo con 6 aspectos.	2.40	-	-	-	-
	Entrega plan de trabajo con 5 aspectos.	2.10	-	-	-	-
	Entrega Plan de trabajo con 4 aspectos o menos.	0.00	-	-	-	-
El máximo de puntos a otorgar en el sub subrubro será de 3.00 (tres) puntos.						
El licitante se hace acreedor a los 3.00 puntos						
3.1.3	Esquema estructural de la organización de los recursos humanos	A fin de acreditar el esquema estructural de la organización de los recursos EL LICITANTE presentará el organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal, en el que designe cuando menos al siguiente personal. 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. 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. c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel. d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel. e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel. Al LICITANTE que presente organigrama conforme a los incisos a), b), c) d) y e) de este subrubro, se otorgarán 3.00 (tres) puntos . No se otorgarán puntos a quien omita presentar el organigrama señalado en los incisos a), b), c), d) y e) , lo presente sin firma del representante legal, no sea legible o a quien presente el organigrama en forma parcial. Asimismo, la información presentada para acreditar este subrubro, deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación) En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.				
		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	003926 – 003927	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: 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.	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril del 2025

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: 8.00	
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			
					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. c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel. d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel. e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel.
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			
		Puntos de la convocatoria: 10.00		Puntos obtenidos: 10.00	
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; <p>Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. La carta deberá guardar relación directa con los instrumentos contractuales presentados, es decir, deberán relacionar explícitamente el número de contrato, vigencia o cualquier otra información que otorgue certeza respecto a qué instrumento contractual se emite la carta, no se acreditará para asignación de puntos.</p> <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>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</p>			
		Cumplimiento de Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica
		Seis o más Cumplimientos	10.00	10.00	002444,002507,003454, 003497, 003540, 003619
		Cinco Cumplimientos	9.00		
		Cuatro Cumplimientos	8.00		
		Tres cumplimientos	7.00		
		No presenta cumplimientos	0.00		
		Motivación de la asignación de puntos Acredita el cumplimiento de 6 (seis) contratos requeridos en el subrubro 2.1 Especialidad , de conformidad con lo siguiente: C1. Presenta carta de cumplimiento al contrato SRE/DGBIRM/C-LP-009/2024, suscrita por la Directora de Servicios Generales de la Secretaría de Relaciones Exteriores, en la cual manifiesta que las empresas cumplieron satisfactoriamente con las obligaciones contractuales. C2. Presenta carta de cumplimiento al contrato STC-CNCS-015/2023, suscrita por la Encargada de Despacho de la Subgerencia de normatividad y contratos del Sistema de Transporte Colectivo, en la cual manifiesta que las empresas cumplieron cabalmente con las obligaciones contractuales. C3. Presenta carta de cumplimiento al contrato INE/149/2021, suscrita por el Subdirector de Servicios de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios del Instituto Nacional Electoral, en la cual manifiesta que las empresas presentaron el servicio conforme al contrato y anexo técnico. C4. Presenta oficio número TEPJF/DGASOP/0980/2021 de fecha 27 de septiembre de 2021 expedido por el Director General de Adquisiciones, Servicios y Obra Pública del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación, dirigido a Chubb Fianzas Monterrey Aseguradora de Caución, S.A. en el cual informa			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA 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: 04 de abril 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					
		Puntos de la convocatoria: 10.00		Puntos obtenidos: 10.00	
					<p>que Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V. cumplió con todas y cada una de las obligaciones pactadas en el contrato, solicitando la liberación de la garantía de cumplimiento número 2059383.</p> <p>Presenta escrito de fecha 07 de octubre de 2021, suscrito por el Director Técnico de Chubb Fianzas Monterrey Aseguradora de Caución, S.A., en la cual informan que han procedido a dar de baja del vigor del fiado la póliza de fianza 2059383.</p> <p>C5. Presenta escrito de cumplimiento al contrato SS/100-19, suscrito por la Directora General de Recursos Humanos, en la cual manifiesta que el servicio de comedor institucional fue recibido satisfactoriamente conforme a las especificaciones y plazos de ejecución establecidos en el contrato.</p> <p>C6. Presenta carta de cumplimiento al contrato SRE/-RM-AD-77/16, suscrita por el Director de Servicios Generales de la Secretaría de Relaciones Exteriores, en la cual manifiesta que las empresas cumplieron satisfactoriamente con las obligaciones contractuales derivadas del Contrato y sus Convenios Modificatorios.</p> <p>Por lo anterior, el Licitante será acreedor a la asignación máxima 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, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 10.00 puntos.</p>					

Total de puntos y porcentajes asignados a la oferta técnica	55.30 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: 4519486
HASH:
9185D2B16910487FE62F7BF5CD086EF60AA27C10269CA4
B44DC0566156C73C77

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519486
HASH:
9185D2B16910487FE62F7BF5CD086EF60AA27C10269CA4
B44DC0566156C73C77

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519486
HASH:
9185D2B16910487FE62F7BF5CD086EF60AA27C10269CA4
B44DC0566156C73C77

