

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

NO. LP-INE-061/2024

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

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES


13 DE DICIEMBRE DE 2024

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

En la Sala de Usos Múltiples ubicada en Periférico Sur No. 4124, piso 1, Col. Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México, se lleva a cabo el acto de Junta de Aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-061/2024, para tratar los asuntos del siguiente:

ORDEN DEL DÍA

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



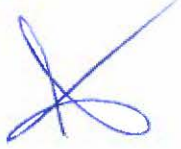





Handwritten signatures in blue ink, including a large signature on the right side and several smaller ones on the left and bottom right.

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

DECLARATORIA OFICIAL DEL ACTO

En acatamiento a lo previsto en la normatividad vigente en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios y de conformidad con la convocatoria de esta Licitación, la suscrita Licenciada María del Rocío Paz Guerrero, en mi carácter de Jefa del Departamento de Licitaciones e Invitaciones, adscrita a la Subdirección de Adquisiciones de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, siendo las **10:00** horas del día **13 de diciembre de 2024**, declaro formalmente abiertos los trabajos para iniciar con el acto de junta de aclaraciones de la **Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-061/2024**, convocada para la contratación del “**Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral**”.



ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ACTA

En la Sala de Usos Múltiples ubicada en Periférico Sur No. 4124, primer piso, Col. Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México, y en observancia al **primer punto** del orden del día, siendo las **10:00** horas del día **13 de diciembre de 2024**, se dió lectura a la declaratoria oficial del acto de junta de aclaraciones y se continuó con el desarrollo del mismo de conformidad con lo previsto en el artículo 40 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios (en lo sucesivo el REGLAMENTO), el numeral 6.1.1 de la convocatoria indicada al rubro, para llevar a cabo en el día y hora previstos, el presente acto de junta de aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-061/2024, asistiendo los Servidores Públicos, cuyos nombres y firmas aparecen al final de la presente acta. -----

De conformidad con el artículo 44 primer párrafo de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral (en lo sucesivo, las POBALINES) mismas que se encuentran vigentes en términos de lo dispuesto en el artículo Sexto Transitorio del Decreto de la Ley General de Instituciones y Procedimientos Electorales, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 23 de mayo de 2014, este acto fue presidido por la Licenciada María del Rocío Paz Guerrero, Jefa del Departamento de Licitaciones e Invitaciones, adscrita a la Subdirección de Adquisiciones, de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral.-----

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

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

No.	Licitantes	Escrito de Interés en Participar	Número de preguntas
1	Café Bersa S. de R.L. de C.V.	Sí presenta	6

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

No.	Licitantes	Escrito de Interés en Participar	Número de preguntas
2	Especialidades Comerciales Reyes, SA de CV	Sí presenta	3
3	Grupo Gastronómico Gálvez, SA de CV	Sí presenta	20
4	Pigudi Gastronómico, SA de CV	Sí presenta	14
5	Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V.	Sí presenta	1
Total			44

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

Asimismo, se informa que se recibieron preguntas de manera extemporánea por parte de los licitantes que se listan a continuación, por lo que de conformidad con el numeral 6.1.3 Desarrollo de la Junta de Aclaraciones fracción II, las solicitudes de aclaración que sean recibidas con posterioridad al plazo previsto no serán contestadas por la convocante por resultar extemporáneas, debiéndose integrar al expediente respectivo; en caso que algún LICITANTE presente nuevas solicitudes de aclaración en la junta correspondiente, las deberá entregar por escrito y la convocante las recibirá, pero no les dará respuesta.

No.	Licitantes	Escrito de Interés en participar	Fecha y hora de recepción señalada en la convocatoria	Fecha y hora de envío por parte del licitante	Número de preguntas
1	Comercializadora de Servicios Múltiples MOVAM S.A. de C.V.	Sí presenta	11 de diciembre de 2024 a las 10:10 horas	11 de diciembre de 2024 a las 17:48 horas	3
2	Perlop Operadora de Alimentos, S.A. de C.V.	No presenta		Presentó de manera presencial en dispositivo usb el día 12 de diciembre a las 10:40 horas	7

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

No.	Licitantes	Escrito de Interés en participar	Fecha y hora de recepción señalada en la convocatoria	Fecha y hora de envío por parte del licitante	Número de preguntas
Total					10

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

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

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

No.	Licitantes	Núm. de Repreguntas
1	Café Bersa S. de R.L. de C.V.	1
2	Especialidades Comerciales Reyes, SA de CV	2
3	Grupo Gastronómico Gálvez, SA de CV	2
Total		5

Por lo anterior y una vez atendida la totalidad de los cuestionamientos, se informa que el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo de forma presencial **el día 20 de diciembre de 2024 a las 10:00 horas, en esta misma Sala de Uso Múltiples Piso 1**, ubicada en Periférico Sur No. 4124, edificio Zafiro II, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900 en la Ciudad de México.-----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 39 del REGLAMENTO y la fracción V del numeral 6.1.3 de la convocatoria, esta acta formará parte integrante de la misma convocatoria, así como el **Anexo 1 "Modificaciones"**, **Anexo 2 "Solicitud de**

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

Aclaraciones” y el **Anexo 3 “Repreguntas”** de tal forma que los licitantes deberán considerar su contenido para la debida integración de sus proposiciones.-----

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

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

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

Finalmente, no habiendo otro punto que tratar, se da por terminada la presente Junta de Aclaraciones, siendo las 21:20 horas del mismo día de su inicio. -----

Por el Instituto Nacional Electoral:

Nombre	Área que representa	Firma	Rúbrica
María del Rocío Paz Guerrero	Dirección de Recursos Materiales y Servicios / Subdirección de Adquisiciones		
Luis Gerardo Solís Anguiano	Dirección Ejecutiva de Asuntos Jurídicos		
Paola Jocelyn Ruifo Hernández	Órgano Interno de Control		

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

Berenice Dirzo Bahena	Órgano Interno de Control		
Juan Alberto López Toledo	Dirección de Recursos Materiales y Servicios / Subdirección de Servicios		
Wendy Reyes Téllez	Dirección de Recursos Materiales y Servicios / Subdirección de Servicios		

Por los licitantes:

Nombre de la empresa	Nombre del representante y correo electrónico	Firma	Rúbrica
Comercializadora de Servicios Múltiples MOVAM, S.A. de C.V.	Mónica Rivera Vázquez movam722@gmail.com		
Especialidades Comerciales Magili S.A. de C.V.	José Raúl González Garza correomagili@gmail.com		
Pigudi Gastronómico S.A. de C.V.	Ana Lidia Castrejón Rivera lidcastrejon.9.3@outlook.com		
Procesadora y Distribuidora Los Chaneques S.A. de C.V.	José Antonio Rodríguez Arias julio.chaneques@gmail.com		
Grupo Gastronómico Gálvez S.A. de C.V.	Ramón Gálvez Mayol ramongalvez@grupo-galvez.com.mx		
Café Bersa S. de R.L. de C.V.	Carlos A. Camín Rodríguez charlycamin19@gmail.com		

ACTA CORRESPONDIENTE A LA JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

Nombre de la empresa	Nombre del representante y correo electrónico	Firma	Rúbrica
Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Héctor Guadalupe Iñiguez García <u>licitaciones@especialidadescomercialesreyes.com</u>		

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

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

Anexo 1

Modificaciones

g

f

h

e

i

d

k

a

o

*

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 1
MODIFICACIONES

MODIFICACIÓN 1

Referencia: Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante

DICE	DEBE DECIR
<p>Subrubro 2.1 Especialidad del licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. b) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>[...]</p> <p>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 5 (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>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) de la presentación y apertura de proposiciones. <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 otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un periodo de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) de la presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p>	<p>Subrubro 2.1 Especialidad del licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización o la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>[...]</p> <p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que EL LICITANTE presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un periodo de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 1
MODIFICACIONES

MODIFICACIÓN 2

Referencia: Numeral 11.4 VESTIMENTA Y ACCESORIOS del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
<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, gomo de chef, cubre bocas, delantal de tela, delantal ahulado, guantes, porta credencial, etcétera.</p> <p>[...]</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>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>

MODIFICACIÓN 3

Referencia: Numeral 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
<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>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> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>

MODIFICACIÓN 4

Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, de la convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
<p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>El "Licitante" deberán acreditar conforme al Artículo 55 y a la Sección Segunda de la Ley de Infraestructura de la Calidad, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, 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>[...]</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>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>

MODIFICACIÓN 5

Referencia: Numeral 11. 2 HORARIOS DE ENTRADA, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
<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 09:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.</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>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL
ANEXO 1
MODIFICACIONES
MODIFICACIÓN 6
Referencia: Numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. "El Proveedor" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, durante toda la vigencia del contrato. "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. Dicho programa deberá ser entregado mediante correo electrónico al "Administrador de contrato". 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 08 Penas convencionales de la presente convocatoria.	6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. "El Proveedor" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, durante toda la vigencia del contrato. "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". 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 08 Penas convencionales de la presente convocatoria. EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS

MODIFICACIÓN 7
Referencia: Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.

DICE	DEBE DECIR																																																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Requisitos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Acida original</td> <td>Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Crema chantilly, en presentación de 1 litro</td> <td>Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Leche deslactosada, en presentación de 1 litro</td> <td>Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Mantequilla</td> <td>Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.</td> <td>Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt Natural en presentación de 1 litro</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt en presentación individual de 125 ml.</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Requisitos	Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	Mantequilla	Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.	Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	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 3 meses de caducidad.	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.	Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Descripción</th> <th>Requisitos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Crema Acida original</td> <td>Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Crema chantilly, en presentación de 1 litro</td> <td>Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Leche deslactosada, en presentación de 1 litro</td> <td>Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Mantequilla</td> <td>Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.</td> <td>Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt Natural en presentación de 1 litro</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Yogurt en presentación individual de 125 ml.</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td>Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación</td> <td>Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> </tbody> </table>	Descripción	Requisitos	Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.	Mantequilla	Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.	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.	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.	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.	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.	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.	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.	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.	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.	Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
Descripción	Requisitos																																																						
Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.																																																						
Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.																																																						
Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.																																																						
Mantequilla	Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.																																																						
Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.																																																						
Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.																																																						
Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.																																																						
Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.	Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.																																																						
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 3 meses de caducidad.																																																						
Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.																																																						
Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.																																																						
Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 3 meses de caducidad.																																																						
Descripción	Requisitos																																																						
Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																																						
Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																																						
Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																																						
Mantequilla	Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																																						
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.																																																						
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.																																																						
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.																																																						
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.																																																						
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.																																																						
Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.																																																						
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.																																																						
Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.																																																						
Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación	Alpura o Hershey's o Al Dia, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																																						

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 1
MODIFICACIONES

Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.	Alpura o Hershey's o Al Día, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	individual de 250 ml natural o de sabores.	
Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 3 meses de caducidad.	Huevo blanco o rojo fresco.	Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.
Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad	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.
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 2 meses de caducidad.	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.
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 2 meses de caducidad.	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.
Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	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.
Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	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.
Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.	San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 2 meses de caducidad.	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.
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 2 meses de caducidad.	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.

EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS

MODIFICACIÓN 8

Referencia: Apéndice D Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.

DICE										DEBE DECIR									
...
<p>Maquina Lavatoza Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química. Ciclos de lavado de 60, 120, 240 ó 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 - 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz. Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.</p>										<p>Maquina Lavatoza Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química. Ciclos de lavado de 60, 120, 240 ó 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 - 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz. Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.</p>									

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 1
MODIFICACIONES

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	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
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	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
Tarja triple tira 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	Tarja triple tira 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
Tarja doble tira 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	Tarja doble tira 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
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	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
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	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
Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1	Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1
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.	1	0	2	4	0	0	0	0	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.	1	0	2	4	0	0	0	0

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

**ANEXO 1
MODIFICACIONES**

<p>2 válvula de ajuste flama piloto, certificadas CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.</p>																				
<p>Estufa a Gas Industrial: Parrillas de superficie en hierro fundido. Piloto individual Horno funcional con quemador tipo llauta 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 alambrión niquelado. Puerta con aislamiento y embutido para evitar perdida de temperatura Válvulas Sen-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Penillas termoformadas cromadas con chapeton en acero inoxidable. Patatas reforzadas con tornillo nivelador de piso. Chasis en ángulo para dar mayor robustez al cuerpo. Cuerpo y partes interiores fabricados en Acero Inoxidable, respaldo en acabado espejico.</p>	1	0	1	0	0	0	0	0	0											
<p>Estufa eléctrica industrial, 6 PLATOS 2600 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALTO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE</p>	0	0	0	0	2	1	0	2												
<p>2 válvula de ajuste flama piloto, certificadas CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perillas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.</p>																				
<p>Estufa a Gas Industrial: Parrillas de superficie en hierro fundido. Piloto individual Horno funcional con quemador tipo llauta 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 alambrión niquelado. Puerta con aislamiento y embutido para evitar perdida de temperatura Válvulas Sen-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Penillas termoformadas cromadas con chapeton en acero inoxidable. Patatas reforzadas con tornillo nivelador de piso. Chasis en ángulo para dar mayor robustez al cuerpo. Cuerpo y partes interiores fabricados en Acero Inoxidable, respaldo en acabado espejico.</p>	1	0	1	0	0	0	0	0	0											
<p>Estufa eléctrica industrial, 6 PLATOS 2600 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALTO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE</p>	0	0	0	0	2	1	0	2												

[Handwritten signatures and marks in blue ink along the right margin of the table.]

[Handwritten signature and marks in blue ink at the bottom left of the page.]

[Handwritten signature and marks in blue ink at the bottom center of the page.]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

**ANEXO 1
MODIFICACIONES**

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
Repsas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	2
Tarja doble línea 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
Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1	1	2	1	1	0	1	1
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
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
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
Anequel para almacenamiento de vegetales e insumos, fabricado 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
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
Repsas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	1	0	0	0	0	0	1	2
Tarja doble línea 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
Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1	1	2	1	1	0	1	1
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
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
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
Anequel para almacenamiento de vegetales e insumos, fabricado 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

[Handwritten signatures and marks in blue ink on the right margin of the table]

[Handwritten signature in blue ink at the bottom left]

[Handwritten signature in blue ink at the bottom center]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y GECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

**ANEXO 1
MODIFICACIONES**

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											
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											
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											
Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepaños y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1											
[...]																			
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	0	0	1	0	0									
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											
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											
Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepaños y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1											
[...]																			
Canchales extractores industrial	1	0	0	0	1	0	0	1											
[...]																			

EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS

[Handwritten signatures and marks in blue ink on the right side of the page]

[Handwritten signatures and marks in blue ink on the bottom left side of the page]

[Handwritten signature in blue ink at the bottom right]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

**ANEXO 1
MODIFICACIONES**

MODIFICACIÓN 9

Referencia: Numeral 12. SUPERVISIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
<p>12. SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, se pondrá particular énfasis en lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gramaje de porciones. • Plantilla de personal. • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Manipulación e higiene en los alimentos de conformidad con las normas de higiene solicitadas por el "El Instituto". • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. Lo que permitirá, evaluar y tomar medidas preventivas para su corrección, a fin de detectar áreas de oportunidad para mejorar el servicio. <p>[...]</p>	<p>12. SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el supervisor asignado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniforme completo y accesorios de higiene y seguridad del personal. • Abastecimiento de materia prima. • Horarios para la prestación del servicio. • Seguimiento y atención de sugerencias y reportes de los comensales. • Número total de servicios • Servicios en sistema • Servicios en lista • Registro de personal presente para la prestación del servicio. • Registro de la degustación • Registro de las tres muestras testigo • Registro de limpieza del salón • Temperaturas de los alimentos • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Así como cada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio. <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>

MODIFICACIÓN 10

Referencia: Numeral 9. DEDUCCIONES, de la convocatoria.

DICE					DEBE DECIR																								
[...]	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción del ítem</th> <th>Unidad</th> <th>Forma de aplicación</th> <th>Detalle de la prestación o servicio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>25</td> <td>Conservar muestras testigo del menú del día</td> <td>2</td> <td>Establecida en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO</td> <td>De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú</td> </tr> </tbody> </table>				No.	Descripción del ítem	Unidad	Forma de aplicación	Detalle de la prestación o servicio	25	Conservar muestras testigo del menú del día	2	Establecida en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO	De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú	[...]	<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción del ítem</th> <th>Unidad</th> <th>Forma de aplicación</th> <th>Detalle de la prestación o servicio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>25</td> <td>Conservar 3 muestras testigo del menú del día</td> <td>3</td> <td>Establecida en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO</td> <td>De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú</td> </tr> </tbody> </table>				No.	Descripción del ítem	Unidad	Forma de aplicación	Detalle de la prestación o servicio	25	Conservar 3 muestras testigo del menú del día	3	Establecida en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO	De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú
No.	Descripción del ítem	Unidad	Forma de aplicación	Detalle de la prestación o servicio																									
25	Conservar muestras testigo del menú del día	2	Establecida en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO	De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú																									
No.	Descripción del ítem	Unidad	Forma de aplicación	Detalle de la prestación o servicio																									
25	Conservar 3 muestras testigo del menú del día	3	Establecida en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO	De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú																									
[...]	[...]				[...]	[...]																							

ATENTAMENTE

MTRO. JUAN ALBERTO LÓPEZ TOLEDO
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS

STANDARD FORM NO. 64
GSA FPMR (41 CFR) 101-11.6
MAY 1962 EDITION
GSA GEN. REG. NO. 27
5010-107-01
5010-107-02

STANDARD FORM NO. 64
GSA FPMR (41 CFR) 101-11.6
MAY 1962 EDITION
GSA GEN. REG. NO. 27
5010-107-01
5010-107-02

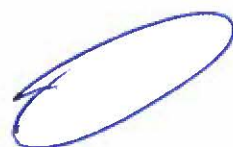
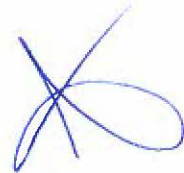
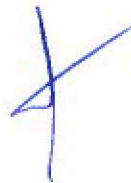
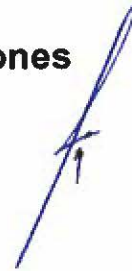
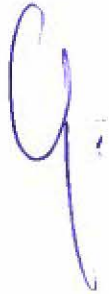
X A
Q G H
K L

O

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

Anexo 2

Solicitud de Aclaraciones

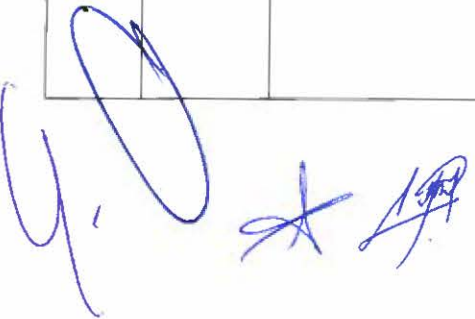


UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Café Bersa S. de R.L. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	15	1.7. Normas aplicables	PREGUNTA: Estimada convocante, entendemos que para este punto se deberá de presentar únicamente el distintivo H vigente a nombre del licitante de su instalación operativa, ¿es correcta nuestra apreciación?	<p>Si es correcta su apreciación de conformidad con los numerales 1.7. Normas Aplicables de la convocatoria, que, en el numeral I, indica lo siguiente:</p> <p><i>I. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</i></p> <p>Así como el numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, el cual indica:</p> <p><i>El "Licitante" deberá demostrar mediante copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 el 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: es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</i></p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
2.	30	1.13 Dominio de herramientas	Estimada convocante, entendemos que podemos presentar constancias de competencias laborales, constancias emitidas por SECTUR y constancias emitidas por alguna institución pública, ¿es correcta nuestra apreciación?	<p>No es correcta su apreciación, para acreditar que cuenta con personal especializado en las labores que desarrollará el personal para la prestación del servicio el Licitante podrá presentar cualquiera de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constancia o diploma expedido por la Secretaría de Turismo que acredite la formación en el ramo de alimentos. • Constancia o diploma expedido por la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) que acredite la formación en el ramo de alimentos. • Constancia o diploma expedido por cualquier institución educativa con validez oficial que acredite la formación en el ramo de alimentos. <p>Lo anterior de conformidad con el subrubro 1.1.3 Dominio de herramientas de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes que indica lo siguiente:</p> <p>[...]</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)





JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Cafe Bersa S. de R.L. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																				
				<p>EL LICITANTE deberá presentar los diplomas o constancias mediante las cuales acredite la formación en el ramo de alimentos a fin de obtener los puntos esperados, los cuales se asignarán conforme a lo siguiente:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Personal / Rol</th> <th>Personal máximo</th> <th>Certificaciones y/o Diplomas</th> <th>Puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Coordinador General Administrativo.</td> <td></td> <td>Presento para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:</td> <td>1.95</td> </tr> <tr> <td>1 Nutriólogo para elaboración de menús.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales</td> <td>17 personas</td> <td>La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.</td> <td>(0.1147 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td>7 Chefs.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Personal / Rol	Personal máximo	Certificaciones y/o Diplomas	Puntos	1 Coordinador General Administrativo.		Presento para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	1.95	1 Nutriólogo para elaboración de menús.				8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales	17 personas	La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	(0.1147 por cada persona)	7 Chefs.				
Personal / Rol	Personal máximo	Certificaciones y/o Diplomas	Puntos																						
1 Coordinador General Administrativo.		Presento para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes:	1.95																						
1 Nutriólogo para elaboración de menús.																									
8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales	17 personas	La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	(0.1147 por cada persona)																						
7 Chefs.																									
3.	34	2.1 Especialidad del licitante	<p>Estimada convocante con el fin de no limitar la libre participación le solicitamos amablemente para acreditar la experiencia y especialidad la presentación de contratos donde para acreditar el servicio de mínimo 500 personas se pueda presentar contrato y por lo menos una factura donde se demuestre el número de alimentos brindados, ¿Acepta nuestra propuesta?</p>	<p>No se acepta su propuesta, deberá apegarse a lo establecido en la Modificación 1 del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p>Referencia: Tabla de Evaluación Subrubro 2.1 Especialidad del licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas. Incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>[...]</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)																				

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Café Bersá S. de R.L. de C.V.

