

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL No. LP-INE-008/2026, 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 Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS

Modificaciones a la Convocatoria

Modificación 1

Referencia: Numeral 5, “Criterio de evaluación y adjudicación del contrato”.

Tabla de evaluación por puntos y porcentajes

Subrubro 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales)

DICE:

1.1.2	Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales)	<p>“(…)</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <p>(…)</p> <table border="1" data-bbox="511 940 1300 1745"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="511 940 1300 993">Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="511 993 1162 1251">Presenta Título de licenciatura o Técnico 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 data-bbox="1162 993 1300 1251">0.25125 Puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="511 1251 1162 1512">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 data-bbox="1162 1251 1300 1512">0.175875 Puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="511 1512 1162 1745">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.</td> <td data-bbox="1162 1512 1300 1745">0.00 Puntos</td> </tr> </tbody> </table> <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 auxiliar de operaciones para comedores institucionales (se requieren 7).</p>	Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales:		Presenta Título de licenciatura o Técnico 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	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	8.04
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales:											
Presenta Título de licenciatura o Técnico 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										
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 No. LP-INE-008/2026, 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 Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS

Modificaciones a la Convocatoria

DEBE DECIR:

1.1.2	Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales)	<p>(...)</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <p>(...)</p> <table border="1" data-bbox="511 661 1300 1465"> <thead> <tr> <th colspan="2" data-bbox="511 661 1300 709">Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="511 709 1162 972">Presenta Título de licenciatura o Técnico 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 data-bbox="1162 709 1300 972">0.28714 Puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="511 972 1162 1234">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 data-bbox="1162 972 1300 1234">0.201 Puntos</td> </tr> <tr> <td data-bbox="511 1234 1162 1465">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.</td> <td data-bbox="1162 1234 1300 1465">0.00 Puntos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los puntos máximos por obtener serán 2.01 (dos punto cero uno puntos) ya que el máximo de 0.28714 (cero punto veinte ocho mil setecientos catorce) se asignará por cada Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales (se requieren 7)</p>	Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales:		Presenta Título de licenciatura o Técnico 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.	0.28714 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, 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.	0.201 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	8.04
Supervisor auxiliar de operaciones para comedores institucionales:											
Presenta Título de licenciatura o Técnico 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.	0.28714 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, 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.	0.201 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 No. LP-INE-008/2026, 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 Y ALIMENTOS PARA PERSONAL Y TERCEROS DERIVADO DE ACTIVIDADES EXTRAORDINARIAS

Modificaciones a la Convocatoria

Subrubro 1.1.3 Dominio de herramientas

DICE:

Personal / Rol	Personal máximo	Certificaciones y/o Diplomas	Puntos
1 Coordinador General Administrativo.	16 personas	Presenta para cada una de las personas (16), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo (emitidas por un consultor autorizado por 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.	1.95 (0.1218 por cada persona)
1 Nutriólogo para elaboración de menús.		Presenta para cada una de las personas (16), 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.	1.37 (0.0856 por cada persona)
7 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales.		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00
5 Chefs.			

DEBE DECIR:

Personal / Rol	Personal máximo	Certificaciones y/o Diplomas	Puntos
1 Coordinador General Administrativo.	14 personas	Presenta para cada una de las personas (14), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo (emitidas por un consultor autorizado por 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.	1.95 (0.1392 por cada persona)
1 Nutriólogo para elaboración de menús.		Presenta para cada una de las personas (14), 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.	1.37 (0.0978 por cada persona)
7 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales.		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00
5 Chefs.			

El resto del contenido de la tabla permanece sin cambios

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
FECHA FIRMA: 2026/06/04 12:18 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 6585414
HASH:
6FB2FBEEC604F912E921982FFC6DB62A96A5F830931F13
D93A2486CCAB5842AD

FIRMADO POR: AGUILAR GARCIA DANIEL GUILLERMO
FECHA FIRMA: 2026/06/04 12:22 PM
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 6585414
HASH:
6FB2FBEEC604F912E921982FFC6DB62A96A5F830931F13
D93A2486CCAB5842AD