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00	Puntos obtenidos: 23.00																		
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="1436 777 1920 1025"> <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. Perfil propuesto Nombre completo. Indicador de folio donde inicia el currículo. Indicador de folio donde termina el currículo. <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="1194 1730 2162 1895"> <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> </tbody> </table>		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 de currículos a presentar	Coordinador General Administrativo	1	Nutriólogo para el diseño de menús	1	Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8
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 de currículos a presentar																				
Coordinador General Administrativo	1																				
Nutriólogo para el diseño de menús	1																				
Supervisor general de operaciones para comedores institucionales.	8																				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
		Chef		7	
<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 (hasta 24 meses o más) de los puntos restantes con base en una regla de 3 sobre el 30% (treinta por ciento) restante de los 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
Coordinador General Administrativo Juan Carlos Moreno Mendoza	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.4550	0.4550	0867 a 0873	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>a) Presenta currículum acreditando su experiencia con el perfil, comprobando 44 meses y 13 días de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Coordinador General Administrativo, que contiene nombre, edad, nacionalidad, grado académico, tiempo de experiencia en servicios de alimentación en los que ha participado, así como:</p> <ul style="list-style-type: none"> Nombre de la empresa en la que labora o laboraba. Nombre del cliente (empresa, dependencia o entidad) a quien se prestó el servicio. Periodo que prestó sus servicios. Rol y actividades principales que desempeñó en los puestos que laboró y que se apeguen al puesto que desempeñarán. <p>Con firma autógrafa del titular, asimismo presenta copia simple de su identificación oficial vigente, así como su validación.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.4550 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</p>
<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</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
Nutriólogo para el diseño de menús Lorena Bermúdez Soto	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.4550	0.4550	0875 a 0879	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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 44 meses y 13 días 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.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00	
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 0.4550 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b)</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.						
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 Angélica González García	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	0881 a 0886	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones 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 44 meses y 13 días de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones, 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>	
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 Alma Yadira González Miguel	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	0887 a 0892	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones 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 44 meses y 13 días de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones, que contiene nombre, edad,</p>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
							<p>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>
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 Maribel Guerrero Medero	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	0893 a 0898	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones 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 44 meses y 13 días de experiencia. Folio 0893 a 0895, página 149 a 153 del archivo electrónico "PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. OFERTA TÉCNICA 0819-0923.pdf".</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones, 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. Folio 0896 a 0898, página 155 a 160 del archivo electrónico "PRODUCTOS SEREL, S.A. DE C.V. OFERTA TÉCNICA 0819-0923.pdf".</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		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
	Supervisor general de operaciones Treysi Claret Millán Castañeda	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	0899 a 0904	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones 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 44 meses y 13 días de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones, 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>	
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 Ariana Morales Vega	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	0905 a 0911	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones 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 44 meses y 13 días de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones, 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 cédula profesional 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>		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
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 Sandra Lizzet Ponce Martínez	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	0912 a 0917	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones 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 27 meses y 21 días de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones, 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>
Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 7.					
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Supervisor general de operaciones Cristofer Rosas del Rosario	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	0905 a 0923	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones 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 28 meses y 10 días de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones, 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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		Por lo anterior, se asignan 0.1725 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).				
		Para el Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8.				
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos	
Supervisor general de operaciones Amalia Sánchez Sánchez	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.1725	0.1725	0924 a 0929	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones 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 44 meses y 13 días de experiencia.</p> <p>b) Presenta currículum de 1 (un) postulante a Supervisor General de Operaciones, 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>	
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) .						
Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEEREL, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 8 Supervisor general de operaciones requeridos por lo tanto obtiene un total de 1.38 (uno punto treinta y ocho puntos) para este subrubro.						
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 Katia Flores Villanueva	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	0931 a 0936	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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 44 meses y 13 días 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>	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
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. 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>
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 Miriam García Hernández	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	0937 a 0942	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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 44 meses y 13 días 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>		
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 José Enrique González Fernández	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	0943 a 0948	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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 44 meses y 13 días 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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00				Puntos obtenidos: 23.00			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
							<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>
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 Cristian Eleazar Mateos Díaz	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	0949 a 0956	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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 44 meses y 13 días 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>		
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 Gloria Bugambilia Méndez Rodríguez	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	0957 a 0962	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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 44 meses y 13 días 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. 		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
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 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>
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 Ana Laura Rivera García	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	0963 a 0968	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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 44 meses y 13 días 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>		
Para el Chef 7.							
Personal / Rol	Total, de meses de experiencia acreditados en el rol	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos		
Chef Karla Guadalupe Vargas Cortez	Acredita experiencia de 24 meses en adelante.	0.16	0.16	0969 a 0974	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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 44 meses y 13 días 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. 		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00	
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 0.16 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en los incisos a) y b).</p>
		<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).</p> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEEREL, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 7 Chef requeridos por lo tanto obtiene un total de 1.12 (uno punto doce puntos) para este subrubro.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá ser considerado para los subrubros 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo, 1.1.3 Dominio de herramientas y 3.1.3 Esquema estructural de la organización de los recursos humanos de la presente tabla. En caso de no coincidir el personal relacionado en los subrubros 1.1.1, 1.1.2, 1.1.3 y 3.1.3, no será susceptible de asignación de puntos en el (los) subrubro (s) que presente la inconsistencia de información.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p><i>Asimismo, con la finalidad de acreditar al personal propuesto, los licitantes deberán presentar el listado SUA del IMSS correspondiente a los últimos dos meses que se encuentre obligado a la apertura de propuestas con sus respectivos pagos. Por lo que, para efectos de puntaje, únicamente se tomará en cuenta la documentación de los postulantes que aparezcan en el listado SUA solicitado y deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación). En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.</i></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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
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>2.00 puntos</p> <p>1.40 Puntos</p> <p>0.00 Puntos</p>	<p>2.00</p>	<p>0976 a 0982</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de Licenciatura en Nutrición del postulante a Coordinador General Administrativo, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 4323032 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 Consulta de cédulas profesionales https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
<p>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>					
Nutriólogo para elaboración de menús		Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
	<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas</p>	<p>2.00 puntos</p> <p>1.40 Puntos</p> <p>0.00 Puntos</p>	<p>2.00</p>	<p>0984 a 0990</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de alimentos solicitado 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 alimentos, emitido por la Universidad Mexiquense del Bicentenario, así como la cédula profesional número 11677847 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 Consulta de cédulas profesionales https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action#, comprobando su autenticidad.</p> <p>Por lo anterior, se asignan 2.00 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>
<p>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>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
		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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.25125 Puntos	0.25125	0992 a 0998	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 6588625 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 Consulta de cédulas profesionales 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.25125 Puntos	0.25125	0999 a 1005	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Institución incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 10065895 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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.175875 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 Consulta de cédulas profesionales 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.25125 Puntos	0.25125	1006 a 1012	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Institución incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 11961645 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.175875 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 Consulta de cédulas profesionales 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.				
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.25125 Puntos	0.25125	1013 a 1019
	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.00 Puntos		
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de		0.25125 Puntos	0.25125	1020 a 1026