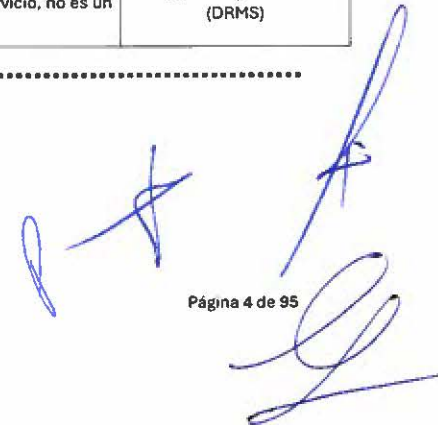
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que lo suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que EL LICITANTE presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un periodo de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que lo suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Café Bersa S. de R.L. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS	
4.	79	11.4 Vestimenta y accesorios	Estimada convocante, para la vestimenta del personal por el aseguramiento de la higiene, entendemos que con el uso de malla o red y cofia para el cabello se puede evitar que caigan cabellos en la comida por lo que solicitamos amablemente se evite el uso de gorro de chef. Favor de considerar.	Se acepta su solicitud de conformidad con lo establecido en la Modificación 2 del anexo denominado " Anexo 1 Modificaciones " quedando como se indica a continuación: MODIFICACIÓN 2 Referencia: Numeral 11.4 Vestimenta y accesorios del Anexo 1. Especificaciones Técnicas 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. [...]	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
5.	15	1.7. Normas aplicables	Estimada convocante entendemos que el correcto manejo higiénico de alimentos es importante por lo que entendemos que para llevar un control adecuado se deberá presentar el certificado vigente del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) con alcance mínimo en preparación de servicio de alimentos para todo tipo de personas así como las constancias de HACCP básico y avanzado del profesionista que implemento el sistema del cual deberá presentar así mismo título y cedula, ¿es correcta nuestra apreciación?	No es correcta su apreciación, el certificado vigente del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) con alcance mínimo en preparación de servicio de alimentos para todo tipo de personas, así como las constancias de HACCP básico y avanzado del profesionista que implemento el sistema del cual deberá presentar así mismo título y cedula, no es un requisito para acreditar el numeral 1.7 Normas aplicables.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
6.	15	1.7. Normas aplicables	Estimada convocante entendemos que el aseguramiento de la calidad de la atención es importante y para asegurar la atención se deberá de presentar por lo menos un certificado en competencias laborales en Prestación de servicios de atención a clientes por punto de servicio, ¿es correcta nuestra apreciación?	No es correcta su apreciación, la calidad del servicio se acredita conforme a lo establecido en la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes. El certificado en competencias laborales en Prestación de servicios de atención a clientes por punto de servicio, no es un requisito.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	34, 35 y 36	Experiencia y especialidad del licitante, rubro 2, subrubros 2.1 y 2.2	Se solicita amablemente a la convocante, permita sumar como experiencia y especialidad aquellos contratos que se suscribieron en el mismo ejercicio fiscal, con diferentes dependencias y/o particulares, siempre y cuando, la suma de esos contratos tengan como mínimo 500 servicios de alimentación en 5 inmuebles diferentes, es decir, si se tienen dos contratos diferentes cuya vigencia inicia en marzo de 2023 y terminan en diciembre de 2023 y no cumplen la suma solicitada, se permita contabilizarlos, siempre y cuando al sumarse las características de ambos contratos, sumen cuando menos 500 servicios en 5 lugares distintos. Esto con el motivo de no limitar participación y que realmente se contabilice la experiencia y la especialidad.	<p>No se acepta su petición, de conformidad con el numeral 5.1 Criterio de Evaluación Técnica que sobre la acreditación de experiencia establece:</p> <p>a) Para acreditar la experiencia se asignará la mayor puntuación o unidades porcentuales al LICITANTE o los LICITANTES que acrediten el máximo tiempo de experiencia, conforme a los límites establecidos. La experiencia se tomará de los contratos acreditados para la especialidad.</p> <p>Se sumará el tiempo durante el cual el licitante se ha dedicado a prestar servicios de la misma naturaleza objeto de la contratación, para el cómputo de los contratos se sumará el tiempo de vigencia de cada contrato sin duplicar o adicionar los periodos de convivencia entre estos, de manera que si dos o más contratos conviven durante cierto número de días calendario, se computarán solo esos días, sin que se adicionen o incrementen tantas veces como contratos coincidan, por lo que no serán considerados para acreditar temporalidad alguna adicional a su vigencia, entendiéndose que, no podrán ser acumulativos ante la convivencia.</p> <p>Asimismo, deberá apegarse a lo establecido en la Modificación 1 del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p>Referencia: Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante</p> <p>Subrubro 2.1 Especialidad del licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <p>a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <p>b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez.</p> <p>[...]</p> <p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que EL LICITANTE presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE</p>	

Q. A. 19

[Handwritten signatures]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>(máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un periodo de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 	
2	15	1.7 Normas Aplicables	<p>Se menciona que se debe presentar Distintivo H Y Norma NOM-043-SSA2-2012 en dicho apartado. Po lo tanto, ¿es correcto entender que con la entrega del certificado de Comisariato del Distintivo H y del certificado de la NOM-043-SSA2-2012 con alcance a la producción de alimentos pasteurizados cumplimos?</p>	<p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>No es correcta su apreciación, para cumplir la acreditación de la NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria, se deberá presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>Lo anterior de conformidad con lo establecido en el numeral I, del numeral 1.7 Normas aplicables de la convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>1. NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>Así como el numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, el cual indica:</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-</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																		
				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; es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.																			
3.	59	Punto 3. Descripción del Servicio y 3.4 Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan	Se solicita amablemente a la convocante aclarar cuantos servicios de comida se instruyen por comedor de manera diaria, esto con el fin de que quien resulte proveedor, tenga a bien saber, la cantidad de servicios diarios que debe proporcionar y no recaer en una deductiva o pena convencional.	<p>A continuación, se remiten las cantidades promedio de cada uno de los comedores:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMEDOR</th> <th>CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tlalpón</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Córum</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>CECYRD</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Moneda</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Estas cantidades son aproximadas, de manera ilustrativa, por lo que El Proveedor deberá calcular los porcentajes conforme a el número de platillos aproximados que se determinen elaborar diariamente.</p>	COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS	Tlalpón	450	Quantum	200	Córum	290	Insurgentes	140	CECYRD	200	Zafiro II	270	Moneda	270	Tláhuac	50	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS																						
Tlalpón	450																						
Quantum	200																						
Córum	290																						
Insurgentes	140																						
CECYRD	200																						
Zafiro II	270																						
Moneda	270																						
Tláhuac	50																						

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	15, 83 y otras.-	1.7. Normas aplicables 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE.	De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el INSTITUTO son documentos que afectan la solvencia de la contratación: • NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.	Se precisa que, en el numeral 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, se indica lo siguiente: "A fin de garantizar la calidad en el manejo higiénico de alimentos en las instalaciones de los comedores de "El Instituto", "El Proveedor" estará obligado a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, durante el periodo en que preste sus servicios. [...] y que manifieste que se compromete a mantener la continuidad de la Certificación del Distintivo H en los comedores del Instituto que cuenten con dicho distintivo, este documento deberá ser firmado por el representante legal del licitante"	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

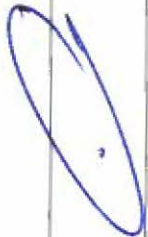
UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia del certificado de Distintivo H a nombre del licitante.</p> <p>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>DUDA o ACLARACIÓN. En las visitas que amablemente nos hicieron favor de conducir el día 10 de diciembre de 2024 por sus comedores ubicados en los inmuebles que se indican a continuación, pudimos percibir que no todos cumplen con los requisitos para ser certificados con el Distintivo H, por las observaciones que hemos añadido a la tabla anexa, reproducida desde las Bases de la Convocatoria:</p>	<p>[...]</p> <p>Conforme a lo enunciado en el párrafo anterior, no se está señalando que todos los comedores institucionales cuentan con certificación de Distintivo H. Precisando que, los comedores que actualmente cuenta con esa certificación son los denominados "Zafiro II" y "Moneda".</p> <p>Asimismo, deberá apegarse a lo establecido en la Modificación 3, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 3 Referencia: Numeral 14. CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE del Anexo 1. Especificaciones Técnicas</p> <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 certificación, determinen 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>	

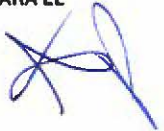






JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

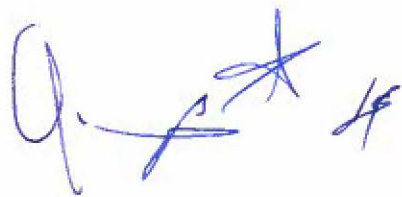
ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																		
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Comedor (Institucional)</th> <th>Ubicación</th> <th>OBSERVACIONES RESPECTO A DISTINTIVO H</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maneda</td> <td>Maneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.</td> <td>A pesar de haber sido recientemente remodelado (en decir de la Convocante), es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables muros altos y arcos de paso de ductos, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Amalación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.</td> <td>La parte trasera de la cocina está conformada por un cancel tubular que está totalmente abierto entre cada perfil que lo conforma; asimismo, el acceso desde el comedor hacia la azotea y al espacio que se utiliza como almacén no cuenta con protección alguna para roedores. Dichas dos deficiencias, lo hacen inelegible para certificarse con el Distintivo H, por la potencialidad de introducción de cualquier plaga nociva o no.</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>Av. Tláhuac #5502, Col. Granjas Estrella, C.P. 09880, Iztapalapa, CDMX.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>Viaducto Tlalpan #100, Col. El Arenal Tepepan, C.P. 14610, Tlalpan, CDMX.</td> <td>Es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables arcos de paso de ductos sin sellar, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual</td> </tr> </tbody> </table>	Comedor (Institucional)	Ubicación	OBSERVACIONES RESPECTO A DISTINTIVO H	Maneda	Maneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	A pesar de haber sido recientemente remodelado (en decir de la Convocante), es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables muros altos y arcos de paso de ductos, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.	Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.		Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Amalación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	La parte trasera de la cocina está conformada por un cancel tubular que está totalmente abierto entre cada perfil que lo conforma; asimismo, el acceso desde el comedor hacia la azotea y al espacio que se utiliza como almacén no cuenta con protección alguna para roedores. Dichas dos deficiencias, lo hacen inelegible para certificarse con el Distintivo H, por la potencialidad de introducción de cualquier plaga nociva o no.	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.	Es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables arcos de paso de ductos sin sellar, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual	EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS	
Comedor (Institucional)	Ubicación	OBSERVACIONES RESPECTO A DISTINTIVO H																					
Maneda	Maneda #64, Col. Tlalpan Centro, C.P. 14000, Tlalpan, CDMX.	A pesar de haber sido recientemente remodelado (en decir de la Convocante), es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables muros altos y arcos de paso de ductos, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.																					
Insurgentes	Insurgentes Sur #1561, Col. San José Insurgentes, C.P. 03900, Benito Juárez, CDMX.																						
Quantum	Boulevard Adolfo López Mateos #239, Col. Amalación los Alpes, C.P. 01710, Álvaro Obregón, CDMX.	La parte trasera de la cocina está conformada por un cancel tubular que está totalmente abierto entre cada perfil que lo conforma; asimismo, el acceso desde el comedor hacia la azotea y al espacio que se utiliza como almacén no cuenta con protección alguna para roedores. Dichas dos deficiencias, lo hacen inelegible para certificarse con el Distintivo H, por la potencialidad de introducción de cualquier plaga nociva o no.																					
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.	Es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que existen innumerables arcos de paso de ductos sin sellar, así como puertas abiertas hacia espacios y patios exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual																					




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.	
		Zafiro II	Perifoneo Sur #4124, Edificio Zafiro II, Solano I, Col. Jardines del Padregal, C.P. 01900, Álvaro Obregón, CDMX.	Es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que se encuentra en un sótano, anexo a una especie de fosa séptica y existen innumerables orificios de paso de ductos sin sellar, así como puertas abiertas hacia espacios y patios o estacionamientos exteriores, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos y de fauna nociva, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.	
		Acospa*	Calzada Acospa #436, Pta 1., Col. El Vergel de Coyoacán, CP. 14300, Iztapalapa, CDMX	Aún sin funcionamiento	
		CECyRD	San Juan Tilcuautla #5-A, Municipio de San Agustín Tlaxiaca, C.P. 03100, Pachuca Hidalgo	Es un espacio de riesgo para la prestación del servicio de comedor, puesto que la cocina no cuenta con ventilación y el flujo de aguas pluviales y drenajes, corren por un ducto lateral al comedor y relativamente expuesto, ya que sólo lo cubren piezas de piedra de cantera sobrepuestas. No cuenta con mosquiteros o equivalentes en las ventanas de ventilación del comedor y existen toldos sobrepuestos para evitar el paso del sol directo hacia los comensales, los cuales son depósito de los insectos que no son atraídos por el dispositivo de exterminación instalado y mueren en dichos toldos y pueden caer hacia los alimentos en consumo, por lo que presenta condiciones de alto riesgo para la proliferación incontrolable de insectos, lo cual lo hace inelegible para certificarse con el Distintivo H.	
		CORUM	Bvd. Adolfo López Mateos #3325, Col. San Jerónimo Iturbide,	Sin observaciones.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Grupo Gastronómico Galvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>C.P. 10200. La Magdalena Contreras, CDMX.</p> <p>Por lo expuesto, solicitamos aclaración a la Convocante respecto a su exigencia del cumplimiento del Distintivo H por parte de los licitantes, si sus instalaciones no cumplen con los requisitos mínimos para ser certificadas con dicho Distintivo H y el no hacerlo por parte del licitante adjudicado es motivo de inconcebibles e ilegales penalidades y/o deductivas.</p> <p>Favor de precisar.</p>		
2.	15 y otras del ANEXO TÉCNICO	1.7. Normas aplicables	<p>1.7. Normas aplicables</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el INSTITUTO son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. • NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia del certificado de Distintivo H a nombre del licitante. <p>DUDA o ACLARACIÓN.</p> <p>Entendemos que deberemos presentar, además del Distintivo H actualizado de nuestra cocina central, copia del Certificado de la NOM-043-SSA2-2012, emitido a nombre del licitante y con alcance a la producción de alimentos pasteurizados, a fin de garantizar el conocimiento en la elaboración y promoción de menús equilibrados y saludables, así como su producción y transportación en calidad de Catering, para los clientes contratantes de dicho servicio.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, para cumplir la acreditación de la NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria, bastará con presentar en su propuesta técnica, copia simple del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p> <p>Lo anterior de conformidad con lo establecido en el numeral I, del numeral 1.7 Normas aplicables de la convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>I. 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>Así como el numeral 8.5 ESTÁNDARES DE CALIDAD del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, el cual indica:</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>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
3.	16 y otras, 79, 80 del ANEXO TÉCNICO	1.8. Administración y vigilancia del contrato, 12. SUPERVISIÓN	<p>Dice.</p> <p>1.8. Administración y vigilancia del contrato. 12. SUPERVISIÓN</p> <p>De conformidad con el artículo 68 del REGLAMENTO y 143 de las POBALINES, el responsable de vigilar y administrar el contrato que se celebre, a efecto de validar que el PROVEEDOR cumpla con lo estipulado en el mismo, será el Titular de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios, quien informará lo siguiente:</p> <p>1) De los atrasos e incumplimientos, así como el cálculo de las penas convencionales y deducciones correspondientes, anexando los documentos probatorios del incumplimiento en que incurra el PROVEEDOR.</p> <p>2) Visto bueno para la liberación de la garantía de cumplimiento.</p> <p>3) Evaluación del PROVEEDOR en los términos establecidos en el artículo 27 del REGLAMENTO.</p> <p>Es importante que la Convocante precise la metodología, los medios y el personal auxiliar que empleará para administrar y verificar los términos de cumplimiento del contrato, en los que existen cotidianamente temperaturas de conservación, de servicio en las líneas calientes y frías, técnicas de lavado y desinfección de alimentos, de superficies vivas, de superficies inertes, de loza, de limpieza, de aseo de comedores, el uso de termómetros, etc.</p> <p>Todo ello, de conformidad con las siguientes normas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NOM-251-SSA1-2009 • NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, • NMX-F-605-NORMEX-2018 • NOM-043-SSA2-2012 <p>La Administración y vigilancia del contrato se realizará desde la recepción y almacenamiento de insumos, pre-elaboración, producción de alimentos y servicio de alimentos, con el propósito de detectar desviaciones en los procesos para recomendar y atender acciones preventivas y correctivas.</p> <p>Por lo anterior, el Administrador del Contrato por medio de la supervisión y de los supervisores de éste, verificará que se lleven a cabo las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio, por lo que, en caso de que se realice una acción preventiva, solicitada por escrito, ya sea mediante correo electrónico o que la acción esté asentada en la bitácora diaria de cada</p>	<p>De conformidad con los numerales del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria, siguientes:</p> <p>9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>[...]</p> <p><i>El personal de "El Proveedor", deberá considerar y encargarse diariamente de manera enunciativa más no limitativa, antes, durante y después del servicio, de la limpieza en general (cocina, mesas, pisos, vidrios, paredes, etc.), con la finalidad de mantener las instalaciones del comedor en condiciones de completa limpieza e higiene, por lo que, el personal designado por el Supervisor del Contrato verificará y asentará en la "bitácora de recorrido diario" el cumplimiento de esta actividad.</i></p> <p>[...]</p> <p>8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS</p> <p>[...]</p> <p><i>Para garantizar lo antes descrito, "El Proveedor" en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria deberá elaborar la "bitácora de recorrido diario" con evidencia fotográfica que contendrá el registro de las temperaturas de manera periódica 3 (tres) veces al día (antes, durante y después del servicio) por medio de un termómetro bimetálico.</i></p> <p>[...]</p> <p>Apéndice A. Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria)</p> <p>[...]</p> <p><i>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"</i></p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)</p>







JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>comedor, "El Proveedor" tendrá 3 (tres) días hábiles para su atención, por lo que respecta a las acciones correctivas, se deberán atender de manera inmediata (durante el horario de la prestación del servicio).</p> <p>Y se agrega que: En caso de incumplimiento, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Solicitamos atenta y respetuosamente a esa convocante que confirme que "...los supervisores que este designe para cada comedor institucional ..." que verificarán y supervisarán el cumplimiento de las normas indicadas en los numerales 10 I, II y III y en las páginas 76 y 77, se encuentran todos capacitados en dichas normas y que lo pueden acreditar con las constancias o certificaciones correspondientes, emitidas por autoridad legalmente facultada, con el nombre de cada uno de los capacitados; que conocen sobre la calibración de un termómetro, sobre las técnicas de limpieza y desinfección que ordenan dichas normas, que conocen sobre temperaturas para cada grupo de alimentos en cada momento del servicio a contratar, sobre almacenamiento, entradas y salidas, manejo de químicos, estructura de menús, alérgenos y su manejo, etc., para poder hacer una evaluación profesional de los requisitos que establece el Anexo Técnico y que, con ello apliquen conocimientos técnicos para aplicar las tan trilladas Deductivas, que parecen ser el objetivo del Contrato, porque de lo contrario, la aplicación de dichas Deductivas, será tan ilegal como la programación de éstas y que más adelante comentaremos.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>la anomalía, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>Y de conformidad con la Modificación 9, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 9</p> <p style="text-align: center;">Referencia: Numeral 12. SUPERVISIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p> <p style="text-align: center;">12. SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el personal designado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitacora 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. • Numero 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 • Registro de cumplimiento del menú del día • Registro de los gramajes • Calidad de los insumos • Registro de alimentos en descomposición o mal estado. 	   





UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

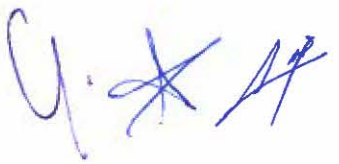
ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inicio, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde												
				<ul style="list-style-type: none"> Así como dada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio. <p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>En este sentido, ninguno de los aspectos registrados en la bitácora de recorrido diario, se asienta de manera unilateral por parte de la supervisión del servicio. Todo se realiza en conjunto con el personal designado por el proveedor que este ubicado en las cocinas y que, para tal efecto, deberá estar signada de conformidad por ambas partes, "El Proveedor" y "El Instituto".</p>													
4.	34 y 35 Tabla de evaluación por puntos y porcentajes.	Rubro 2	<p>1. Dice.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Subrubro</th> <th>Concepto</th> <th>Forma de evaluación</th> <th>Puntos Esperados</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td></td> <td> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, así como con el sector privado, en los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <p>a) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>b) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en inmuebles diferentes a la vez.</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 </td> <td>18.00</td> </tr> <tr> <td>2.1</td> <td>Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales)</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Subrubro	Concepto	Forma de evaluación	Puntos Esperados	2		<p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, así como con el sector privado, en los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <p>a) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>b) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en inmuebles diferentes a la vez.</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 	18.00	2.1	Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales)			<p>No es correcta su apreciación, deberá apegarse a lo establecido en la Modificación 1 del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p>MODIFICACIÓN 1</p> <p>Referencia: Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante.</p> <p>Subrubro 2.1 Especialidad del licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>[...]</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
Subrubro	Concepto	Forma de evaluación	Puntos Esperados														
2		<p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, así como con el sector privado, en los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <p>a) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses.</p> <p>b) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en inmuebles diferentes a la vez.</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 	18.00														
2.1	Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales)																




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

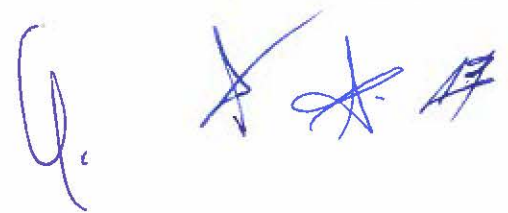
ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde				
			<p>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>8. Cantidad de fojas que componen el contrato o documento. 9. Indicador de folio donde inicia el contrato o documento. 10. Indicador de folio donde termina el contrato o documento.</p> <p>La relación referida, no será causa de desechamiento o en su caso del no otorgamiento de los puntos establecidos.</p> <p>EL LICITANTE deberá presentar como mínimo 3 (tres) contratos y como [redacted] a cualquier otro documento, incluyendo los anexos que permitan verificar el alcance de la contratación, que cumplan con los requisitos solicitados.</p> <p>Para la obtención de puntos de experiencia se considerarán los contratos con los que acredite la especialidad (servicios similares al objeto de la presente contratación)</p> <table border="1"> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00</td> </tr> </table> <p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y [redacted] a 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> <p>6. 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>	Especialidad	9.00	Experiencia	9.00	<p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que EL LICITANTE presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un período de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</p> <p>[...]</p>	
Especialidad	9.00								
Experiencia	9.00								
		22	<p>Experiencia del licitante (mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate)</p>						






JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

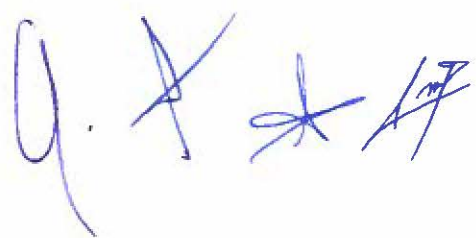
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>7. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>8. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria.</p> <p>9. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>10. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición.</p> <p>Máximo de puntos a obtener en este subrubro 9.00 (nueve) puntos</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgará la mayor puntuación para la experiencia [0.30] puntos por cada año que cumpla el [0.05] puntos que acredite el LICITANTE [0.05] en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un periodo 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, en caso de que el LICITANTE acredite 12 meses de experiencia, se le otorgarán 6.30 (seis puntos tres) puntos y si acredita más meses de experiencia [0.05] puntos, estos se le otorgarán de manera proporcional con base a una regla de 3 para los 2.70 (dos punto siete) puntos restantes.</p> <p>No se acumulará la experiencia de contratos o cualquier otro documento con vigencia en el mismo periodo de tiempo.</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <p>5. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia</p>	<p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Por lo anterior, el Licitante podrá presentar contratos que se hubieren celebrado a partir del 20 de diciembre de 2019 que son los 60 meses de la fecha de presentación y apertura de propuestas, así como de los años 2020, 2021, 2022, 2023 y 2024.</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Grupo Gastronómico Galvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>y razón social de las partes que los suscriben.</p> <p>6. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben.</p> <p>7. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria.</p> <p>8. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>9. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) de la 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><u>Máximo de puntos a obtener en este Subítema 7.00 (nueve) puntos</u></p>		
			<p>DUDA o ACLARACIÓN.</p> <p>Al respecto, respetuosamente solicitamos a la Convocante que confirme que el requisito que indica: "EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización...", aplica exacta y estrictamente, como se indica, para cada instrumento legal que sea presentado, sin importar el espacio temporal de la licitación, es decir que, si presentamos un contrato con vigencia del año 2018, será válido por haberse suscrito no antes del 2013 y así sucesivamente.</p> <p>Favor de confirmar.</p>		


JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.																																									
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																																				
5.	34 y 35 Tabla de evaluación por puntos y porcentajes.	Rubro 2	<p>Toda vez que en la duda anterior no se establece el punto temporal a partir del cual se deberán contar los "...5 (cinco) años de su formalización..."; si se quisiera actualizar con elementos temporales de la licitación, la convocante estaría actuando de manera ilegal y dirigiendo la licitación a un participante en particular, de la siguiente manera:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="5">EN CUENTA REGRESIVA</th> <th></th> <th></th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>AÑO 01</th> <th>AÑO 02</th> <th>AÑO 03</th> <th>AÑO 04</th> <th>AÑO 05</th> <th>CONTRATO 06</th> <th></th> </tr> <tr> <th>SUBRUBRO</th> <th>CONCEPTO</th> <th>2024</th> <th>2023</th> <th>2022</th> <th>2021</th> <th>2020</th> <th>?????</th> <th>OBSERVACIONES Y DUDAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2</td> <td> <p>copias legibles de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y</p> </td> <td>?</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td>X</td> <td></td> <td> <p>Si los contratos requeridos son de los años indicados en la Cuenta Regresiva, para cumplir con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, el contrato que se presente del periodo 2024 no estará concluido y mucho menos liberado en su fianza ni en la constancia del cliente de haber sido cumplido hasta el final.</p> <p>Asimismo, debe considerarse que se están solicitando requisitos no comunes en cada contrato, consistentes en que se haya prestado el servicio de alimentación como mínimo a 500</p> </td> </tr> </tbody> </table>			EN CUENTA REGRESIVA									AÑO 01	AÑO 02	AÑO 03	AÑO 04	AÑO 05	CONTRATO 06		SUBRUBRO	CONCEPTO	2024	2023	2022	2021	2020	?????	OBSERVACIONES Y DUDAS	2	<p>copias legibles de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y</p>	?	X	X	X	X		<p>Si los contratos requeridos son de los años indicados en la Cuenta Regresiva, para cumplir con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, el contrato que se presente del periodo 2024 no estará concluido y mucho menos liberado en su fianza ni en la constancia del cliente de haber sido cumplido hasta el final.</p> <p>Asimismo, debe considerarse que se están solicitando requisitos no comunes en cada contrato, consistentes en que se haya prestado el servicio de alimentación como mínimo a 500</p>	<p>Respecto al cuestionamiento:</p> <p><i>Si los contratos requeridos son de los años indicados en la Cuenta Regresiva, para cumplir con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, el contrato que se presente del periodo 2024 no estará concluido y mucho menos liberado en su fianza ni en la constancia del cliente de haber sido cumplido hasta el final.</i></p> <p><i>Asimismo, debe considerarse que se están solicitando requisitos no comunes en cada contrato, consistentes en que se haya prestado el servicio de alimentación como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez, durante al menos 5 años (60 meses).</i></p> <p><i>Por lo que el periodo de ESPECIALIDAD debe de ampliarse a 6 o 7 años, es decir hasta el 2018 o 2019, para cumplir con el requisito de que los 6 contratos estén terminados y con la garantía liberada o la carta del cliente pueda afirmar el cumplimiento total de las obligaciones.</i></p> <p><i>Favor de confirmar.</i></p> <p>Se especifica que, la cuenta regresiva desglosada es errónea, los 5 años previos a la fecha de presentación y apertura de propuestas se contabilizan del 20 de diciembre de 2019 a la fecha. Asimismo, la vigencia de los contratos solicitados es de como mínimo 6 meses, por lo que, para el 2024 si estaría en posibilidad de acreditar al menos un contrato.</p> <p>Los requisitos establecidos respecto al número de personas e inmuebles se establecen para acreditar similitud al contrato que se adjudicará.</p> <p>No se considera ampliar el rango de antigüedad de los contratos que se contabilizaran, toda vez que para acreditar especialidad, se solicitan como mínimo 3 contratos, de los cuáles, cada uno deberá contar con una vigencia de por lo menos 6 meses y cumplir con todos los requisitos establecidos en el subrubro 2.1 para ser tomados en consideración para la contabilización. Una vez que se verifique que estos contratos cumplen con los requisitos, y, al sumar 3 contratos válidos, se está asignando el 70% (setenta por ciento) de la puntuación correspondiente a este subrubro. Esto es, por ejemplificar, si el Licitante acreditara válidos 3 contratos con vigencia de por lo menos 6 meses, que en suma equivaldrían a 1.5 años, se le asignaría el 70% de la puntuación, y, si acreditara el máximo (6 contratos) que cumplieran con los requisitos y tuvieran una vigencia de mínimo 6 meses cada uno, en suma, equivaldrían a 3 años. Por lo que, no es incongruente solicitar que los contratos que se presenten tengan como máximo una antigüedad de 5 (cinco) años.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
		EN CUENTA REGRESIVA																																							
		AÑO 01	AÑO 02	AÑO 03	AÑO 04	AÑO 05	CONTRATO 06																																		
SUBRUBRO	CONCEPTO	2024	2023	2022	2021	2020	?????	OBSERVACIONES Y DUDAS																																	
2	<p>copias legibles de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y</p>	?	X	X	X	X		<p>Si los contratos requeridos son de los años indicados en la Cuenta Regresiva, para cumplir con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, el contrato que se presente del periodo 2024 no estará concluido y mucho menos liberado en su fianza ni en la constancia del cliente de haber sido cumplido hasta el final.</p> <p>Asimismo, debe considerarse que se están solicitando requisitos no comunes en cada contrato, consistentes en que se haya prestado el servicio de alimentación como mínimo a 500</p>																																	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
			<p>condiciones" lo siguiente: a) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses b) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez.</p>	<p>personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez, durante al menos 5 años (60 meses).</p> <p>Por lo que el periodo de ESPECIALIDAD debe de ampliarse a 6 o 7 años, es decir hasta el 2018 o 2019, para cumplir con el requisito de que los 6 contratos estén terminados y con la garantía liberada o la carta del cliente pueda afirmar el cumplimiento total de las obligaciones.</p> <p>Favor de confirmar.</p> <p>Se perciben graves vicios legales del procedimiento, o que éste está dirigido a algún licitante en particular y, con ello, ilegalmente se limita la libre participación.</p> <p>Tendenciosamente, la experiencia y especialidad y las cartas de liberación de los contratos, suman 28 puntos de 60. Si se quitan a los licitantes esos 28 puntos, sólo se pueden reunir 32 o menos. Se</p>	<p>Respecto al cuestionamiento:</p> <p><i>Se perciben graves vicios legales del procedimiento, o que éste está dirigido a algún licitante en particular y, con ello, ilegalmente se limita la libre participación.</i></p> <p><i>Tendenciosamente, la experiencia y especialidad y las cartas de liberación de los contratos, suman 28 puntos de 60. Si se quitan a los licitantes esos 28 puntos, sólo se pueden reunir 32 o menos. Se requieren 45 para pasar la técnica y que no le desechen amañadamente, independientemente de la calificación total. Es necesario y legal ajustar los términos de calificación del tiempo y de los contratos de la especialidad y de la experiencia.</i></p> <p>Se especifica que, para acreditar especialidad, se solicitan como mínimo 3 contratos, de los cuales, cada uno deberá contar con una vigencia de por lo menos 6 meses y cumplir con todos los requisitos establecidos en el subrubro 2.1 para ser tomados en consideración para la contabilización. Una vez que se verifique que estos contratos cumplen con los requisitos, y, al sumar 3 contratos válidos, se está asignando el 70% (setenta por ciento) de la puntuación correspondiente a este subrubro. Esto es, por ejemplificar; si el Licitante acreditara válidos 3 contratos con vigencia de por lo menos 6 meses, que en suma equivaldrían a 1.5 años, se le asignaría el 70% de la puntuación, y, si acreditara el máximo (6 contratos) que cumplieran con los requisitos y tuvieran una vigencia de mínimo 6 meses cada uno, en suma, equivaldrían a 3 años. Por lo que, no es incongruente solicitar que los contratos que se presenten tengan como máximo una antigüedad de 5 (cinco) años.</p> <p>Para acreditar experiencia, el requisito es, cumplir con mínimo 12 meses de experiencia, a los cuales se le asignaría el 70% de la puntuación del subrubro 2.2, por lo que, no es incongruente solicitar que los contratos que se presenten tengan como máximo una antigüedad de 5 (cinco) años, ya que, con el cumplimiento de los requisitos establecidos en ese subrubro, para tomar en consideración como válido un contrato, al acreditar 2 contratos de mínimo 6 meses, que sumarían 12 meses, estaría recibiendo la asignación del 70% del puntaje.</p> <p>Respecto al cuestionamiento:</p> <p><i>En cuál de los años (5) supuestos en la ESPECIALIDAD se debe agregar 1 contrato más para sumar 6 contratos anuales en 5 años, innecesaria e infundadamente, sólo para limitar la participación, en beneficio de un licitante que duplique clientes y contratos con excesivas,</i></p>	

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

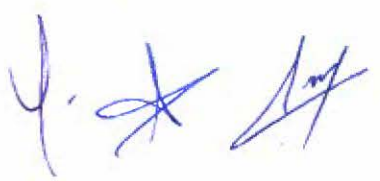
ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			requieren 45 para pasar la técnica y que no le desechen amañadamente, independientemente de la calificación total. Es necesario y legal ajustar los términos de calificación del tiempo y de los contratos de la especialidad y de la experiencia.	<p>innecesarias e ilegales responsabilidades?</p> <p>Es necesario que el límite de acreditación de experiencia se amplíe a 6 o 7 años de la suscripción de los contratos para que éstos cumplan con ser 6, con no más de 7 años de su suscripción y con estar concluidos a la fecha de la apertura de proposiciones y contar con la garantía liberada o la confirmación del cliente de haber cumplido con la totalidad de las obligaciones. Ello es imposible de acreditar en una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, para 6 contratos anuales.</p> <p>Dicho 6º contrato no abona a experiencia ni a antigüedad; imposible de sumar 6 contratos anuales en 5 años de antigüedad, si se requieren 5 años; únicamente abona a limitar la participación con un requisito ilegal e imposible para cumplir.</p> <p>Se especifica que, para acreditar especialidad, se solicitan como mínimo 3 contratos, de los cuales, cada uno deberá contar con una vigencia de por lo menos 6 meses y cumplir con todos los requisitos establecidos en el subrubro 2.1 para ser tomados en consideración para la contabilización. Una vez que se verifique que estos contratos cumplen con los requisitos, y, al sumar 3 contratos válidos, se está asignando el 70% (setenta por ciento) de la puntuación correspondiente a este subrubro. Esto es, por ejemplificar; si el Licitante acreditará válidos 3 contratos con vigencia de por lo menos 6 meses, que en suma equivaldrían a 1.5 años, se le asignaría el 70% de la puntuación, y, si acreditara el máximo (6 contratos) que cumplieran con los requisitos y tuvieran una vigencia de mínimo 6 meses cada uno, en suma, equivaldrían a 3 años. Por lo que, no es incongruente solicitar que los contratos que se presenten tengan como máximo una antigüedad de 5 (cinco) años.</p> <p>Para acreditar experiencia, el requisito es, cumplir con mínimo 12 meses de experiencia, a los cuales se le asignaría el 70% de la puntuación del subrubro 2.2, por lo que, no es incongruente solicitar que los contratos que se presenten tengan como máximo una antigüedad de 5 (cinco) años, ya que, con el cumplimiento de los requisitos establecidos en ese subrubro, para tomar en consideración como válido un contrato, al acreditar 2 contratos de mínimo 6 meses, que sumarían 12 meses, estaría recibiendo la asignación del 70% del puntaje.</p> <p>Respecto al cuestionamiento:</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</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	<p>En cual de los años (5) supuestos en la ESPECIALIDAD se debe agregar 1 contrato más para sumar 6 contratos anuales en 5 años, innecesaria e infundadamente, sólo para limitar la participación, en beneficio de un licitante que duplique clientes y contratos con excesivas, innecesarias e ilegales responsabilidades?</p> <p>Es necesario que el límite de acreditación de</p>	






JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>requeridos solicitados.</p> <p>experiencia se amplie a 6 o 7 años de la suscripción de los contratos para que éstos cumplan con ser 6, con no más de 7 años de su suscripción y con estar concluidos a la fecha de la apertura de proposiciones y contar con la garantía liberada o la confirmación del cliente de haber cumplido con la totalidad de las obligaciones. Ello es imposible de acreditar en una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización, para 6 contratos anuales.</p> <p>Dicho 6° contrato no abona a experiencia ni a antigüedad; imposible de sumar 6 contratos anuales en 5 años de antigüedad, si se requieren 5 años; únicamente abona a limitar la participación con un requisito ilegal e imposible para cumplir</p>	<p>(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 5 (seis) contratos (INCONGRUENCIAS ILEGALES PROMOVIDAS EN PRO DE BENEFICIAR ILEGALMENTE A UN LICITANTE) 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>Son 5 o (seis) contratos los que se solicitan?</p> <p>Se aclara que son máximo 6 (seis) contratos a acreditar. Lo anterior de conformidad con lo establecido en la Modificación 1 del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p>Referencia: Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante.</p> <p>Subrubro 2.1 Especialidad del licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>[...]</p> <p>Para LA ESPECIALIDAD:</p>	

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
		2.1	<p>Para LA ESPECIALIDAD D:</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>Especialidad del licitante (mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar más prestado servicios con las características específicas y en condiciones similares a las establecidas en la Convocatoria)</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 5 (seis) contratos o cualquier otro documento, celebrados con el sector público o privado, entendiéndose se como similar haber sido prestado el</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 5 (seis) contratos (INCONGRUENCIAS ILEGALES PROMOVIDAS EN PRO DE BENEFICIAR ILEGALMENTE A UN LICITANTE) 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>Son 5 o (seis) contratos los que se solicitan?</p>	<p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que los suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>[...]</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado en servicios con similares características y condiciones que EL LICITANTE presente, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación, lo anterior de acuerdo con el número de folio consecutivo de su proposición, se otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un periodo de tiempo determinado, sólo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos para efecto de la experiencia.</p> <p>[...]</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
			<p>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> <p>(...)</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 5 (cinco) años (60 meses) de la presentación y apertura</p>	<p>Se reitera que con 5 años anteriores a la presentación de propuestas, para la suscripción de los contratos, no se puede obviar el 2024, que no estará terminado, ni liberado como totalmente cumplido</p> <p>Asimismo, será imposible cumplir los 60 ilegales meses de especialidad, puesto que los requieren continuos e ininterrumpidos en 5 años, lo cual es ilegal, porque normativamente puede acreditarse hasta en 10 años</p> <p>Y no existe manera lógica, ni cronológica, ni legal de cumplir con 6 años de contratos en 5 años, a menos de que al menos 1 año sea duplicado en plato y, conforme a las condiciones requeridas, el año 2024 no estará concluido ni liberada la garantía.</p> <p>Podrían confirmar que se requiere la presentación de un máximo de 5 (cinco) contratos, no</p>	<p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan información que permita validar como mínimo: número de contrato, objeto, descripción de los servicios, vigencia y razón social de las partes que lo suscriben. 2. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 3. Que los servicios prestados sean similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años (60 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>Respecto al cuestionamiento:</p> <p><i>Se reitera que con 5 años anteriores a la presentación de propuestas, para la suscripción de los contratos, no se puede obviar el 2024, que no estará terminado, ni liberado como totalmente cumplido.</i></p> <p><i>Asimismo, será imposible cumplir los 60 ilegales meses de especialidad, puesto que los requieren continuos e ininterrumpidos en 5 años, lo cual es ilegal, porque normativamente puede acreditarse hasta en 10 años.</i></p> <p><i>Y no existe manera lógica, ni cronológica, ni legal de cumplir con 6 años de contratos en 5 años, a menos de que al menos 1 año sea duplicado en plazo y, conforme a las condiciones requeridas, el año 2024 no estará concluido ni liberada la garantía.</i></p> <p>Podrían confirmar que se requiere la presentación de un máximo de 5 (cinco) contratos, no necesariamente continuos, con una antigüedad no mayor a 10 años de su suscripción y que en conjunto sumen 60 meses de prestación del servicio y que a la fecha de apertura de proposiciones estén concluidos y cuenten con su garantía liberada o con carta del cliente confirmando el cumplimiento total de las obligaciones?</p> <p><i>Lo anterior para no limitar la libre participación, para no exigir requisitos imposibles de cumplir y para no dirigir la presente licitación a un licitante en particular.</i></p> <p>Favor de confirmar.</p>	

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>de proposiciones.</p> <p>Se tomarán en cuenta los primeros 6 (seis) contratos que presente, lo anterior de acuerdo con el número de lote consecutivo de su proposición.</p> <p>necesariamente continuos, con una antigüedad no mayor a 10 años de su suscripción y que en conjunto sumen 60 meses de prestación del servicio y que a la fecha de apertura de proposiciones estén concluidos y cuenten con su garantía liberada o con carta del cliente confirmando el cumplimiento total de las obligaciones?</p> <p>Lo anterior para no limitar la libre participación, para no exigir requisitos imposibles de cumplir y para no dirigir la presente licitación a un licitante en particular.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>Se especifica que, para acreditar especialidad, se solicitan como mínimo 3 contratos, de los cuáles, cada uno deberá contar con una vigencia de por lo menos 6 meses y cumplir con todos los requisitos establecidos en el subrubro 2.1 para ser tomados en consideración para la contabilización. Una vez que se verifique que estos contratos cumplen con los requisitos, y, al sumar 3 contratos válidos, se está asignando el 70% (setenta por ciento) de la puntuación correspondiente a este subrubro. Esto es, por ejemplificar; si el Licitante acreditara válidos 3 contratos con vigencia de por lo menos 6 meses, que en suma equivaldrían a 1.5 años, se le asignaría el 70% de la puntuación, y, si acreditara el máximo (6 contratos) que cumplieran con los requisitos y tuvieran una vigencia de mínimo 6 meses cada uno, en suma, equivaldrían a 3 años. Por lo que, no es incongruente solicitar que los contratos que se presenten tengan como máximo una antigüedad de 5 (cinco) años.</p> <p>Para acreditar experiencia, el requisito es, cumplir con mínimo 12 meses de experiencia, a los cuales se le asignaría el 70% de la puntuación del subrubro 2.2, por lo que, no es incongruente solicitar que los contratos que se presenten tengan como máximo una antigüedad de 5 (cinco) años, ya que, con el cumplimiento de los requisitos establecidos en ese subrubro, para tomar en consideración como válido un contrato, al acreditar 2 contratos de mínimo 6 meses, que sumarían 12 meses, estaría recibiendo la asignación del 70% del puntaje.</p> <p>Respecto al cuestionamiento:</p> <p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Es incongruente por ilegal, que si se pretende la acreditación de los licitantes de 5 años de experiencia (60 meses) (5 años de 12 meses, resultan 60 meses), se requiera insistentemente la presentación de 6 contratos, de los cuales uno deberá de estar duplicado en el tiempo y por ello sin valor para la experiencia.</p> <p>Podrían precisar que para efectos de la EXPERIENCIA se requiere un máximo de 5 contratos, no necesariamente continuos, con 12 meses de vigencia y suscritos con una antigüedad no mayor a 10 años anteriores a la presentación y apertura de propuestas?</p> <p>Lo anterior para no limitar ilegalmente la participación y no dirigir la licitación a un licitante en particular.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
		22	<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 otorgará la mayor puntuación para la experiencia en función del mayor número de años que sumen los contratos que acredite EL LICITANTE (máximo 6), en caso de que se presenten dos o más contratos que puedan tener una vigencia simultánea en un periodo de tiempo determinado, solo se contabilizará ese tiempo coexistente respecto de uno de los contratos.</p>	<p>Para LA EXPERIENCIA:</p> <p>Es incongruente por legal, que si se pretende la acreditación de los licitantes de 5 años de experiencia (60 meses) (5 años de 12 meses, resultan 60 meses), se requiera insistentemente la presentación de 6 contratos, de los cuales uno deberá de estar duplicado en el tiempo y por ello sin valor para la experiencia.</p> <p>Podrían precisar que para efectos de la EXPERIENCIA se requiere un máximo de 5 contratos, no necesariamente continuos, con 12 meses de vigencia y suscritos con una antigüedad no mayor a 10 años anteriores a la presentación y apertura de propuestas?</p> <p>Lo anterior para no limitar legalmente la participación y no dirigir la licitación a un licitante en particular.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>Se especifica que para acreditar experiencia, el requisito es, cumplir con mínimo 12 meses de experiencia, a los cuales se le asignaría el 70% de la puntuación del subrubro 2.2, por lo que, no es incongruente solicitar que los contratos que se presenten tengan como máximo una antigüedad de 5 (cinco) años, ya que, con el cumplimiento de los requisitos establecidos en ese subrubro, para tomar en consideración como válido un contrato, al acreditar 2 contratos de mínimo 6 meses, que sumarían 12 meses, estaría recibiendo la asignación del 70% del puntaje.</p>	

G. X X X

[Handwritten signature]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

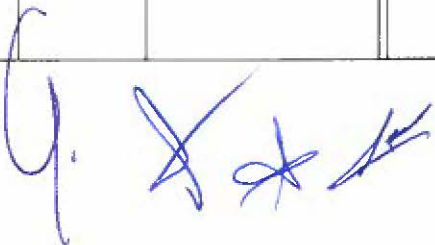
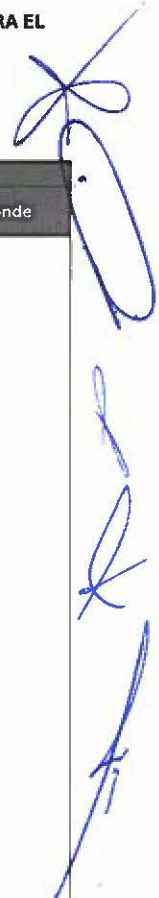
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>para efecto de la experiencia.</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 12 (doce) meses, es decir, en el caso de que EL LICITANTE acredite 12 meses de experiencia, se le otorgarán 6 (seis) 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 (dos) puntos restantes.</p> <p>No se acumulará la experiencia de contratos o cualquier otro documento con vigencia en el mismo periodo de</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>tiempo.</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</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 similares, equivalentes o relacionados con el servicio a contratar descritos en el anexo técnico de la convocatoria</p> <p>4. Que los contratos</p>		


UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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


Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 5 (cinco) años 180 (meses) de la 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>NOTA: Sentimos no haber podido hacer una mejor reducción de los textos de la tabla anterior para la convocante, pero el software no nos lo permitió.</p> <p>Favor de confirmar cada una de las solicitudes de aclaración de la tabla anterior.</p>		
6.	No refiere página	Experiencia y especialidad del licitante, rubro 2, sub rubros 2.1 y 2.2	<p>DUDA o ACLARACIÓN.</p> <p>Respetuosamente solicitamos a la convocante que permita que sumemos como experiencia y especialidad los contratos que</p>	<p>No se acepta su petición, deberá apegarse a lo establecido a lo establecido en la Modificación 1 del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>hayamos suscrito en el mismo ejercicio fiscal, con diferentes clientes, si la suma de esos contratos acrediten como mínimo 500 servicios de alimentación en 5 inmuebles diferentes, es decir que, si tuvimos dos contratos diferentes cuya vigencia inicia en un mes de año determinado y terminan en diciembre del mismo año y no cumplen la suma de meses solicitada, se permita sumarlos para acreditar más meses y si sus características cumplen con los requisitos de cantidad de servicios de alimentación y de inmuebles atendidos cumplen con lo requerido. Ello se solicita a fin de no limitar ilegalmente la participación.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p>Referencia: Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante.</p> <p>Subrubro 2.1 Especialidad del licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Haber sido prestado el Servicio de comedor con sistema de autoservicio. b) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. c) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>[...]</p> <p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>[...]</p> <p>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</p>	

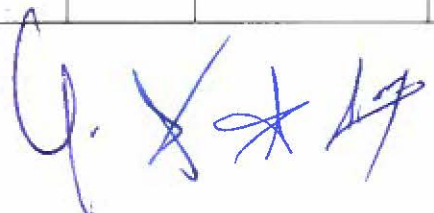
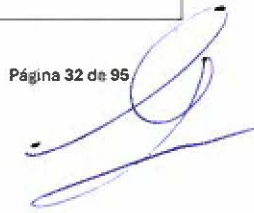



JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde															
				EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS																
7.	48, 49, 50, 51, 52, 53 y 54.	8. PENAS CONVENCIONALES 9. DEDUCCIONES	<p>2. Dice. 8. PENAS CONVENCIONALES</p> <p>De conformidad con el artículo 62 del REGLAMENTO y 145 de las POBALINES, si el PROVEEDOR incurre en algún atraso en los plazos establecidos para la prestación del servicio solicitado, o aspectos generales contratados, le será aplicable una pena convencional al pago.</p> <table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C. Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.</td> <td>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO. ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.</td> <td>El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.</td> <td>\$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D". Relación de Equipos e Instrumentos de cocina para la prestación del servicio.</td> <td>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.</td> <td>Los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio.</td> <td>\$ 3,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.</td> <td>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.</td> <td>Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.</td> <td>0.5% por cada día hábil de atraso en la evidencia documental sobre la facturación mensual de IVA por cada comedor.</td> </tr> </table>	1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C. Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO. ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.	\$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.	2	Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D". Relación de Equipos e Instrumentos de cocina para la prestación del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio.	\$ 3,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.	3	Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.	0.5% por cada día hábil de atraso en la evidencia documental sobre la facturación mensual de IVA por cada comedor.	<p>"Las penas Convencionales son establecidas en el numeral 8. PENAS CONVENCIONALES de la convocatoria. Y son determinadas por el Instituto con fundamento en el artículo 62 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de bienes muebles y Servicios en relación con el artículo 145 de las POBALINES; preceptos que facultan al Instituto para determinar las penas y sus porcentajes considerando el impacto que el incumplimiento puede ocasionar en las operaciones y objetivos del Instituto. Asimismo, no debe perderse de vista que la aplicación de las penas convencionales sólo procede en caso de incumplimiento.</p> <p>Por otro lado, en el numeral 9. de la convocatoria se establecen las Deducivas, mismas que son determinadas para orientar el debido cumplimiento del Contrato, con fundamento en el artículo 63 del Reglamento en relación con el diverso artículo 146 de las POBALINES. Puntualizando que las deducivas, sólo se actualizan por incumplimiento".</p> <p>Las deficiencias en la prestación del servicio se registrarán de manera conjunta con el personal del proveedor que designado y que, para tal efecto, deberá estar signada de conformidad por ambas partes, "El Proveedor" y "El Instituto". de conformidad con la Modificación 9, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 9 Referencia: Numeral 12. SUPERVISIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p> <p>12. SUPERVISIÓN</p> <p>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el personal designado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" que contendrá como mínimo lo siguiente:</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C. Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO. ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	El primer día hábil del inicio de la vigencia del contrato.	\$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.																
2	Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D". Relación de Equipos e Instrumentos de cocina para la prestación del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio.	\$ 3,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.																
3	Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.	0.5% por cada día hábil de atraso en la evidencia documental sobre la facturación mensual de IVA por cada comedor.																

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
4			Entrega de evidencias de resultados de laboratorio de agua de los filtros y alimentos	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico. A más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. \$ 2,000 por cada día natural de atraso en la entrega de los resultados de laboratorio por cada comedor	<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 Registro de cumplimiento del menú del día Registro de los gramajes Calidad de los insumos Registro de alimentos en descomposición o mal estado. Así como dada una de las incidencias presentadas en el horario de servicio.
5			Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico. Máximo cada 6 (seis) meses. \$ 2,000 por cada día natural de atraso en la entrega de la evidencia documental fotográfica por cada comedor	
6			Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros en las pruebas de laboratorio	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico. Máximo cada 6 (seis) meses. \$ 2,000 por cada día natural de atraso en la entrega de la evidencia documental fotográfica por cada comedor	
7			Entregar un programa de fumigación y control de fauna nociva, así como, sanitizaciones para las instalaciones de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico. Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato. \$ 1,000.00 por cada día natural de atraso en la entrega.	
8			Entrega del reporte por comedor emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación y sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico. Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación y de conformidad con el programa presentado. \$ 2,000.00 por cada día natural de atraso en la entrega por comedor afectado.	
9			Entrega del reporte por comedor emitido por el técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación y sanitización extraordinaria.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico. Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento de fumigación \$ 2,000.00 por cada día natural de atraso en la entrega por comedor afectado.	