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.175875 Puntos</p>			<p>El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 09138957 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 Consulta de cédulas profesionales 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 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.25125 Puntos	0.25125	1027 a 1032	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa " PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V. ", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.175875 Puntos			El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 13044094 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 Consulta de cédulas profesionales 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		0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.				
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.25125 Puntos	0.25125	1033 a 1038	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 13606276 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 Consulta de cédulas profesionales 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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	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	1039 a 1045	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.175875 Puntos</p>			<p>El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Supervisor General de Operaciones, emitido por el Instituto Politécnico Nacional, así como la cédula profesional número 6951765 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 Consulta de cédulas profesionales 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>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEEREL, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 8 Supervisor general de operaciones requeridos por lo tanto obtiene un total de 2.01 (dos punto cero un puntos) para este subrubro.</p>					
Para el Chef 1.					
	<p>Chef</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente</p>	<p>0.29 puntos</p>	<p>0.29</p>	<p>1047 a 1053</p>	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado 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 Mexiquense del Estado de México, así como la cédula profesional número 12130292 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 Consulta de cédulas profesionales https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>				Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.
		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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.29 puntos	0.29	1054 a 1060	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa " PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V. ", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Atemajac, así como la cédula profesional número 11034962 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 Consulta de cédulas profesionales https://www.cedulaprofesional.sep.gob.mx/cedula/presidencia/indexAvanzada.action# , comprobando su autenticidad.
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.203 puntos			Por lo anterior, se asignan 0.29 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.00 Puntos			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00	Puntos obtenidos: 23.00			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	<p>y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>					
	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.29 puntos	0.29	1061 a 1066	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por Institución incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 13854015 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 Consulta de cédulas profesionales 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos			
	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de	0.29 puntos	0.29	1067 a 1073	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición del postulante a Chef, emitido por Institución incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de México, así como la cédula profesional número 10214131 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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	0.203 puntos			<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 Consulta de cédulas profesionales 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.29 puntos	0.29	1074 a 1080	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREBITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado 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 México, así como la cédula profesional número 6414834 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 Consulta de cédulas profesionales 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.		0.203 puntos			<p>Por lo anterior, se asignan 0.29 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado en el presente subrubro.</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.29 puntos	0.29	000979 a 1087	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta Título de licenciatura en Gastronomía del postulante a Chef, emitido por la Universidad Privada del Estado de México, así como la cédula profesional número 14547304 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 Consulta de cédulas profesionales 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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	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

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</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 y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	0.29 puntos	0.29	1088 a 1094	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta Título de licenciatura en Nutrición y Dietética del postulante a Chef, emitido por la Universidad del Valle de Toluca, así como la cédula profesional número 11201988 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 Consulta de cédulas profesionales 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>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>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEEREL, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 7 Chef requeridos por lo tanto obtiene un total de 2.03 (dos punto cero tres puntos) para este subrubro.</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, por lo tanto, el licitante se hace acreedor al máximo puntaje, es decir, 8.04 puntos.</p>							
1.1.3	Dominio de herramientas	<p>EL LICITANTE deberá acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio.</p> <p>Asimismo, la documentación presentada para acreditar este subrubro, deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación). En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.</p> <p>EL LICITANTE deberá presentar los diplomas o constancias mediante las cuales acredite la formación en el ramo de alimentos a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:</p>					
		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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1341 a 1342	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Coordinador General Administrativo solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública. 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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); el licitante presenta más de una constancia, por lo que se hace acreedor al máximo puntaje para el Coordinador, por lo que obtiene 0.1147 (cero mil ciento cuarenta y siete puntos).							
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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1343 a 1344	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Nutriólogo para elaboración de menús solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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), el licitante presenta más de una constancia, por lo que se hace acreedor al máximo puntaje para el Nutriólogo, por lo que obtiene 0.1147 (cero mil ciento cuarenta y siete puntos).							
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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de	0.1147	0.1147	1347 a 1348	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública	

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.				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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806				
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1349 a 1350	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa " PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V. ", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1351 a 1353	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa " PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V. ", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
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 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147		Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1356 a 1358	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 6	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de	0.1147	0.1147	1359 a 1360	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
		Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.				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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1361 a 1362	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa " PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V. ", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
		Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total, de puntos por acreditar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
		Supervisor general de operaciones para comedores institucionales 8	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1363 a 1364	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa " PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V. ", ACREDITA totalmente los requerimientos para Supervisor General de Operaciones solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación			
	<p>Los puntos máximos por obtener serán 0.1147 (cero punto mil ciento cuarenta y siete puntos por cada Supervisor; el licitante presenta más de una constancia por cada uno, por lo que se hace acreedor al máximo puntaje para cada Supervisor, por lo que en total obtiene 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos).</p> <p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEEREL, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 8 Supervisor general de operaciones requeridos por lo tanto obtiene un total de 0.9176 (cero punto nueve mil ciento setenta y seis puntos) para este subrubro.</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
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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1366 a 1368	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.</p>
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806			
	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00			
Personal / Rol	Certificaciones y/o Diplomas	Total de puntos por acreditar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos
Chef 2	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1369 a 1371	<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</p> <p>El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública</p> <p>Por lo anterior, se asignan 0.1147 puntos por cumplir en su totalidad con lo señalado.</p>
	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1372 a 1374	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1375 a 1377	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1378 a 1380	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta TRES constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00		
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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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	
	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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1381 a 1383	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.1147	0.1147	1384 a 1386	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para Chef solicitado en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: El licitante presenta DOS constancias expedidas por la Secretaría de Educación Pública 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), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	0.0806				
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00				