[...]
EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
9			Escrito con la información de la compañía a contratar para la fumigación de los comedores de "El Instituto" De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles del inicio de la vigencia del contrato \$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega	
11			Entregar un programa de mantenimiento y conservación. De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato. \$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega	
12			Entregar un plan de trabajo del servicio. De conformidad con lo establecido en el numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico	Los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato \$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega	
13			Entrega del diseño del menú para 8 (ocho) semanas de acuerdo con el catálogo de recetas estándar. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENÚ del Anexo Técnico.	Una semana antes del vencimiento del diseño de las 8 (ocho) semanas. \$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega.	
14			Entrega mensual del comprobante de pago al IMSS de las cuotas obrero-patronales. De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 17 días naturales del mes inmediato siguiente. \$ 1,500.00 por cada día natural de atraso en la entrega.	
15			Entrega de la póliza de responsabilidad civil de daños a terceros. De conformidad con lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo Técnico.	Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato 100% del monto máximo del contrato, por día hábil de atraso	
16			Resultados e interpretación de análisis del muestreo bacteriológico realizado aleatoriamente 1 (una) vez al mes. De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	Primeros 5 (cinco) días hábiles del mes inmediato siguiente 0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA del comedor de que no se haya entregado la evidencia.	
17			Resultados del análisis microbiológico realizado a los alimentos en los casos que personal de "El Instituto" presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o biliar. De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	A más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tome la muestra. 0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA del comedor de que no se haya entregado la evidencia.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>de imputación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales.</p> <p>El límite máximo de penas convencionales que podrá aplicarse al PROVEEDOR será hasta por el monto de la garantía del cumplimiento del contrato, después de lo cual el INSTITUTO podrá iniciar el procedimiento de rescisión del contrato.</p> <p>El titular de la DRMS notificará por escrito al PROVEEDOR el atraso en el cumplimiento de las obligaciones objeto del contrato, así como el monto que se obliga a cubrir por concepto de pena convencional, el cual deberá ser cubierto dentro de los 5 (cinco) días hábiles posteriores a aquél en que se le haya requerido.</p> <p>El PROVEEDOR realizará en su caso, el pago por concepto de penas convencionales, mediante cheque certificado, en la Caja General de la Dirección Ejecutiva de Administración del INSTITUTO, ubicada en Periférico Sur número 4124, primer piso, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, Código Postal 01900, Ciudad de México, o bien mediante transferencia electrónica a la cuenta que el INSTITUTO le proporcione con la notificación correspondiente.</p> <p>El pago de los servicios quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el PROVEEDOR deba efectuar por concepto de penas convencionales, por atraso, en el entendido de que, si el contrato es rescindido, no procederá el cobro de dichas penas ni la contabilización de las mismas al hacer efectiva la garantía de cumplimiento.</p> <p>9. DEDUCCIONES</p> <p>De conformidad con el artículo 62 del REGLAMENTO y 145 de las POBALINES, se aplicarán las siguientes deducciones:</p>		

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

[Handwritten signature in blue ink]

[Handwritten signature and initials in blue ink]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1			<p>Garantizar durante la prestación del servicio que en todo momento exista disponibilidad de cada uno de los elementos que integran el menú del día.</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>Durante el horario de la prestación del servicio entre 07:00 a 14:30 horas.</p> <p>5% del total de los menús mensuales antes de IVA del día de ocurrencia por comedor afectado.</p>	
2			<p>Existencia de incrementos de alimentos en cualquiera de los menús de "El Instituto".</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>Conforme a la solicitud por el Supervisor del Contrato (previa notificación).</p> <p>El costo de los menús antes de IVA por comedor afectado.</p>	
3			<p>Garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas LP, asegurándose a las medidas de seguridad y requerimientos por parte de "El Instituto".</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>Conforme se requiera garantizando la continuidad en la prestación del servicio.</p> <p>5% del total de los menús mensuales facturados antes de IVA, por comedor afectado.</p>	
4			<p>Realizar los mantenimientos preventivos de conformidad con lo establecido en el numeral 6.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>De acuerdo con las fechas establecidas en programa de mantenimiento y conservación.</p> <p>0.5% del monto de facturación mensual antes de IVA, por día natural de atraso en el cumplimiento del programa.</p>	
5			<p>Realizar el mantenimiento correctivo de acuerdo con lo establecido en el presente numeral 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>En el plazo establecido en el Dictamen refrendo en el numeral 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico.</p> <p>0.5% del monto de facturación mensual antes de IVA, por día natural de atraso por comedor afectado.</p>	
6			<p>Reparación por los daños ocasionados a la tubería o desahuce de las instalaciones hidráulicas de los</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo 1</p>	<p>En el plazo establecido en el Dictamen refrendo en el numeral 6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo 1</p> <p>0.5% del monto de facturación mensual antes de IVA, por cada día natural de atraso en la reparación.</p>	

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inicio, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
			comedores Institucionales que se ven afectadas por causa de la prestación del servicio	"Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	AS del Anexo Técnico.	correspondiente, señalada en el numeral 8.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS
7			El menú diario deberá apearse a las especificaciones de los gramajes establecidos en la Guía básica general para la integración de menús que se describe en el Apéndice A.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENU del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	Por evento	El costo de dos menús antes de IVA por cada comensal afectado.
8			Modificaciones al menú o a los porcentajes de porciones, sin previo aviso y aprobación del Supervisor del contrato o persona a quien este designe.	De conformidad con lo establecido en los numerales 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO y 8.1 MENU del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	Por evento	5% del total de los menús del día afectado antes de IVA, del inmueble de ocurrencia
9			Prestación del Servicio en el horario establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	Por evento	\$ 2,000.00 por cada 15 minutos de atraso por comedor afectado.
10			Degustación del Menú.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	Diano	5% del total de los menús del día antes de IVA por comedor afectado.
11			Servicios extraordinarios solicitados a petición del Supervisor del Contrato	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la	Por evento	El costo de dos menús antes de IVA, por comensal afectado, de aquellos servicios extraordinarios solicitados.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			presente convocatoria.		
12			Servicio de Catering De conformidad con lo establecido en el numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	Por evento no realizado 10% por día afectado, del promedio diario total de los menús servidos en el mes anterior.	
13			Cambio en el parque vehicular de iguales o superiores características al presentado para el servicio. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	Una vez realizado el cambio en el parque vehicular se notificará al "Supervisor del Contrato" \$ 500.00 por cada día natural de atraso por vehículo en la entrega de la notificación y comprobación del cambio del parque vehicular.	
14			No corresponde la calidad de las materias primas e insumos que ocupe el "Proveedor" durante la vigencia del contrato. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	Diano 10 % del monto de facturación antes de IVA, del día de ocurrencia del comedor afectado.	
15			Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento en los comedores institucionales. De conformidad con lo establecido en el numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	48 (cuarenta y ocho) horas naturales \$1,000.00 por cada comedor afectado	
16			Por incumplimiento de las temperaturas establecidas de conformidad con el numeral 8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURA De conformidad con lo establecido en el numeral 8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURA del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.	Diano 1% sobre la facturación del día afectado por inconsistencia en las temperaturas establecidas en el numeral 8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURA	

G. A. #

[Handwritten signature]

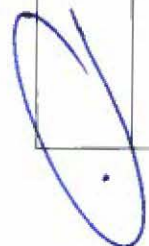
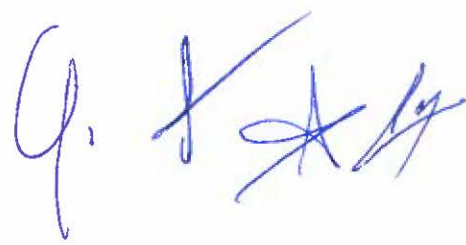
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			TEMPERATURAS.	\$, por comedor afectado o bien \$500.00 por cada blácora no entregada.	
17			<p>Limpeza y retiro de desechos</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIOR A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>Diano</p> <p>1% del monto de facturación antes de IVA, del mes de ocurrencia del comedor afectado. Por cada día de ocurrencia.</p>	
18			<p>Personal para la prestación del servicio</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 11.2 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>Diano</p> <p>\$500.00 por cada empleado faltante, por comedor afectado.</p>	
19			<p>El personal no se presenta debidamente uniformado para otorgar el servicio en mención.</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>Diano</p> <p>\$500.00 por cada empleado, por comedor afectado.</p>	
20			<p>Atender las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 12. SUPERVISIÓN del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p>	<p>Durante el horario de la prestación del servicio diano (13:00 a 16:30 horas)</p> <p>0.5% del total de los menús servidos antes de IVA del día de ocurrencia por comedor afectado.</p>	

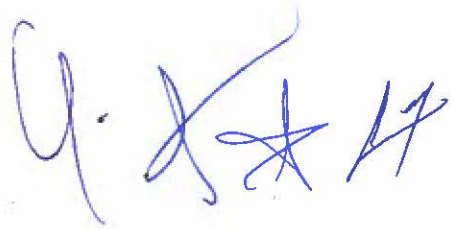




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
21			El "Proveedor" deberá garantizar el cumplimiento de la higiene en los alimentos de conformidad en el numeral 12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS del Anexo Técnico.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria. Por evento 5% sobre la facturación del día por comedor afectado y por cada aspecto físico, químico o biológico que pueda generar contaminación en los alimentos por comedor afectado.	
22			En caso de que los comensales presenten alguna enfermedad derivado del consumo de alimentos en mal estado y esto sea confirmado con los resultados de las pruebas de laboratorio. Adicional a que el "Proveedor" cubra los gastos médicos correspondientes.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la presente convocatoria. Por evento 5% sobre la facturación del día por comedor afectado en caso de que haya presentado el incidente.	
23			No cumplir con las marcas o productos autorizados.	De conformidad con lo establecido en el Apéndice E Catálogo de bienes de consumo. Por evento \$1,000.00 por cada producto.	
24			La alta gerencia que se dedica a la atención de los comensales se defienda debido a que se encuentra ocupado en otras actividades.	De conformidad con lo establecido en el Apéndice E Catálogo de bienes de consumo. Por evento 5% sobre la facturación del día por comedor afectado en caso de que haya presentado el incidente.	
25			Conservar 2 muestras testigo del menú del día	Establecida en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en que se sirvió el menú 3% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado, por no almacenar las 2 muestras testigo diarias.	

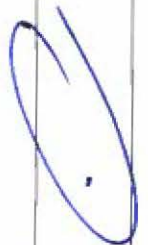
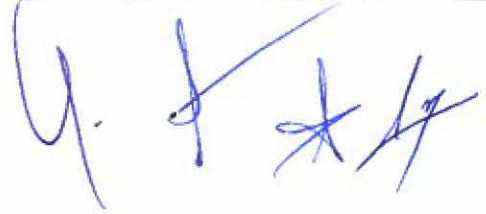
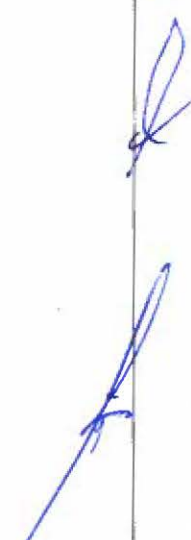




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
26			<p>Por poner a disposición de los comedores alimentos trios cuando estos se sirvan de la línea caliente.</p> <p>Establecida en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús</p> <p>Por evento</p> <p>El costo de 2 menús antes de IVA por cada incidencia o queja recibida.</p>		
27			<p>Por poner a disposición de los comedores alimentos en buen estado.</p> <p>Establecida en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús y Apéndice B Criterios de ítems de concurso</p> <p>Por cada minuto en que se ponga a disposición del comedor alimentos en estado de descomposición o en mal estado ya sea por parte de...</p> <p>El costo de 3 menús antes de IVA por cada incidencia o queja recibida.</p>		
<p>DUDA o ACLARACIÓN.</p> <p>Respetuosamente manifestamos a la convocante que todas y cada una de las penas convencionales y/o deductivas consignadas en la presente CONVOCATORIA, son ilegales y, legalmente desproporcionadas; en apariencia, el mayor objetivo y entusiasmo de la vigilancia de cumplimiento del contrato y del personal designado por el Supervisor del Contrato por parte de la convocante, que verificará y supervisará el cumplimiento, que no cuenta con la capacitación necesaria para el objeto del contrato, es lograr la desesperada acumulación de supuestas causales de penas convencionales y/o deductivas, para UNILATERALMENTE engrandecer los resultados de su arduo y productivo quehacer, en contra del proveedor, QUIEN QUEDA EN ESTADO DE INDEFENSIÓN, frente a dichas manifestaciones UNILATERALES de supuesto incumplimiento que poco o nada tienen que ver con los bienes no entregados o servicios no prestados, como lo indica el Artículo 1461 de sus POBALINES, como lo acreditaremos a continuación.</p> <p>El Artículo 1 del REGLAMENTO DEL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL (AHORA INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL) EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS, indica que:</p> <p>Artículo 1. El presente Reglamento tiene por objeto, establecer las disposiciones a que deberá sujetarse el Instituto Federal Electoral, en materia de adquisiciones, arrendamientos de bienes muebles y prestación de servicios de cualquier naturaleza, en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 134 Constitucional y de conformidad con lo</p>					

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>establecido por el segundo párrafo del artículo 1 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.</p> <p>Por lo que ese Instituto es AUTÓNOMO, pero no ajeno o exento ni superior o por encima de la LEY</p> <p>Los Artículos 62 y 63 de dicho Reglamento establecen que:</p> <p>Artículo 62.- El Instituto deberá pactar penas convencionales a cargo del proveedor por atraso en el cumplimiento de las fechas pactadas de entrega o de la prestación del servicio, las que no excederán del monto de la garantía de cumplimiento del contrato, y serán determinadas en función de los bienes o servicios no entregados o prestados oportunamente. En las operaciones en que se pactare ajuste de precios, la penalización se calculará sobre el precio ajustado.</p> <p>(...)</p> <p>Artículo 63.- El Instituto podrá establecer en la convocatoria a la licitación, invitaciones a cuando menos tres personas y contratos, deducciones al pago de bienes o servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el proveedor respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato. En estos casos, establecerán el límite de incumplimiento a partir del cual podrán cancelar total o parcialmente las partidas o conceptos no entregados, o bien rescindir el contrato en los términos del artículo 64 de este Reglamento.</p> <p>Y las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral (AHORA INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL), en su Artículo 146, obligan lo siguiente:</p> <p>Artículo 146. Las deducciones al pago de bienes o servicios previstos en el artículo 63 del Reglamento de Adquisiciones serán determinadas para orientar el debido cumplimiento del Contrato.</p> <p>Las deducciones deberán realizarse sobre el importe de los bienes no entregados o servicios no prestados, ya que se considerará como un</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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


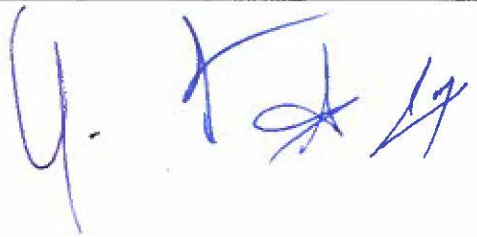
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>incumplimiento parcial o deficiente en relación con la totalidad de la Partida o Concepto.</p> <p>Invariablemente deberá señalarse desde la Convocatoria, solicitud de Cotización y en el Contrato, que el límite máximo que se aplicará de deducciones a partir del cual podrá rescindirse el Contrato no excederá del monto de la garantía o o del veinte por ciento en el caso de que se haya exentado la presentación de garantía de cumplimiento del Contrato.</p> <p>Se establecerá en las Convocatorias, en la Solicitud de Cotización y en los Contratos, que el importe máximo de deducciones que podrá aplicarse durante la vigencia del Contrato, no excederá el importe de la garantía de cumplimiento o del veinte por ciento del mismo cuando se hubiere exceptuado al Proveedor de la presentación de la misma, debiéndose aplicar estas proporcionalmente.</p> <p>La deducción de los arrendamientos o servicios prestados parcialmente o deficientes corresponderá a su precio unitario.</p> <p>Cuando por la naturaleza del incumplimiento parcial o deficiente de los arrendamientos o servicios no sea posible deducir el precio unitario, la deducción será del uno por ciento sobre el importe o importes de dichos arrendamientos o servicios pactados en el Contrato.</p> <p>Asimismo y al respecto, es preciso mencionar y analizar que la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Federal (LAASSPF) y su Reglamento prevén legal y legítimamente la aplicación de penas convencionales o deducciones al pago por incumplimiento parcial o deficiente del servicio, así como la manera en que deberán calcularse para su aplicación en caso de incumplimiento de los contratos; sin embargo, las que ha establecido ese Instituto en la licitación y en el contrato de marras, no son justas y no son proporcionales; son excesivas e inconstitucionales, son contrarias a las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, de la LAASSPF y de su Reglamento y del Código Civil Federal y, por ello, contrarias a derecho; asimismo, los conceptos de supuesto incumplimiento parcial o deficiente del servicio y el procedimiento que para ello aplica ese Instituto, son infundados.</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>ajenos al cumplimiento del objeto del contrato y contrarios a la Ley, como lo explicaré a continuación.</p> <p>La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM) en sus Artículos 22 y 23 establece lo siguiente:</p> <p>"Artículo 22. Quedan prohibidas (...) la multa excesiva, (...). Toda pena deberá ser proporcional al delito que sancione y al bien jurídico afectado.</p> <p>"Artículo 23. (...) Nadie puede ser juzgado dos veces por el mismo delito, (...)."</p> <p>La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Federal (LAASSPF), en sus Artículos 47 fracción I y 53 Bis, establece lo siguiente:</p> <p>"Artículo 47.- Las dependencias y entidades podrán celebrar contratos abiertos para adquirir bienes, arrendamientos o servicios que requieran de manera reiterada conforme a lo siguiente:</p> <p>I. Se establecerá la cantidad mínima y máxima de los bienes, arrendamientos o servicios a contratar; o bien, el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse. La cantidad o presupuesto mínimo no podrá ser inferior al cuarenta por ciento de la cantidad o presupuesto máximo.</p> <p>"Artículo 53.- Las dependencias y entidades podrán establecer en la convocatoria (...), deducciones al pago (...) con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el proveedor....</p> <p>"Artículo 53 Bis.- Las dependencias y entidades podrán establecer en la convocatoria a la licitación, invitaciones a cuando menos tres personas y contratos, deducciones al pago de bienes o servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el proveedor respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato. En estos casos, establecerán el límite de incumplimiento a partir del cual podrán cancelar total o parcialmente las partidas o conceptos no entregados, o bien rescindir el contrato en los términos de este artículo."</p>		

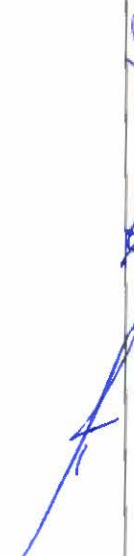



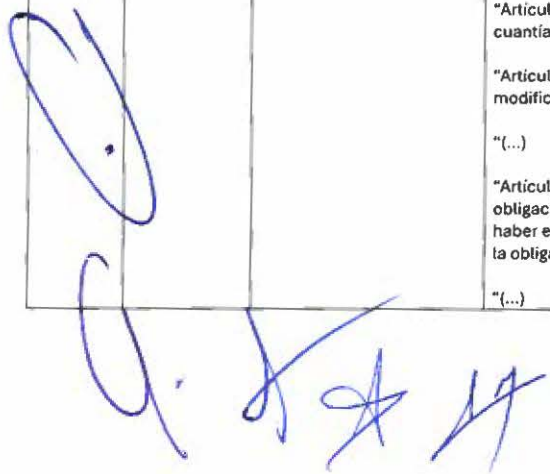

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>El Reglamento de la LAASSPF establece en sus Artículos 85 fracción V y 97 que:</p> <p>"Artículo 85.- Las dependencias y entidades podrán celebrar contratos abiertos cuando cuenten con la autorización presupuestaria para cubrir el monto mínimo.</p> <p>"(...)</p> <p>V. "Las penalizaciones por atraso en la entrega de los bienes o de la prestación de servicios, serán determinadas en función de los bienes o servicios que se hayan entregado o prestado con atraso y se aplicarán sobre los montos que deban pagarse por cada orden de surtimiento emitida por la dependencia o entidad, exclusivamente sobre el valor de lo entregado o prestado con atraso y no por la totalidad del contrato, y"</p> <p>"Artículo 97.- Las deducciones al pago de bienes o servicios previstos en el artículo 53 Bis de la Ley serán determinadas en función de los bienes entregados o servicios prestados de manera parcial o deficiente. (...) sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.</p> <p>El CÓDIGO CIVIL FEDERAL de manera complementaria y/o supletoria, establece que:</p> <p>"Artículo 1843.- La cláusula penal no puede exceder ni en valor ni en cuantía a la obligación principal.</p> <p>"Artículo 1844.- Si la obligación fuere cumplida en parte, la pena se modificará en la misma proporción.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1846.- El acreedor puede exigir el cumplimiento de la obligación o el pago de la pena, pero no ambos; a menos que aparezca haber estipulado la pena por el simple retardo en el cumplimiento de la obligación, o porque esta no se preste de la manera convenida.</p> <p>"(...)</p>		

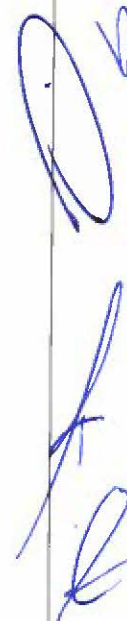
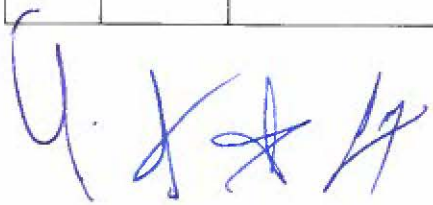



JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Licitante: Grupo Gastronómico Galvez, S.A. de C.V.</p> <p>"Artículo 1851.- Si los términos de un contrato son claros y no dejan duda sobre la intención de los contratantes, se estará al sentido literal de sus cláusulas. Si las palabras parecieren contrarias a la intención evidente de los contratantes, prevalecerá ésta sobre aquéllas.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1853.- Si alguna cláusula de los contratos admitiere diversos sentidos, deberá entenderse en el más adecuado para que produzca efecto.</p> <p>"Artículo 1854.- Las cláusulas de los contratos deben interpretarse las unas por las otras, atribuyendo a las dudosas el sentido que resulte del conjunto de todas.</p> <p>Entonces, analicemos a la luz del fundamento jurídico lo conducente de los capítulos 8. PENAS CONVENCIONALES y 9. DEDUCTIVAS, primeramente, precisando los alcances del contrato:</p> <p>1. INFORMACIÓN GENÉRICA Y ALCANCE DE LA CONTRATACIÓN</p> <p>1.1. Objeto de la contratación</p> <p>La presente licitación tiene por objeto la contratación del "Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral", que consiste en 1 (una) partida, por lo tanto, la adjudicación será a un solo LICITANTE.</p> <p>La descripción detallada del servicio y el alcance de la presente contratación se encuentran en el Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p> <p>"(...)</p> <p>"ANEXO 1 "Especificaciones Técnicas</p> <p>1. "OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.</p>		

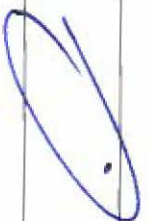
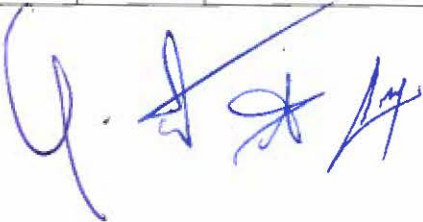




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECyRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>"Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral, en lo sucesivo "El Instituto".</p> <p>"(...)</p> <p>3. "DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>"Se requiere contratar el Servicio de comedor con sistema de autoservicio, que consta de la preparación de alimentos en los diferentes comedores de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo de "El Instituto".</p> <p>"El servicio del comedor con sistema de autoservicio busca proveer comidas balanceadas y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto", garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar.</p> <p>"(...)"</p> <p>Y no hay proporcionalidad si la falla fue en 10 raciones en algún tiempo de servicio u ÓRDENES DE SURTIMIENTO EN TÉRMINOS DE LA LAASSPF y de la normatividad de ese Instituto, en los servicios que puede haber en un día en cada comedor y mucho menos aplicar el total de la facturación del día, para ello, si está prohibido por Ley.</p> <p>En todo caso se debe establecer un porcentaje de deductiva por ración o unidad de medida servida por cada ración incorrectamente servida, en el supuesto actualizado de INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFICIENTE DEL SERVICIO, para que sea proporcional y no excesivo legalmente.</p> <p>La LAASSPF, y la normatividad de ese Instituto, claramente establecen que, (...) podrán establecer en la convocatoria (...), deducciones al pago (...) con motivo del incumplimiento parcial o deficiente y precisa el Reglamento de la Ley que: Las penalizaciones por atraso en la entrega de los bienes o de la prestación de servicios, serán</p>		



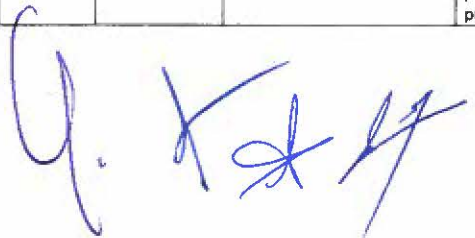
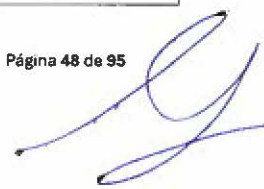


JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>determinadas en función de los bienes o servicios que se hayan entregado o prestado con atraso y se aplicarán sobre los montos que deban pagarse por cada orden de surtimiento emitida por la dependencia o entidad, exclusivamente sobre el valor de lo entregado o prestado con atraso y no por la totalidad del contrato, y (...) Las deducciones al pago de bienes o servicios previstos en el artículo 53 Bis de la Ley serán determinadas en función de los bienes entregados o servicios prestados de manera parcial o deficiente, (...) sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte proporcional de la garantía de cumplimiento que le corresponda del monto total del contrato.</p> <p>La fianza igualmente cubre el 15% del valor de cada una de las raciones que hacen el objeto del contrato, suponiendo un precio unitario de \$100.00 equivaldría a \$15.00 por cada ración, según el precio unitario de cada una de éstas. Es ello que "cada concepto de deducciones... no exceda la parte proporcional de la garantía de cumplimiento...".</p> <p>Lo anterior significa que la suma de todas las deductivas NO PUEDE EXCEDER EL 15% DEL VALOR DE CADA UNIDAD DE SERVICIO CONTRATADA (RACIÓN DE ALIMENTO).</p> <p>Lo cual no sucede en la especie, debido a que el contrato precisa, contrario a la Ley, 17 SUPUESTAS PENAS CONVENCIONALES Y 27 SUPUESTAS DEDUCTIVAS y algunas duplicadas, todas superiores al importe que cubre la garantía para cada supuesto incumplimiento, pero además aplicándolo ilegalmente sobre el monto total de la facturación diaria o una cuota en valores absolutos, muy por encima del 15% del valor de la o las raciones que pudieran haber sido parcialmente o totalmente incumplidas, lo cual está PROHIBIDO por la Ley de la materia, por su Reglamento y por las normativas de ese Instituto.</p> <p>El CÓDIGO CIVIL FEDERAL, invocado de manera obligatoria por el contrato, de manera complementaria y/o supletoria, precisa que, la cláusula penal no puede exceder ni en valor ni en cuantía a la obligación principal, así como que, si la obligación fuere cumplida en parte, la pena se modificará en la misma proporción y el acreedor puede exigir el cumplimiento de la obligación o el pago de la pena,</p>		







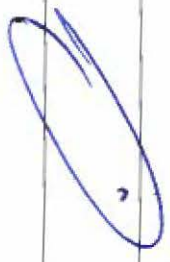
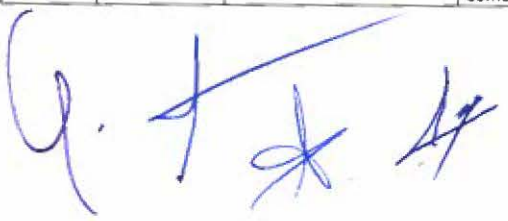
UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
2			<p>pero no ambos, lo cual es contrario en la especie, ya que a mi representada le es exigido cumplir con las supuestas exigencias del servicio y aunque lo haga se aplican las ilegales deductivas que a nadie benefician, pero si perjudican ilegalmente a mi representada en sus pagos por la prestación del servicio contratado.</p> <p>El CÓDIGO CIVIL FEDERAL de manera complementaria y/o supletoria, establece que:</p> <p>"Artículo 1843.- La cláusula penal no puede exceder ni en valor ni en cuantía a la obligación principal, lo cual se incumple en la especie sin atender a la Ley.</p> <p>"Artículo 1844.- Si la obligación fuere cumplida en parte, la pena se modificará en la misma proporción, lo cual no sucede en la especie, ya que mi representada resuelve las supuestas faltas sin que le sean condonadas las penas determinadas unilateralmente.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1846.- El acreedor puede exigir el cumplimiento de la obligación o el pago de la pena, pero no ambos, a menos que aparezca haber estipulado la pena por el simple retardo en el cumplimiento de la obligación, o porque ésta no se preste de la manera convenida.</p> <p>Y en la especie, el Instituto lo aplica indiscriminadamente, sin oportunidad de defensa por parte de mi representada, salvo el retraso en los pagos, mientras se hicieran aclaraciones que nunca son aceptadas.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1851.- Si los términos de un contrato son claros y no dejan duda sobre la intención de los contratantes, se estará al sentido literal de sus cláusulas. Si las palabras parecieren contrarias a la intención evidente de los contratantes, prevalecerá ésta sobre aquéllas.</p> <p>El caso del contrato de ese Instituto es la aplicación de las penas, como prioridad para procurar demostrar el cumplimiento en la</p>		  


JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																		
			<p>vigilancia de éste, a pesar de que dicha actuación sea infundada y desproporcionada.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1853.- Si alguna cláusula de los contratos admitiere diversos sentidos, deberá entenderse en el más adecuado para que produzca efecto.</p> <p>"Artículo 1854.- Las cláusulas de los contratos deben interpretarse las unas por las otras, atribuyendo a las dudosas el sentido que resulte del conjunto de todas.</p> <p>Por lo expuesto, solicitamos atentamente a la convocante que las penas convencionales y/o deductivas, sean revisadas y aplicadas en aplicación real y legal, respecto a las raciones realmente cumplidas de manera incompleta o no cumplidas, en la proporción legal que la Constitución y leyes reglamentarias establecen, para que su Anexo Técnico y Bases de posterior Licitación sean legales y legítimos.</p> <p>Favor de confirmar.</p>																				
8.	59 del Anexo Técnico.	3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.	<p>Dice:</p> <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".</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</p>	<p>A continuación, se remiten las cantidades promedio de cada uno de los comedores:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMEDOR</th> <th>CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tlalpaon</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Cónum</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>CECYRD</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Moneda</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Tlôhuac</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Estas cantidades son aproximadas, de manera ilustrativa, por lo que El Proveedor deberá calcular los porcentajes conforme a el número de platillos aproximados que se determinen elaborar diariamente.</p> <p>Por lo que se refiere a la disponibilidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este</p>	COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS	Tlalpaon	450	Quantum	200	Cónum	290	Insurgentes	140	CECYRD	200	Zafiro II	270	Moneda	270	Tlôhuac	50	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS																						
Tlalpaon	450																						
Quantum	200																						
Cónum	290																						
Insurgentes	140																						
CECYRD	200																						
Zafiro II	270																						
Moneda	270																						
Tlôhuac	50																						

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.

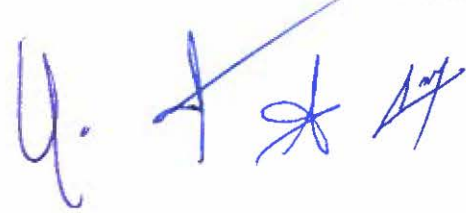
UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																																									
			se indica en la siguiente tabla:	<p>Anexo Técnico. Es decir, que durante todo el horario deberá haber al menos una opción de todos y cada uno de los elementos: entendiéndose por elementos lo siguiente:</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones). Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción). Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones). Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones). Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción). Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio) Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio) Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>Asimismo, se precisa que, en caso de que el Instituto presente un incremento en la demanda de servicios, este lo notificará a "El Proveedor" de conformidad con lo establecido en los siguientes numerales del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria:</p> <p>3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.</p> <p>[...]</p> <p>El "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a "El Proveedor".</p> <p>[...]</p> <p>8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.</p> <p>[...]</p> <p>En caso de requerir servicios fuera del horario y/o días señalados, los incrementos o decrementos en el servicio ordinario, así como en su caso la suspensión del servicio en fechas específicas, se le notificará a "El Proveedor" por escrito y/o por correo electrónico, con al menos 24 (veinticuatro) horas de anticipación; en caso de no prestar el servicio conforme a horarios y cantidades extraordinarias solicitadas, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p>																																										
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Descripción</th> <th>Forma de cobro</th> <th>Opciones alternativas</th> <th>Porcentaje de aplicación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1</td> <td rowspan="2">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munción, moño, etc.</td> <td rowspan="2">2</td> <td rowspan="2">50% por opción</td> </tr> <tr> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td rowspan="10">2</td> <td rowspan="10">Pastas arroz y otros</td> <td>Camaron o pescado, halibut, etc.</td> <td rowspan="10">1</td> <td rowspan="10">100%</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habos, tripl. de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, leguminosas, etc.</td> </tr> <tr> <td>Mole de olla, etc.</td> </tr> <tr> <td>Espaguetti, tallarin, entre otros.</td> </tr> <tr> <td>Verde rojo, blanca, con verduras, etc.</td> </tr> <tr> <td>Chilaquiles o huevo en asfrentes, preparaciones, verduras al vapor etc.</td> </tr> <tr> <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 rowspan="2">3</td> <td rowspan="2">Plato fuerte</td> <td>Pachupa asada**</td> <td rowspan="2">2</td> <td rowspan="2">20%. Sin embargo, estas opciones deben estar disponibles durante el horario de la prestación del servicio.</td> </tr> <tr> <td>Carne asada**</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">4</td> <td rowspan="2">Postre</td> <td>Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***</td> <td rowspan="2">2</td> <td rowspan="2">50% por opción</td> </tr> <tr> <td>Gelatina****</td> <td>1</td> <td>Disponible durante el horario de la prestación del servicio</td> </tr> </tbody> </table> <p>Nota: Adicionalmente, se debe considerar de manera permanente durante el horario de prestación del servicio, la disponibilidad de barra de</p>	Tiempo	Descripción	Forma de cobro	Opciones alternativas	Porcentaje de aplicación	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munción, moño, etc.	2	50% por opción	Pollo o res.	2	Pastas arroz y otros	Camaron o pescado, halibut, etc.	1	100%	Verduras frescas, lentejas, habos, tripl. de mariscos, etc.	Verduras frescas, leguminosas, etc.	Mole de olla, etc.	Espaguetti, tallarin, entre otros.	Verde rojo, blanca, con verduras, etc.	Chilaquiles o huevo en asfrentes, preparaciones, verduras al vapor etc.	Pollo, cerdo, res o pescado*	2	30%	Vegetariano	1	20%	3	Plato fuerte	Pachupa 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	
Tiempo	Descripción	Forma de cobro	Opciones alternativas	Porcentaje de aplicación																																										
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munción, moño, etc.	2	50% por opción																																										
		Pollo o res.																																												
2	Pastas arroz y otros	Camaron o pescado, halibut, etc.	1	100%																																										
		Verduras frescas, lentejas, habos, tripl. de mariscos, etc.																																												
		Verduras frescas, leguminosas, etc.																																												
		Mole de olla, etc.																																												
		Espaguetti, tallarin, entre otros.																																												
		Verde rojo, blanca, con verduras, etc.																																												
		Chilaquiles o huevo en asfrentes, preparaciones, verduras al vapor etc.																																												
		Pollo, cerdo, res o pescado*			2	30%																																								
		Vegetariano			1	20%																																								
		3			Plato fuerte	Pachupa 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																																								









JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.</p> <p>ensalada y frutas, frijoles, bebidas y complementos (pan, tortilla, salsa, aderezos, sal y limones), de conformidad con lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo Técnico.</p> <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 apearse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo Técnico.</p> <p>Entendiéndose por elementos lo siguiente:</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos 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.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de</p>	<p>[...]</p>	  



JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

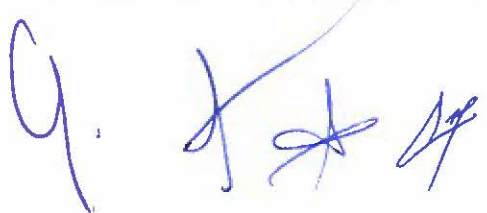
Núm. de pregunta	Pagina de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde												
			<p>porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrito en el numeral 10. Deductivas, de los Condiciones Contractuales.</p> <p>DUDA: Respetuosamente le manifestamos a la convocante que para que lo anterior sea legalmente eficiente, ese Instituto debe indicar las cantidades diarias de porciones a servir en cada uno de sus comedores, de lunes a viernes, para estar en posibilidad de calcular los porcentajes que indica en la tabla anterior.</p> <p>Asimismo, debe indicar que, si se le presentaron las cantidades exactas de porciones o raciones, correspondientes a los porcentajes que el ANEXO TÉCNICO indica y la preferencia de los comensales termina con uno o más platillos, el servicio continuará con los platillos u opciones disponibles, hasta finalizar el servicio y las raciones que por solicitud de ese Instituto hayan sido preparadas para ser vendidas y servidas.</p> <p>Y el agotamiento de uno o más de los guisados será sin responsabilidad para el prestador del servicio, toda vez que cumplió con haber preparado y presentado para el servicio las raciones solicitadas por esa Convocante.</p> <p>Si el promedio estadístico que El Proveedor identifique para su producción falla, porque ese Instituto tenga una creciente de demanda, la falta de previsión no puede ser atribuida al Proveedor, porque éste carece de elementos de conocimiento para predecir que, en un día en específico, la demanda crecerá sin aviso previo.</p> <p>Esta es la determinación del Instituto de las cantidades de raciones a servir:</p> <p>3.4 Las cantidades mínimas y máximas de platillos o servicios anexas que se prestarán a contratarse.</p> <table border="1" data-bbox="577 1234 934 1299"> <thead> <tr> <th>Nº</th> <th>Descripción</th> <th>Cantidad mínima requerida</th> <th>Cantidad máxima permitida</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Platillo de servicio con 400 unidades</td> <td>200.000</td> <td>300.000</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cantidad de platillos a servir</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Lo cual, a todas luces, no indica nada para cada día en cada comedor; ni siquiera una aproximación o un promedio de consumo.</p>	Nº	Descripción	Cantidad mínima requerida	Cantidad máxima permitida	1	Platillo de servicio con 400 unidades	200.000	300.000		Cantidad de platillos a servir				
Nº	Descripción	Cantidad mínima requerida	Cantidad máxima permitida														
1	Platillo de servicio con 400 unidades	200.000	300.000														
	Cantidad de platillos a servir																

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Por lo tanto, solicitamos atentamente a la Convocante que precise promedios mínimos y máximos de servicio en cada comedor y por cada día de la semana, para poder establecer la base de cumplimiento del Proveedor, así como los porcentajes que se indican en la Tabla antecedente de Tiempos que integran la comida. Sin embargo, si el Proveedor cumple con los porcentajes establecidos en dicha Tabla y las preferencias del comensal descompensan los porcentajes previstos y se llegasen a consumir desequilibradamente los platillos de cada Tiempo y se terminan unos más que otros durante el servicio, ello no será de la responsabilidad del Proveedor, porque éste cumplió con lo ordenado por el cliente. De lo contrario, cualquier deductiva será, inmotivada, infundada e ilegal.</p> <p>Favor de confirmar.</p>		
9.	61	No especifica la referencia	<p>Dice: En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Respetuosamente le manifestamos a la convocante que sólo procede en caso de que las cantidades que ese Instituto haya ordenado servir, cada día en cada comedor se agoten y el personal administrador del contrato ordene la preparación de raciones extras y ellas no fueran preparadas y proporcionadas para el servicio.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>No es correcto su entendimiento, de conformidad con el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, se indica que: [...]</p> <p>El "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a "El Proveedor".</p> <p>En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones contractuales.</p> <p>[...]</p> <p>Conforme a la precisión anterior, la deductiva referida está establecida para el caso de solicitudes respecto a servicios especiales en horas y días inhábiles y respecto al incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", no a la prestación del servicio ordinario (diario).</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>Para el servicio ordinario (diario) se consideran las siguientes deductivas, de conformidad con lo establecido en el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, que indica que:</p> <p>[...]</p> <p><i>"La falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</i></p> <p><i>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales."</i></p> <p>[...]</p>	
10.	62	4. REUNIONES DE TRABAJO.	<p>Dice.</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>DUDA o ACLARACIÓN.</p> <p>Solicitamos atentamente a la Convocante que este tipo de servicios sean solicitados con un mínimo de 24 horas naturales de anticipación, toda vez que para cada servicio de esa naturaleza serán requeridos especiales y caprichosos menús, los que no pueden satisfacerse contingentemente en 8 a 12 horas de anticipación, a menos de que el</p>	<p>El numeral referido indica lo concerniente a las reuniones de trabajo, no a las solicitudes extraordinarias de servicios.</p> <p>Al respecto de las solicitudes extraordinarias de servicios, se especifica que, de conformidad con el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, del Anexo 1, Especificaciones Técnicas; "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>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>menú sea determinado por el prestador del servicio, con los insumos que tenga disponibles y sin cambio alguno por parte de la convocante y, por supuesto, sin deductiva alguna, ya que no hubo responsabilidad alguna por parte del prestador del servicio.</p> <p>Favor de confirmar.</p>		
11.	63 y 71	5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO.	<p>Dice.</p> <p>5. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL SERVICIO.</p> <p>La prestación del servicio de comedor constará de lo siguiente:</p> <p>1. La preparación de alimentos en sitio, en los comedores que cuentan con cocina (Talpan, Zafiro II, Acoxa*, Tláhuac, Quantum, Moneda, Córumb y CECYRD). * ver *NOTAS APLICABLES AL COMEDOR DE ACOXA del numeral 3.2. UBICACIONES EN LOS QUE SE PRESTARÁ EL SERVICIO, del presente Anexo Técnico.</p> <p>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.</p> <p>3. La prestación del servicio de comedor con autoservicio en la modalidad de consumo en sitio y/o para llevar.</p> <p>PÁGINA 71. Dice: "El Proveedor" estará obligado a proporcionar de manera enunciativa más no limitativa, contenedores desechables, los cuales deberán ser de material ecológico biodegradable o compostable, con la finalidad de contar con servicio para llevar (domo de tres divisiones, vaso con tapa, plaque y servilletas) y así estar en condiciones de contribuir con las actividades inherentes de las áreas usuarias.</p> <p>La prestación del servicio de comedor será a todo el personal de "El Instituto", al personal de nivel operativo, de mando, homólogos y representantes de partidos políticos, adscritos a Órganos Centrales en áreas centrales, el cual deberá acreditarse como tal, así como se hará extensivo el servicio para los prestadores de servicio social, que de igual manera deberán acreditarse con la identificación que el "El Instituto" les proporciona, lo anterior, cubriendo el costo establecido en el Manual de Normas Administrativas en materia de Recursos</p>	<p>Se precisa que, el servicio "para llevar" deberá estar incluido dentro de su propuesta, al tratarse de un Servicio Integral. Ni la convocante ni el comensal devengarán montos adicionales a los establecidos en el precio del menú.</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)</p>