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.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00																																		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																																				
		<p>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEEREL, S.A. de C.V." ACREDITA totalmente los requerimientos para los 7 Chef requeridos por lo tanto obtiene un total de 0.8029 (cero punto ocho mil veintinueve puntos) para este subrubro.</p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de certificaciones y/o diplomas, obtendrán la misma puntuación.</p> <p>El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)"</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 0.8029 (cero punto ocho mil veintinueve 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 presenta más de una constancia por cada uno, por lo que 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 por presentar en su totalidad lo requerido en el presente subrubro, haciéndose acreedor al máximo puntaje, obteniendo 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" data-bbox="1134 1083 2210 1297"> <thead> <tr> <th colspan="2">Equipo y Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>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="402 1377 2948 1889"> <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>1417 a 1428</td> <td>Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:</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> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con el equipo mínimo requerido:</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> <ol style="list-style-type: none"> Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) Equipo de cocción Industrial (marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) Cámaras de conservación, refrigeración y congelación Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.) Almacén de secos Almacén de productos químicos de limpieza Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada <p>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 01 de abril de 2025 en las instalaciones correspondientes a Productos Serel, S.A. de C.V., ubicada en Eje 6 Sur Cabecera Oriente, Nave 2, Piso</p> </td> </tr> </tbody> </table>			Equipo y Descripción		1.	Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)	2.	Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.	3.	Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	4.	Almacén de secos	5.	Almacén de productos químicos de limpieza	6.	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	2.60	1417 a 1428	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V." , ACREDITA totalmente los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido.	1.82 Puntos			Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con el equipo mínimo requerido:	Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos			<ol style="list-style-type: none"> Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) Equipo de cocción Industrial (marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) Cámaras de conservación, refrigeración y congelación Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.) Almacén de secos Almacén de productos químicos de limpieza Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada <p>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 01 de abril de 2025 en las instalaciones correspondientes a Productos Serel, S.A. de C.V., ubicada en Eje 6 Sur Cabecera Oriente, Nave 2, Piso</p>
Equipo y Descripción																																						
1.	Equipo de cocción Industrial (Sarteneta, marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores)																																					
2.	Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.																																					
3.	Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																																					
4.	Almacén de secos																																					
5.	Almacén de productos químicos de limpieza																																					
6.	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	2.60	1417 a 1428	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V." , ACREDITA totalmente los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:																																		
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido.	1.82 Puntos			Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con el equipo mínimo requerido:																																		
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos			<ol style="list-style-type: none"> Equipo de abatimiento de temperatura -18 a -30°C (cámara y/o equipo de abatimiento Industrial) Equipo de cocción Industrial (marmitas, estofones de 2 o 3 quemadores) Cámaras de conservación, refrigeración y congelación Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.) Almacén de secos Almacén de productos químicos de limpieza Máquinas de envasado al vacío y atmosfera modificada <p>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 01 de abril de 2025 en las instalaciones correspondientes a Productos Serel, S.A. de C.V., ubicada en Eje 6 Sur Cabecera Oriente, Nave 2, Piso</p>																																		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00		Puntos obtenidos: 23.00																											
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																													
		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.																													
		<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>1457 a 1511</td> <td rowspan="5">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: 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/255/2025 del 01 de abril 2025. Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.</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>4.00</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>3.50</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Presenta ingresos menores del 10% o inferior del monto máximo total de su oferta económica.</td> <td>0.00</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	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	1457 a 1511	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: 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/255/2025 del 01 de abril 2025. Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.	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.	4.00			Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	3.50			Presenta ingresos menores del 10% o inferior del monto máximo total 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	1457 a 1511	Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: 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/255/2025 del 01 de abril 2025. Por lo anterior, se le asignan 5.00 puntos al cumplir con la documentación solicitada.																											
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.	4.00																														
Presenta ingresos entre el 10.1% y el 12.5% del monto de su oferta económica.	3.50																														
Presenta ingresos menores del 10% o inferior del monto máximo total de su oferta económica.	0.00																														
		Máximo de puntos a otorgar en este sub subrubro: 5.00 puntos.																													
		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.																													
		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.																													
1.3	Participación de personas con discapacidad o empresas que cuenten con trabajadores con discapacidad	<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 contar con personal con discapacidad</td> <td>0.50</td> <td></td> <td></td> <td rowspan="2">Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Presenta escrito de fecha 28 de marzo de 2025 suscrito por la Representante legal manifestando lo siguiente: "...MANIFESTÓ BAJO PROTESTA DE DECIR, QUE LA EMPRESA "PRODUCTOS SEREL, S.A. DE .CV.", NO CUENTAN CON PERSONAL CON DISCAPACIDAD EN UN PORCENTAJE DE AL MENOS DEL 5% (CINCO POR CIENTO) DE LA PLANTILLA DE EMPLEADOS..." Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.</td> </tr> <tr> <td>No acredita</td> <td>0.00</td> <td>0.00</td> <td>1512</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 contar con personal con discapacidad	0.50			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Presenta escrito de fecha 28 de marzo de 2025 suscrito por la Representante legal manifestando lo siguiente: "...MANIFESTÓ BAJO PROTESTA DE DECIR, QUE LA EMPRESA "PRODUCTOS SEREL, S.A. DE .CV.", NO CUENTAN CON PERSONAL CON DISCAPACIDAD EN UN PORCENTAJE DE AL MENOS DEL 5% (CINCO POR CIENTO) DE LA PLANTILLA DE EMPLEADOS..." Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.	No acredita	0.00	0.00	1512												
Concepto por evaluar	Total de puntos por asignar	Total de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																											
Acredita contar con personal con discapacidad	0.50			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: Presenta escrito de fecha 28 de marzo de 2025 suscrito por la Representante legal manifestando lo siguiente: "...MANIFESTÓ BAJO PROTESTA DE DECIR, QUE LA EMPRESA "PRODUCTOS SEREL, S.A. DE .CV.", NO CUENTAN CON PERSONAL CON DISCAPACIDAD EN UN PORCENTAJE DE AL MENOS DEL 5% (CINCO POR CIENTO) DE LA PLANTILLA DE EMPLEADOS..." Por lo anterior, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.																											
No acredita	0.00	0.00	1512																												
		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	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.																													
		<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> </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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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: 24.00			Puntos obtenidos: 23.00	
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación				
	directamente con la prestación del servicio solicitado	Acredita ser micro, pequeña o mediana empresa que produzca bienes con innovación tecnológica.	0.20			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", NO ACREDITA los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente:
	No acredita		0.00	0.00	1513	Presenta escrito de fecha 28 de marzo de 2025 suscrito por la Representante legal manifestando lo siguiente: "...MANIFESTÓ BAJO PROTESTA DE DECIR, QUE LA EMPRESA "PRODUCTOS SEREL, S.A. DE .CV.", NO PERTENCE AL RANGO DE MIPYMES..." El licitante no manifiesta producción de 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. le					
		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			Se determinó que la evidencia presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, 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	-----	No 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, no se asignan puntos al no cumplir con lo solicitado.
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 No se hace acreedor a 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				
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. 				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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.																													
		Puntos de la convocatoria: 18.00	Puntos obtenidos: 18.00																												
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>10. Indicador de folio donde termina el contrato o documento.</p> <p>La relación referida, no será causa de desechamiento o en su caso del no otorgamiento de los puntos establecidos.</p> <p>Asimismo, el licitante podrá presentar una relación de las personas y datos de contacto correspondientes, que permitan realizar la verificación de los contratos presentados. El no presentar esta relación no será causa de desechamiento de la propuesta, sin embargo, el Instituto se reserva el derecho de validar la información proporcionada para acreditar este rubro; 2. Experiencia y Especialidad del Licitante, y, para tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a los subrubros respecto a los cuales no sea posible verificar la información que permite la acreditación de puntos.</p> <p>EL LICITANTE deberá presentar como mínimo 3 (tres) contratos y como máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento, incluyendo los anexos que permitan verificar el alcance de la contratación, que cumplan con los requisitos solicitados.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Concepto</th> <th>Puntos máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.30 (seis puntos treinta) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.70 (dos punto setenta) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento, celebrados con el sector público o privado, entendiéndose como similar haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</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 preferentemente número de contrato. 2. Que contengan información que permita validar como mínimo; objeto de contratación, descripción de los servicios prestados, vigencia del contrato y razón social de las partes que los suscriben. 3. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 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. 6. Haber sido prestado el Servicio de comedor en barra o similares. 7. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. 8. Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas diarias en 1 (uno) inmueble o más a la vez. <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>	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>Un contrato</td> <td>0.00</td> <td rowspan="7">9.00</td> <td rowspan="7">C1. Del folio 1515 al 1548. C2. Del folio 1550 al 1656 001331. C3. Del folio 1658 al 1761.</td> <td rowspan="7">El Licitante presenta 6 (seis) contratos de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, de conformidad con lo establecido en este subrubro: "Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición."</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> </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 1515 al 1548. C2. Del folio 1550 al 1656 001331. C3. Del folio 1658 al 1761.	El Licitante presenta 6 (seis) contratos de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, de conformidad con lo establecido en este subrubro: "Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición."	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
Concepto	Puntos máximos																														
Especialidad	9.00																														
Experiencia	9.00																														
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 1515 al 1548. C2. Del folio 1550 al 1656 001331. C3. Del folio 1658 al 1761.	El Licitante presenta 6 (seis) contratos de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, de conformidad con lo establecido en este subrubro: "Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición."																											
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-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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.					
		Puntos de la convocatoria: 18.00			Puntos obtenidos: 18.00		
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>C4. Del 1763 al 1871</p> <p>C5. Del 1874 al 1902</p> <p>C6. Del 1904 al 2005</p>	<p>C1. El contrato No. PS-003/2015, celebrado con el Instituto Nacional de Perinatología, cuyo objeto es el "Servicio de Comedor"; con una vigencia del 01 de abril de 2015 al 31 de marzo de 2018.</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. <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <p>C2. El contrato HJMS/039/17 y su Convenio Modificatorio HJMS/039/17-01/CM, celebrados con el Hospital Juárez de México, cuyo objeto es el Servicio de Alimentación para Pacientes, Médicos, Residentes, Rotantes, Internos y de Personal del Hospital Juárez de México, 2017-2018, con una vigencia del 20 de marzo de 2017 al 31 de marzo de 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 alimentación 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. <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <p>C3. El contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19, celebrado con el Instituto de Salud del Estado de México, cuyo objeto es de Servicios de Suministro, Alimentación y Nutrición Enteral y Parental, con una vigencia del 01 de enero de 2019 y hasta el 31 de diciembre de 2019.</p> <p>Acredita que:</p>

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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.					
		Puntos de la convocatoria: 18.00			Puntos obtenidos: 18.00		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
							<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 Subrogado se Alimentación. 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. <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <p>C4.- El contrato DAP-023-2020, celebrado con El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia "DIF NACIONAL", cuyo objeto es el Servicio de Alimentación Personal, con una vigencia del 01 de 2020 al 31 de diciembre 2021.</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. Preguntas, de la Junta de Aclaraciones). <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <p>C5.- El contrato CLP046/046/2019, celebrado con el Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios, cuyo objeto es el Servicio de Alimentación, bajo modalidad de contrato abierto, con una vigencia del 01 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.

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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.					
		Puntos de la convocatoria: 18.00			Puntos obtenidos: 18.00		
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación					
							<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 alimentación 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. Preguntas, de la Junta de Aclaraciones).</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> <p>C6. El contrato HJMS/031/2022 y su Convenio Modificatorio HJMS/031/2022-01/CM, celebrados con el Hospital Juárez de México, cuyo objeto es el Servicio de Alimentación para Pacientes, Médicos, Residentes, Rotantes, Internos y de Personal del Hospital Juárez de México, 2022, con una vigencia del 01 de abril de 2022 al 31 de marzo 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 alimentación 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. <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</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 que presente, 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 treinta) 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 setenta) puntos restantes.</p>					

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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.																					
		Puntos de la convocatoria: 18.00		Puntos obtenidos: 18.00																			
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																					
	<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 preferentemente número de contrato. 2. Que contengan información que permita validar como mínimo; objeto de contratación, descripción de los servicios prestados, vigencia del contrato y razón social de las partes que los suscriben. 3. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 4. Que los servicios prestados sean de la misma naturaleza que el objeto del servicio a contratar descrito en el anexo técnico de la convocatoria. 5. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 6. 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>33 meses</td> <td>9.00</td> <td>9.00</td> <td>Del 1481 al 1550</td> <td> <p>El contrato No. PS-003/2015, celebrado con el Instituto Nacional de Perinatología, suscrito el 10 de abril de 2015 y cuyo objeto es el Servicio de Comedor, con una vigencia del 01 de abril de 2015 al 31 de marzo de 2018.</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. <p>Para el caso de la vigencia, si dos o más contratos tienen 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>Por lo anterior, el presente contrato presenta una vigencia simultánea con el contrato 3, por lo que solo serán contabilizados 33 meses de experiencia.</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p> </td> </tr> <tr> <td>Contrato Dos</td> <td>12 meses</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td> <p>El contrato HJMS/039/17 y su Convenio Modificatorio HJMS/039/17-01/CM, celebrado con el Hospital Juárez de México, suscrito el 20 de marzo de 2017 y cuyo objeto es el Servicio de Alimentación para Pacientes, Médicos, Residentes, Rotantes, Internos, y Personal del Hospital Juárez, México, con una vigencia del 20 de marzo 2017 al 31 de marzo de 2019.</p> <p>Acredita</p> </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	33 meses	9.00	9.00	Del 1481 al 1550	<p>El contrato No. PS-003/2015, celebrado con el Instituto Nacional de Perinatología, suscrito el 10 de abril de 2015 y cuyo objeto es el Servicio de Comedor, con una vigencia del 01 de abril de 2015 al 31 de marzo de 2018.</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. <p>Para el caso de la vigencia, si dos o más contratos tienen 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>Por lo anterior, el presente contrato presenta una vigencia simultánea con el contrato 3, por lo que solo serán contabilizados 33 meses de experiencia.</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p>	Contrato Dos	12 meses				<p>El contrato HJMS/039/17 y su Convenio Modificatorio HJMS/039/17-01/CM, celebrado con el Hospital Juárez de México, suscrito el 20 de marzo de 2017 y cuyo objeto es el Servicio de Alimentación para Pacientes, Médicos, Residentes, Rotantes, Internos, y Personal del Hospital Juárez, México, con una vigencia del 20 de marzo 2017 al 31 de marzo de 2019.</p> <p>Acredita</p>
Contratos	Meses de Experiencia	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos																		
Contrato Uno	33 meses	9.00	9.00	Del 1481 al 1550	<p>El contrato No. PS-003/2015, celebrado con el Instituto Nacional de Perinatología, suscrito el 10 de abril de 2015 y cuyo objeto es el Servicio de Comedor, con una vigencia del 01 de abril de 2015 al 31 de marzo de 2018.</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. <p>Para el caso de la vigencia, si dos o más contratos tienen 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>Por lo anterior, el presente contrato presenta una vigencia simultánea con el contrato 3, por lo que solo serán contabilizados 33 meses de experiencia.</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p>																		
Contrato Dos	12 meses				<p>El contrato HJMS/039/17 y su Convenio Modificatorio HJMS/039/17-01/CM, celebrado con el Hospital Juárez de México, suscrito el 20 de marzo de 2017 y cuyo objeto es el Servicio de Alimentación para Pacientes, Médicos, Residentes, Rotantes, Internos, y Personal del Hospital Juárez, México, con una vigencia del 20 de marzo 2017 al 31 de marzo de 2019.</p> <p>Acredita</p>																		

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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.										
		Puntos de la convocatoria: 18.00					Puntos obtenidos: 18.00					
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación										
							Del 1550 al 1656	<p>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.</p> <p>2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <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. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>Por lo anterior, el presente contrato presenta una vigencia simultánea con el contrato 1, por lo que solo serán contabilizados 12 meses de experiencia.</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p>				
			Contrato Tres	9 meses			Del 1658 al 1761	<p>El contrato No. ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19, celebrado con el Instituto de Salud del Estado de México, suscrito el 30 de diciembre de 2018 y cuyo objeto es el Servicio de Suministro, Alimentación y Nutrición enteral y Parental, con una vigencia del 01 de enero de 2019 al 31 de diciembre de 2019.</p> <p>Acredita</p> <p>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.</p> <p>2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <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. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>Por lo anterior, el presente contrato presenta una vigencia simultánea con el contrato 2, por lo que solo serán contabilizados 9 meses de experiencia.</p> <p>Este contrato acredita su cumplimiento.</p>				
			Contrato Cuatro	10 meses			Del 1763 al 1871	<p>El contrato No. DAP-023-2020, celebrado con el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, suscrito el 29 de febrero de 2020 y cuyo objeto es el Servicio de Alimentación para el Personal del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, con una vigencia del 01 de marzo de 2020 al 31 de diciembre de 2021.</p> <p>Acredita</p> <p>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.</p> <p>2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <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. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p>				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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.																						
		Puntos de la convocatoria: 18.00						Puntos obtenidos: 18.00																
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación																						
								HJMS/039/17 y HJMS/039/039/17-01/CM					20 marzo	31 marzo	12 meses									
								ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19						01 enero al 31 de diciembre	9 meses									
								DAP-023-2020							01 marzo	31 de diciembre	10 meses							
								CLP046/046/2019							1 enero a 31 de diciembre	2 meses								
								HJMS/031/2022 y HJMS/031/2022-01/CM									01 abril	31 marzo	12 meses					
		<p>Por lo anterior, para el otorgamiento de puntos, se otorga el máximo puntaje por acreditar más de mínimo 12 (doce) y máximo 60 (sesenta) meses de experiencia, con un total de 78 (setenta y ocho) meses; por lo que se hace acreedor a 9.00 (nueve puntos).</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, 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.																						
		Puntos de la convocatoria: 8:00						Puntos obtenidos: 8:00																
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 del servicio, que deberá contener como mínimo lo siguiente: 2. Objeto de la contratación, vigencia de la prestación del servicio, lugares donde prestará el servicio y elementos (personal) por inmueble y total general. 3. Procedimiento para prestación del servicio ordinario. 4. Procedimiento para el manejo higiénico de los alimentos, antes, durante y posterior a su preparación. 5. Procedimiento para la transportación de alimentos preparados (Catering). <p>En caso de omitir alguno de los cinco puntos antes referidos, no será acreedor a la asignación de puntos.</p> <p>No se aceptará para la acreditación de los requisitos referidos en los números 3,4 y 5, presentar la transcripción del Anexo 1. Especificaciones Técnicas. Asimismo, para la acreditación de este subrubro, la metodología deberá contener únicamente la información relativa a los requisitos establecidos en los numerales 1 a 5.</p> <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>2006 a 2068</td> <td>Se determinó que la documentación presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para</td> </tr> </tbody> </table>													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	2006 a 2068	Se determinó que la documentación presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para
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	2006 a 2068	Se determinó que la documentación presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V.", ACREDITA totalmente los requerimientos para																				

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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: 8:00	
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. Programa de Trabajo en el que se plasme los protocolos de manejo, preparación de alimentos, así como el proceso de limpieza de loza e instalaciones de acuerdo con lo establecido en el presente Anexo Técnico, 5. Enlistar la documentación señalada como entregables, 6. Normas oficiales a las que se apegará el servicio. 7. Programa de mantenimiento y conservación de conformidad al numeral 7. PLAN DE TRABAJO del presente Anexo Técnico. 8. La descripción de los procesos higiénicos para el manejo de alimentos, su preparación y el proceso de lavado de loza, utensilios y demás disposiciones en concordancia a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009: "Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" .
		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; el licitante presenta la totalidad de los requerimientos, por lo que 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. 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. c) Nombre y cargo de los Supervisores Generales de Operaciones para comedores institucionales., en el tercer nivel. d) Nombre y cargo del Nutriólogo, en el tercer nivel. e) Nombre y cargo de los Chef capacitados en el servicio a contratar, en el cuarto nivel.</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), lo presente sin firma del representante legal, no sea legible o a quien presente el organigrama en forma parcial.</p> <p>Asimismo, la información presentada para acreditar este subrubro, deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación) En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.</p>				
		Organigrama hasta 4 niveles, firmado por el representante legal.	3.00	3.00	2129 a 2130	Se determinó que la documentación presentada por la empresa "PRODUCTOS SEREL, S.A. de C.V." , ACREDITA totalmente los requerimientos solicitados en este subrubro, de conformidad con lo siguiente: a) Nombre y Cargo del director o gerente, o cualquiera que sea la denominación que se le asigne al primer nivel de su

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril del 2025

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: 8:00	
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>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				
		Puntos de la convocatoria: 10.00			Puntos obtenidos: 10.00	
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; <p>Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. La carta deberá guardar relación directa con los instrumentos contractuales presentados, es decir, deberán relacionar explícitamente el número de contrato, vigencia o cualquier otra información que otorgue certeza respecto a qué instrumento contractual se emite la carta, no se acreditará para asignación de puntos.</p> <p><u>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) cumplimientos de contrato, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 7.00 (siete) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 3.00 (tres) puntos restantes, máximo 6 contratos (seis).</u></p> <p>En caso de que dos o más LICITANTES acrediten el mismo número de cumplimientos de los contratos o cualquier otro tipo de documento, se dará la misma puntuación a los LICITANTES que se encuentren en este supuesto.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</p>				
		Cumplimiento de Contratos	Puntos para otorgar	Total, de puntos asignados	Folio de la propuesta técnica	Motivación de la asignación de puntos

Licitación Pública Nacional Presencial
LP-INE-011/2025

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

MATRIZ DE EVALUACIÓN TÉCNICA POR PUNTOS Y PORCENTAJES

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

Fecha: 04 de abril 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					
Puntos de la convocatoria: 10.00		Puntos obtenidos: 10.00			
	Seis o más Cumplimientos	10.00	10.00	2132 a 2147	<p>Acredita 6 (seis) cumplimientos y/o cancelaciones de fianza o garantía de los contratos requeridos de conformidad con el subrubro 2.1 Especialidad.</p> <p>C1. Presenta carta de liberación de fianza al contrato No. PS-003/2015, suscrita por el Jefe de Departamento de Asuntos Jurídicos del Instituto Nacional de Perinatología, en la cual manifiesta que los servicios prestados fueron concretados en tiempo y forma, así como carta de cancelación de fianzas, suscrita por el Director Comercial de Fianzas y Caucciones Atlas.</p> <p>C2. Presenta carta de liberación de fianza al contrato HJMS/039/17 y su Convenio Modificatorio HJMS/039/17-01/CM, suscrita por el Jefe de Departamento de Abastecimiento del Hospital Juárez de México, en la cual manifiesta que los servicios prestados fueron concretados en tiempo y forma, así como carta de cancelación de fianzas, suscrita por el Gerente Comercial Oficina Centro de SOFIMEX.</p> <p>C3. Presenta carta de liberación de fianza al contrato ISEM-CA-SERV-LPRE62/006-19, suscrita por el Jefe de Departamento de Contratos y Seguimiento de Pedidos del Instituto de Salud del Estado de México, en la cual manifiesta que los servicios prestados fueron prestados en tiempo y forma, así como carta de cancelación de fianzas, suscrita por el Subgerente de Oficina Centro de SOFIMEX.</p> <p>C4. Presenta cartas de liberación de fianzas al contrato DAP-023-2020, suscrita por el Subdirector de Control y Pago a Proveedores del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia "DIF NACIONAL", en la cual manifiesta que la empresa cumplió con la totalidad de sus obligaciones y no existen penas convencionales pendientes de pago, así como cartas de cancelación de fianzas, suscritas por la Gerente de Oficina Centro de SOFIMEX.</p> <p>C5. Presenta recibo de depósito de garantía al contrato CLP046/046/2019, suscrita por el Jefe de Departamento de Adquisiciones del el Instituto de Seguridad Social del Estado de México y Municipios, y carta de cancelación de fianza, suscrita por la Subgerente de Oficina Centro de SOFIMEX.</p> <p>C6. Presenta cartas de liberación de fianzas al contrato HJMS/031/2022 y su Convenio Modificatorio HJMS/031/2022-01/CM, suscrita por el Jefe de Departamento de Abastecimiento del Hospital Juárez de México, en la cual manifiesta que los servicios prestados fueron concretados en tiempo y forma.</p> <p>Por lo anterior, el Licitante será acreedor a la asignación máxima de puntos para el presente subrubro.</p>
	Cinco Cumplimientos	9.00			
	Cuatro Cumplimientos	8.00			
	Tres cumplimientos	7.00			
	No presenta cumplimientos	0.00			
<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>					

Total, de puntos y porcentajes asignados a la oferta técnica	59.00 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: 4519521
HASH:
06640C11A02E7CA5964349087888CA9AB86B69589B814B
F96C7234494942A0BF

FIRMADO POR: AMAYA ROBLES EDGARDO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519521
HASH:
06640C11A02E7CA5964349087888CA9AB86B69589B814B
F96C7234494942A0BF

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4519521
HASH:
06640C11A02E7CA5964349087888CA9AB86B69589B814B
F96C7234494942A0BF