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																				
			<p>Humanos del Instituto Nacional Electoral que es de \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.).</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Para el caso de "...la modalidad de consumo... para llevar.", solicitamos atentamente a la convocante que autorice a que coticemos por separado el kit de utensilios y plaqué desechable para llevar, toda vez que agrega un costo importante a las raciones "para llevar", e incluye personal adicional para su preparación y empaque, por lo que no sería justo ni equilibrado cargar ese costo a todas las raciones porque incrementaría en exceso el costo individual del servicio y no es aplicable a todas las raciones que se servirán.</p> <p>Dicho excedente en precio, la convocante decidirá si lo paga el comensal que así lo requiera o lo paga la convocante en las cantidades que sean contabilizadas en cada comedor y en cada día.</p> <p>Favor de confirmar.</p>																						
12.	63	5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	<p>Dice.</p> <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>DUDA o ACLARACIÓN. Solicitamos atentamente a la convocante que precise este punto, debido a que existe importante combinación de equipos tanto propiedad de esa convocante como de los proveedores actuales, de tal manera que en los comedores de Quantum y Corumb, el equipo completo es del proveedor actual, destacando que en Quantum el equipo de cocina es de funcionamiento a gas y en el de Corumb es totalmente eléctrico y, por lo tanto, más costoso; igualmente las sillas y mesas en ambos comedores, han sido instaladas por el proveedor actual. En el resto de los comedores, coexisten equipos de ambas instancias.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>El Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, establece el equipo con el que no cuenta el instituto o le hace falta al Instituto.</p> <p>Al respecto, deberá considerarse lo establecido en la Modificación 8, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 8 Referencia: Apéndice D Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p> <p>[...]</p> <table border="1" data-bbox="1075 1193 1764 1307"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>QUANTUM</th> <th>INSURGENTES</th> <th>MONEDA</th> <th>TALPAN</th> <th>CÓRUMB</th> <th>ZAFIRO</th> <th>TLÁHUAC</th> <th>CECYRD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TALPAN	CÓRUMB	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD		LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE									Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
No.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TALPAN	CÓRUMB	ZAFIRO	TLÁHUAC	CECYRD																
	LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE																								

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde	
			<p>Maquina Lavalzoa Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química Ciclos de lavado de 60, 120, 240 o 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 - 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato</p>	1	0	1	0	0	0	0	0	0	
			<p>Mesa de trabajo iste con entrapaño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
			<p>Repetas fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.</p>	2	0	0	0	0	2	0	0	2	
			<p>Tarja triple línea incluye llaves mezcladores.</p>	0	0	0	0	2	0	0	0	1	

Handwritten signature

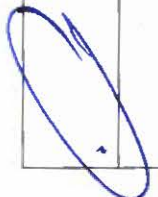
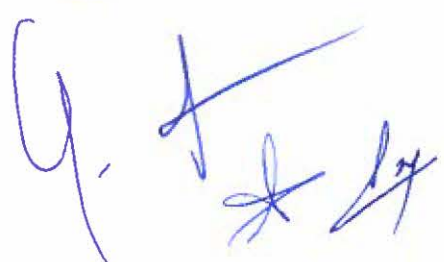
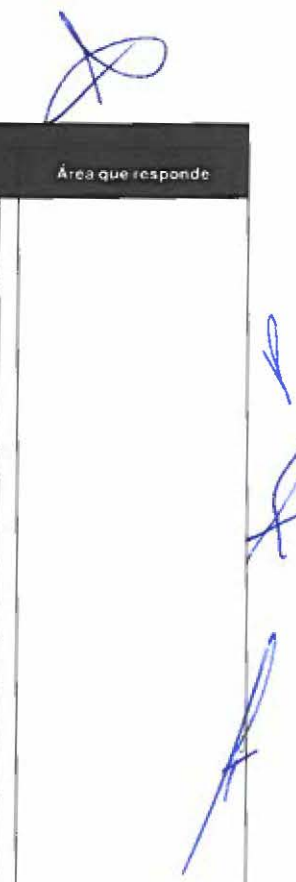
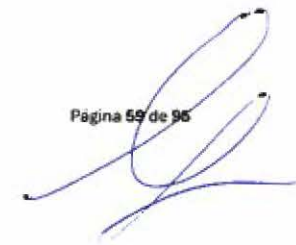
Handwritten signature

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde		
				fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.										
				Tarja doble tria 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		
				Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 estantes y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.	2	0	0	2	0	1	1	2		
				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		
				Calentador a gas o electrico con capacidad de 76 litros.	1	0	0	1	1	0	1	1		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde	
			<p>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 llama piloto, certificada CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 perlas zinc con aislamiento térmico en silicón rojo. 2 charolas para captar escurrimientos.</p>	1	0	2	4	0	0	0	0	0	

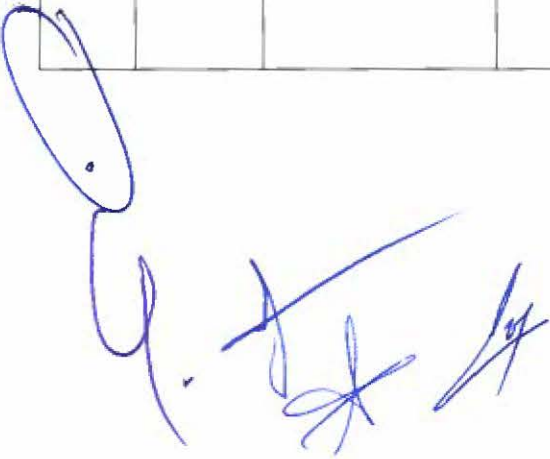
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>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 750°C. Parrillas y rack de alambres niquelados. Puerta con aislamiento y embudo para evitar pérdida de temperatura. Valvulas San-Son tipo Jr. Porta platos para servido en Cal. 16. Parrillas termotomadas 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 espartaco.</p>	<p>1 0 1 0 0 0 0 0</p>	






Página 61 de 95

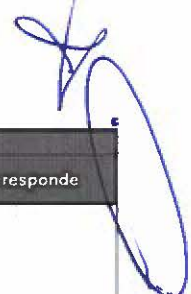


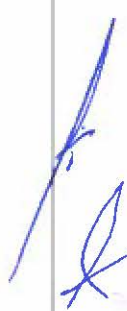
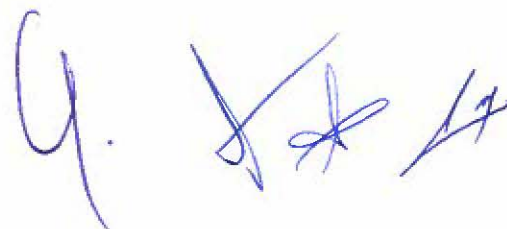
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde		
				<p>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: 15800 FRECUENCIA: 60Hz CONSUMO: 15.6w/h NUM. DE FASES: 3</p>	0	0	0	0	2	1	0	2		




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																											
				<table border="1"> <tr> <td>Plancha industrial eléctrica de con 3 quemadores tubulares tipo flama, sobre estructura en acero inoxidable, con las dimensiones adecuadas para la cantidad de servicios y con niveladores para ajustar al piso.</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>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.</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mesa de trabajo isla con entrepiso bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>2</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </table>	Plancha industrial eléctrica de con 3 quemadores tubulares tipo flama, 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	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	Mesa de trabajo isla con entrepiso 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	
Plancha industrial eléctrica de con 3 quemadores tubulares tipo flama, 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																								
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																								
Mesa de trabajo isla con entrepiso 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																								

[Handwritten signatures and marks in blue ink]

[Handwritten signature in blue ink]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Procesador de alimentos Alimentación continua con apertura grande para frutas y verduras. Procesa hasta 850 porciones en 3 horas. Bowl de policarbonato de 750 ml. 2 discos cortador de 4mm y 1 disco rallador de 2mm. Aspas en acero inoxidable. Motor de 2HP (120 Volts monofásico).</p>	<p>0 0 0 1 0 0 0 0</p>	
			<p>Licudadora Industrial. Tapa estéril en acero inoxidable de 12 litros capacidad T-304 grado alimenticio que se fija al vaso Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio</p>	<p>1 1 1 1 1 1 1 1</p>	
			<p>Mesa de trabajo isla con entrepeño bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	<p>1 0 0 0 0 0 1 1</p>	

G. Galvez

[Signature]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			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	
			Taja 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	
			Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1 1 2 1 1 0 1 1	
			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	
			Camara 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	

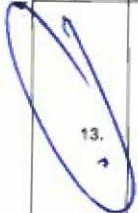
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

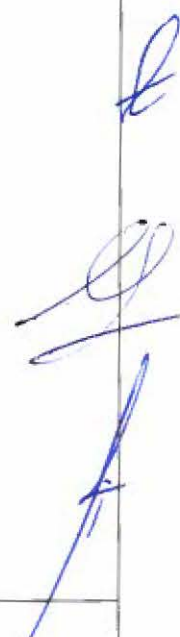
ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																																				
				<table border="1"> <tr> <td>Contenedores de basura industrial, fabricado en polietileno de media densidad, gran resistencia a golpes y roturas, con tapas.</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>6</td> <td>2</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Mesa de trabajo isla con entrepiso bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepisos y rodajas.</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Cinquera estufa tipo industrial</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> </table>	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	Mesa de trabajo isla con entrepiso 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	Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepisos y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1	Cinquera estufa tipo industrial	1	0	0	0	1	0	0	1	
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																																	
Mesa de trabajo isla con entrepiso 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																																	
Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepisos y rodajas.	1	1	1	1	0	0	0	1																																	
Cinquera estufa tipo industrial	1	0	0	0	1	0	0	1																																	
				[...] EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS																																					
13.	64	No especifica la referencia	Dice. En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, el "PROVEEDOR", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la 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".	No es correcto su entendimiento, ya que al ser un servicio integral no podrá ofertar precios diferenciados por comedor, para el caso Tláhuac, el consumo no es significativo en el universo del contrato.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)																																				
			DUDA o ACLARACIÓN.																																						





JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			Entendemos que el precio que ofertemos para el comedor de Tláhuac deberá ser sustancialmente mayor que el de los otros comedores, por la necesidad de mantener el abastecimiento y costo permanente del agua de garrafón. Favor de confirmar.		
14.	64 y 65	5.3. SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS.	<p>Dice.</p> <p>5.3. SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS.</p> <p>"El Instituto" asumirá los gastos que se originen por conceptos de los servicios de luz y agua potable (no de garrafón), sin embargo, el buen uso de estos servicios será responsabilidad del "El Proveedor".</p> <p>En el comedor de Tláhuac, debido a la zona donde se encuentra ubicado el inmueble, existe un abasto irregular por parte de la red pública de agua, por lo que, el "PROVEEDOR", deberá considerar esta situación con la finalidad de proveer y contar con una reserva de este vital líquido por medio de garrafones con agua potable para el consumo humano, a fin de no afectar la preparación de alimentos y la operación del servicio. Asimismo, se deberán tomar en consideración esta situación en caso de fallas súbitas o contaminación en el suministro de cualquiera de los comedores de "El Instituto".</p> <p>En el supuesto de presentarse inconsistencias en el suministro del servicio de luz y agua, el "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>	Se hace de su conocimiento que la convocante no es la prestadora del servicio, por lo tanto, no pagará ninguna pena o deductiva.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)


G. X. 27

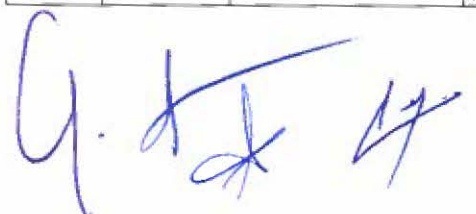
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>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. 		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>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 08. Penas convencionales de la presente convocatoria.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Para el caso de que el proveedor del servicio cumpla con los análisis y todas las excelentes calificaciones del agua, que no son de su responsabilidad al utilizar el agua de la línea pública, y el agua que se suministre por parte de la línea pública y por medio de las cisternas de los edificios en que se encuentran los comedores de esa convocante, presentaran contaminación antes de pasar por los filtros, que en su mayoría son de esa convocante, cuál será la pena o deductiva que pagará la convocante?</p> <p>Favor de confirmar.</p>		
15.	74 y 77	No especifica la referencia	<p>Dice. 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</p>	<p>No es correcto su entendimiento, de conformidad con lo establecido en el numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria que a la letra indica:</p> <p>[...]</p> <p>Con la finalidad de que el "Administrador del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), los "Licitantes" dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>[...]</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

G. J. J. A.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Tipo de carne. Fecha del corte. Fecha de caducidad. Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. <p>DUDA o ACLARACIÓN. Entendemos que la certificación Tipo Inspección Federal (TIF) vigente, que obligadamente deberemos presentar es la correspondiente a nuestras instalaciones, MÁS las de nuestros proveedores de cárnicos (res, cerdo y pollo), cuyo alcance contenga el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina y su preparación como alimentos terminados, así como las de los fabricantes de embutidos que utilizaremos, acompañando dichas certificaciones de la última versión que el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) tenga publicada en su página WEB, del Directorio de Establecimientos TIF, para acreditar que se encuentran vigentes.</p> <p>Lo anterior es debido a que en el servicio se consideran alimentos que serán elaborados en las instalaciones del licitante y serán transportados a los comedores que carecen de cocina (Catering).</p> <p>Favor de confirmar. Dice.</p>	<p>El Licitante podrá presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo</p>	
16	76	10. NORMAS OFICIALES	<p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>El "Licitante" deberán acreditar conforme al Artículo 55 y a la Sección Segunda de la Ley de Infraestructura de la Calidad, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, 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>DUDA o ACLARACIÓN.</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 del certificado de Distintivo H a nombre del licitante.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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


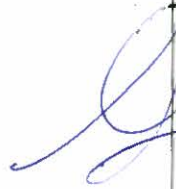

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Respetuosamente manifestamos a la Convocante que no es correcto que el Artículo 55 y a la Sección Segunda de la Ley de Infraestructura de la Calidad, sea la normativa que obliga el cumplimiento de las normas requeridas. Ese Artículo correspondía a la abrogada LEY FEDERAL SOBRE METROLOGIA Y NORMALIZACION.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>II. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos o alcance similar, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza que cuenta con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo documentado, que previene y controla los riesgos en el sitio de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>III. NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento u hoteles y restaurantes, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento o hoteles y restaurantes, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza de que el "Licitante" cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p>	
17.	78 y 79	11. DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" y 11.2. HORARIOS DE ENTRADA	<p>Dice.</p> <p>11. DEL PERSONAL DE "EL PROVEEDOR"</p> <p>"El Proveedor" será el único patrón de todas las personas que intervengan bajo sus órdenes en el desempeño y operación para el cumplimiento del objeto de la contratación, asumiendo todas las obligaciones y responsabilidades derivadas de la relación laboral, ya sean civiles, penales o de cualquier otra índole, liberando a "El Instituto" de cualquiera de ellas; y por ningún motivo se podrá considerar a éste como patrón sustituto o solidario.</p> <p>(...)</p> <p>11.2. HORARIOS DE ENTRADA</p>	<p>De conformidad con la Modificación 4, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones"</p> <p>Se acepta su solicitud de conformidad con lo establecido en la Modificación 5 del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 5 Referencia: Numeral 11.2 HORARIOS DE ENTRADA, del Anexo 1, Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</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>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

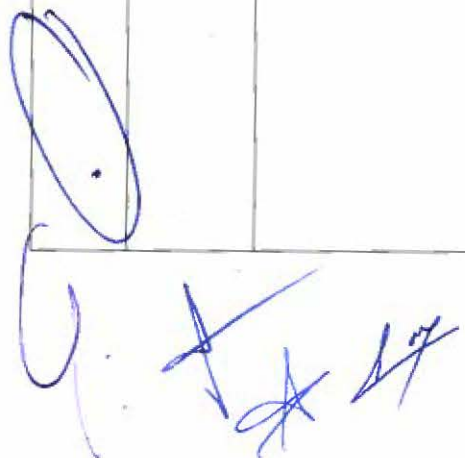
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>El personal de "El Proveedor" tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 09:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.</p> <p>(...)</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Respetuosamente, podría la Convocante indicar por qué si "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.", "El personal de "El Proveedor" tendrá que reportarse debidamente uniformado en cada uno de los comedores institucionales a más tardar a las 09:30 horas de cada día de prestación del servicio, posterior al horario antes mencionado se considerará como inasistencia.", si el servicio inicia hasta las 12:30 horas con la degustación y hasta las 13:00 horas el servicio a puertas abiertas?</p> <p>El total del personal no se requiere desde el horario indicado por la Convocante; incluso, estorba en las labores de la cocina antes del inicio del servicio. Y si se requiere al personal al término del servicio para las labores de limpieza y de elaboración de preparaciones previas para el oportuno inicio del servicio del día siguiente. Y si exigimos al personal cumplir con el innecesario horario que indica la convocante, será necesario pagarle horas extras, encareciendo el precio del servicio. Por lo que solicitamos atentamente a la convocante que permita que el licitante adjudicado determine los horarios convenientes para la presencia del personal, y que, si le es imprescindible aplicar las trilladas Deductivas o faltas del personal, lo haga para el personal que no esté presente a las 12:30 horas; 30 minutos antes del inicio del servicio.</p>		  



JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			No omitimos precisar que la unidad de medida que se paga como cumplimiento del contrato son raciones de alimento (charolas) debidamente servidas y atendidas, no personas uniformadas paradas en un punto determinado. Favor de confirmar.		
18.	81	12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE	<p>18. PÁGINA 81. Dice.</p> <p>12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE</p> <p>En caso de que personal del "El Instituto" presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por el médico de "El Instituto" o de una Institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta de "El Proveedor", ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud.</p> <p>Para el caso en el que el médico de "El Instituto" diagnostique enfermedad por el consumo de los alimentos, "El Proveedor" estará obligado a resurtir a "El Instituto" el medicamento proporcionado a los comensales.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Respetuosamente para la convocante, solicitamos que el párrafo anterior se acote a que el diagnóstico del médico debe coincidir con una cantidad representativa de afectados en el comedor que se trate, como mínimo de un 10% o más de asistentes debidamente comprobados en registros de entrada y de consumo y no de los que sólo digan que ahí comieron, así como con resultados de análisis microbiológicos a los alimentos servidos, que presenten resultados fuera de los límites indicados por las normas aplicables y que realmente sean acreditados médica y bibliográficamente como dosis superiores a la clínicamente mínima infectiva y que las bacterias que pudieran identificarse en los alimentos, coincidan en clasificación y en cantidad con los resultados de los análisis clínicos de los supuestos afectados. De lo contrario, médica y científicamente no es acreditable que una ración de alimento de las tres o más que un individuo consume y debe consumir durante un día (desayuno, comida, cena, colación), pueda ser causante de enfermedades tóxicoinfecciosas. Ello debe acreditarse científicamente.</p>	<p>No se acepta su propuesta, deberá apegarse a lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE del Anexo 1, Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que a la letra dice:</p> <p><i>"En caso de que personal del "El Instituto" presente en cualquier momento, enfermedad o daño derivado del consumo de los alimentos, previa comprobación por el médico de "El Instituto" o de una Institución pública o privada, los gastos que se generen correrán por cuenta de "El Proveedor", ya sean éstos de laboratorio u hospitalarios, hasta que el afectado haya recuperado por completo su salud."</i></p> <p>[...]</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
19.	81	No especifica la referencia	<p>Favor de confirmar.</p> <p>Dice. 20. 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 08 Penas convencionales de la presente convocatoria.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Respetuosamente manifestamos a la Convocante que, las aseguradoras no pueden asegurar a alguien diferente al que detenta el contrato y que se garantiza o asegura para el cumplimiento de los riesgos contratados, por lo que esa primera persona siempre deberá de ser el licitante adjudicado, quien deberá responder en primera persona por los reclamos materia del seguro adquirido.</p> <p>No omito mencionar que el seguro únicamente aplica en caso de que el ente asegurado no pueda o se niegue a responder por los reclamos que se le hagan.</p> <p>Asimismo, no puede contratarse en favor del Instituto, sino en favor de las posibles afectaciones en la prestación del servicio, ya sea hacia los comensales, que son los usuarios del servicio contratado, o de los daños que el prestador pudiera provocar a las instalaciones de la contratante.</p> <p>Por ello, sugerimos respetuosamente a la convocante que modifique su requerimiento, en virtud de que la configuración de la póliza de responsabilidad civil que solicita no la emiten las aseguradoras.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>No se acepta su propuesta, de conformidad con lo establecido en el artículo 145 apartado C de las POBALINES de este Instituto; la póliza deberá constituirse a favor del Instituto Federal Electoral, ahora denominado "Instituto Nacional Electoral".</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)</p>  

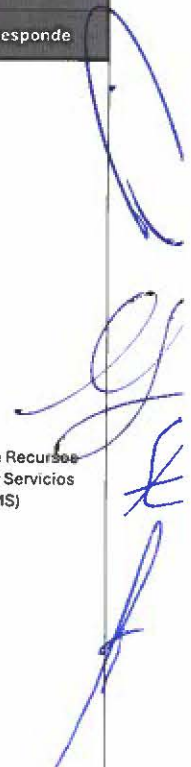
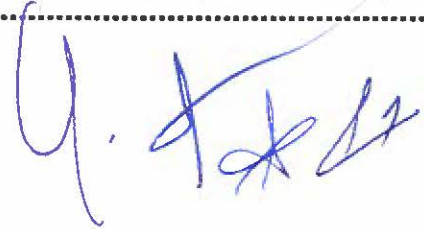


JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

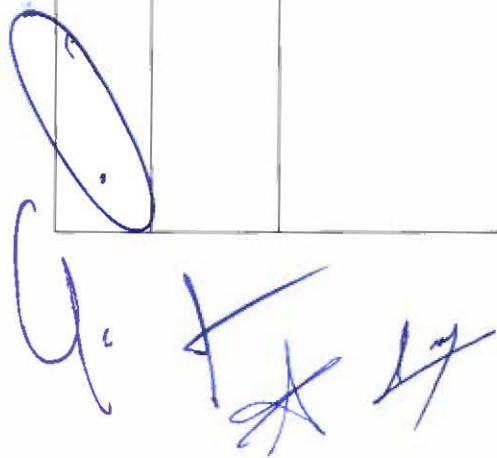
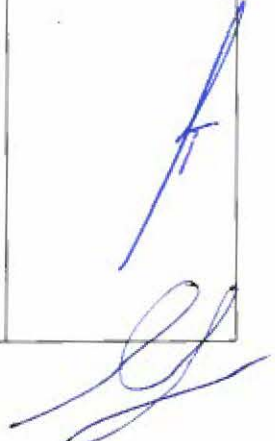



JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																				
1.	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	<p>Estimada Convocante, dentro de la Visita a las Instalaciones de los comedores, y en la relación de los equipos propiedad del Instituto que fue entregada a los participantes, podemos observar que en todos los comedores se encuentran bastantes equipos que no funcionan o en mal estado, por lo que, se solicita a la Convocante aclarar si es correcta nuestra apreciación que el actual proveedor al tener la obligación de llevar a cabo el mantenimiento correctivo y preventivo de los mismos, deberá entregar en óptimas condiciones los equipos para la prestación del servicio del ejercicio fiscal 2025. ¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>No es correcta su apreciación, el Proveedor adjudicado para este procedimiento de contratación, deberá considerar lo establecido en el numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>[...]</p> <p><i>"El Proveedor" deberá entregar un programa de mantenimiento preventivo y conservación en el cual se incluirán fechas en las que se llevarán a cabo los mantenimientos preventivos de los equipos y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de estos e identificar posibles mantenimientos correctivos para conservar en las mejores condiciones el equipo y con ello prevenir fallas durante el servicio" [...]</i></p> <p>Asimismo, se especifica que, de conformidad con la relación de equipos que fue entregada en las visitas a los comedores institucionales, así como en el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, se establece el equipo con el que no cuenta el instituto o le hace falta al Instituto.</p> <p>Por lo que, no todo el equipo que se visualizó en la visita pertenece al Instituto.</p> <p>Al respecto, deberá considerarse lo establecido en la Modificación 8, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 8</p> <p style="text-align: center;">Referencia: Apéndice D Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p> <p>[...]</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Nº.</th> <th>Descripción</th> <th>QUANTUM</th> <th>INSURGENTES</th> <th>MONEDA</th> <th>TLALPÁN</th> <th>CORUM</th> <th>ZAFIRO</th> <th>TLAHUAC</th> <th>CECYRD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Nº.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPÁN	CORUM	ZAFIRO	TLAHUAC	CECYRD		LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE									Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
Nº.	Descripción	QUANTUM	INSURGENTES	MONEDA	TLALPÁN	CORUM	ZAFIRO	TLAHUAC	CECYRD																
	LAVADO DE LOZA Y COCHAMBRE																								

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Handwritten signature

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde	
			<p>Maquina Lavadora Fabricada en acero inoxidable. Capacidad de 58 canastillas/hr con agua caliente y 65 canastillas/hr con desinfección química. Cielos de lavado de 60,120, 240 o 360 segundos. Consumo de agua: 2.8 lts/ciclo. Funcionamiento Eléctrico a 208 - 240 Volts / 3 Hp / 60 Hz. Se debe de considerar el mantenimiento y el suministro de líquidos necesarios para su buen funcionamiento el tiempo que esté vigente el contrato.</p>	1	0	1	0	0	0	0	0	0	<p><i>Handwritten signature</i></p>
			<p>Mesa de trabajo isla con entrepiso bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	0	0	0	0	1	0	0	1		
			<p>Reposos fabricadas en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.</p>	2	0	0	0	0	2	0	2		
			<p>Tarje triple tina incluye llaves mezcladoras.</p>	0	0	0	0	2	0	0	1		

Handwritten signature

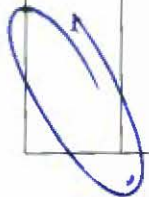
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

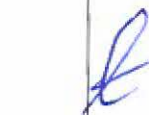
ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

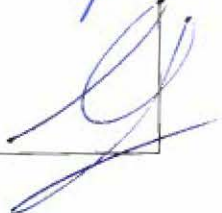


Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la capacidad de servicios.</p>	
				<p>Tarja doble tara incluye llaves mezcladoras, fabricada en acero inoxidable. Las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	
				<p>Anaqueles para almacenamiento de loza fabricado en acero carbonizado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.</p>	
				<p>Garebato para ollas, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben de ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	
				<p>Calentador a gas o eléctrico con capacidad de 76 litros.</p>	







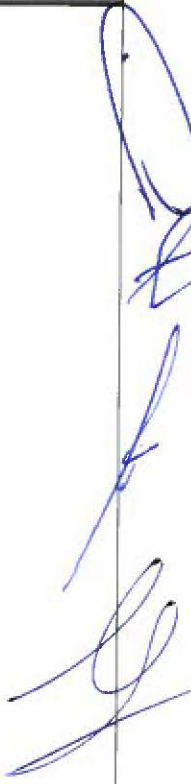
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde	
			<p>Estufon comercial fabricado en acero inoxidable de 2 secciones. 2 potentes quemadores triples concentricos en hierro fundido de 50,000 B.T.U./hr por sección. 4 parrillas superiores en hierro fundido. 2 pilotos individuales de acero inoxidable con cabeza roscable tipo hongo. 2 válvulas de ajuste llama piloto, certificada CSA uso comercial. 4 válvulas gas, certificadas CSA uso comercial. 4 parrillas zinc con aislamiento térmico en sección roja. 2 cheroles para captar escurrimientos.</p>	1	0	2	4	0	0	0	0		



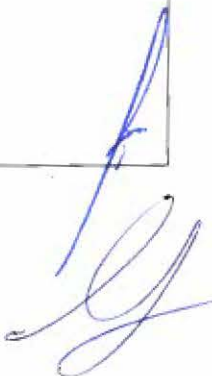

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
				<p>Estufa a Gas Industrial : Parrillas de superficie en hierro fundido. Píloto individual. Horno funcional con quemador tipo flauta de hierro fundido de 26.000 Btu/hr Interior totalmente en Acero Inoxidable Píloto atmosférico para encendido Termostato profesional a gas de 0 a 250°C Parrillas y rack de alambón niquelado Puerta con aislamiento y embudo para evitar pérdida de temperatura Válvulas San-Son tipo Jr Porta platos para servido en Cal. 16 Parrillas termofórmadas cromadas con chapelón 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 esposito.</p>	<p>1 0 1 0 0 0 0 0</p>	






JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

[Handwritten signature]

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde			
				Estufa eléctrica industrial. 6 PLATOS 2600 WATTS RESPALDO BAJO DE 0.09 M DE ALFO. PARA RECIPIENTES DE 30 cm DE DIÁMETRO FABRICADA COMPLETAMENTE EN ACERO INOXIDABLE VOLTS: 220 AMPERES: 41 A/LÍNEA WATTS: 15000 FRECUENCIA: 60Hz CONSUMO: 15.6w/h NUM. DE FASES: 3	0	0	0	0	2	1	0	2			

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde
			Plancha industrial eléctrica de con 3 quemadores tubulares tipo flauta, sobre estructura en acero inoxidable, con las dimensiones adecuadas para la cantidad de servicios y con niveladores para ajustar el peso.	1	0	1	0	1	1	0	1	
			Sarteneja industrial para gas L.P. 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	
			Mesa de trabajo isla con entrepiano 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	





JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>Procesador de alimentos Alimentación continua con apertura grande para frutas y verduras. Procesa hasta 850 porciones en 3 horas. Bowl de policarbonato de 750 ml. 2 discos cortador de 4mm y 1 disco rallador de 2mm. Aspas en acero inoxidable Motor de 2HP, (120 Volts monofásico.</p>	
				<p>Licadora Industrial, Tape esférica en acero capacidad de 12 litros inoxidable T-304 grado alimenticio que se fija al vaso Vaso de alta resistencia fabricado en acero inoxidable T-304 grado alimenticio</p>	
				<p>Mesa de trabajo isla con entrepiso bajo, fabricado en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.</p>	

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

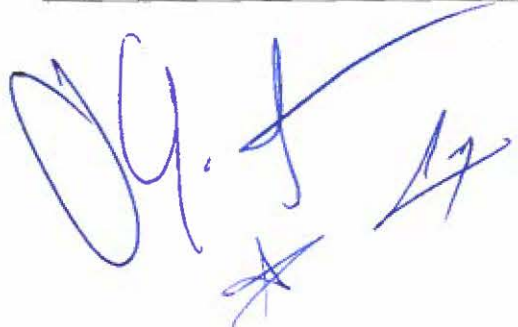
Handwritten signature

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

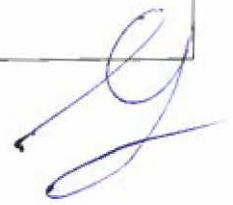
ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta								Área que responde	
				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	
				Tarja doble tina incluye llaves marcadoras. fabricada en acero inoxidable, las medidas se deben ajustar con base a la cantidad de servicios.	0	0	0	0	0	0	1	0	
				Refrigerador vertical industrial fabricado en acero inoxidable de 2 puertas	1	1	2	1	1	0	1	1	
				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	
				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	







JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Núm. de pregunta		Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.								Respuesta	Área que responde	
					<p>Congelador horizontal. Rango de temperatura: -18 C a 4 C. Doble tapa tipo cofre con sello hermético. Interior elaborado en acero.</p>	0	1	1	1	1	0	1	1		
					<p>Anquel para almacenamiento de vegetales e insumos, fabricado en acero carbonado resistente al oxido con por lo menos 4 entrepaños y las dimensiones se deben ajustar a la cantidad de servicios.</p>	1	0	2	0	4	0	0	3		
					<p>Locker metálico 3 Puertas 180 X 34 X 39 con Llave.</p>	4	0	6	7	3	0	3	3		
					<p>Tapa 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.</p>	0	0	0	0	0	1	0	0		

G. A. H.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.													
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta							Área que responde		
				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	
				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	
				Carro transportador de alimentos, fabricado en acero inoxidable, con 3 entrepaños y rodajas	1	1	1	1	0	0	0	1	
				Cuadripata estructural (alcatraz)	1	0	0	0	1	0	0	1	
				[...] EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS									
2.	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	Estimada Convocante, dentro de la Visita a las Instalaciones de los comedores, y en la relación de los equipos propiedad del Instituto que fue entregada a los participantes, podemos observar que en todos los comedores se encuentran bastantes equipos que no funcionan o en mal estado, por lo que, al no llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo el proveedor actual de dichos equipos, se solicita a la Convocante permita que el Licitante Adjudicado, realice un dictamen en el cual se establezca si son susceptibles dichos equipos de reparación, de acuerdo al criterio de costo beneficio. ¿Se acepta nuestra propuesta?	Se acepta su propuesta de conformidad con la Modificación 6 , del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación: MODIFICACIÓN 6 Referencia: Numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, del Anexo 1, Especificaciones Técnicas, de la convocatoria. 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN. "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.							Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)		

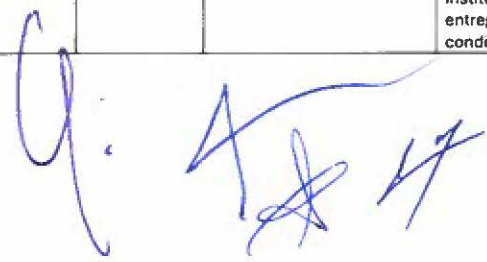


JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo Técnico, durante toda la vigencia del contrato.</p> <p>"El Proveedor" deberá entregar un programa de mantenimiento preventivo y conservación en el cual se incluirán fechas en las que se llevarán a cabo los mantenimientos preventivos de los equipos y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio durante la vigencia del contrato, con la finalidad de garantizar el correcto funcionamiento de estos e identificar posibles mantenimientos correctivos para conservar en las mejores condiciones el equipo y con ello prevenir fallas durante el servicio. En el programa, podrá integrar un dictamen en el cual se establezca si son susceptibles dichos equipos de reparación, de acuerdo con criterio de costo beneficio. En caso de que se dictamine que los equipos no son susceptibles de reparación, "El Proveedor" deberá instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante. Dicho programa deberá ser entregado mediante correo electrónico al "Administrador de contrato".</p> <p>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el numeral 08 Penas convencionales de la presente convocatoria.</p> <p>EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS</p>	
3.	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	Estimada Convocante, dentro de la Visita a las Instalaciones de los comedores, y en la relación de los equipos propiedad del Instituto que fue entregada a los participantes, y toda vez que, el proveedor actual no ha llevado a cabo los mantenimientos preventivos y correctivos tal y como se apreció en la visita, se solicita a la convocante aclare si en el caso de que los equipos no fuesen susceptibles de reparación o acondicionamiento, o bien, el costo de este sea excesivo, entendemos que la Convocante sustituirá el mismo por un equipo nuevo. ¿Es correcta nuestra apreciación?	No es correcta su apreciación, el Instituto no tiene contemplada la adquisición de equipos nuevos, dado que esto representa un proceso de contratación e inversión, por lo que, en tal caso, y atendiendo a lo establecido en la Modificación 6 , del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones", "El Proveedor" deberá instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
4.	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	Estimada Convocante, dentro de la Visita a las Instalaciones de los comedores, se observó que en las instalaciones de los comedores se encuentran en estado crítico, tal y como lo son: pisos en mal estado, luminarias sin funcionar, equipos fuera de servicio y con presencia de oxido, fuga de gas y de agua, mal estado de las instalaciones hidrosanitarias, entre otro; es correcta nuestra apreciación que el Instituto se hará cargo de llevar a cabo estas reparaciones, a fin de entregar las instalaciones al Licitante que resulte adjudicado en condiciones de iniciar el servicio de comedor cumpliendo con las	<p>Se precisa que, durante la visita a las instalaciones, en ningún inmueble se identificaron fugas de gas.</p> <p>Se aclara que, no es correcta su apreciación. El Instituto realizará, en la medida de lo posible, las reparaciones de las instalaciones o de los inmuebles que sean imputables al mismo, sin embargo, lo podrá realizar durante la vigencia del contrato y de conformidad con el Programa de Obras y Conservación, así como del presupuesto asignado.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			normas de higiene que solicita en su apartado de normas de Bases de la Licitación. Favor de aclarar.		
5.	24	5.1. Criterio de evaluación técnica, inciso d	Estimada convocante, es correcta nuestra apreciación que al requerir contratos con una antigüedad no mayor a 5 años, los licitantes podremos presentar contratos que se hubiesen formalizado (firmado) dentro de los años 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 y 2024. ¿Es correcta nuestra apreciación?.	No correcta su apreciación, los licitantes podrán presentar contratos que se hubiesen celebrado a partir del 20 de diciembre de 2019 que corresponden a los 60 meses previos a la fecha de presentación y apertura de propuestas, así como de los años 2020, 2021, 2022, 2023 y 2024.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
6.	28	5.1. Criterio de evaluación técnica; tabla de puntos y porcentajes; 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo	Estimada Convocante, para los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y Chef, es correcto que los licitantes podremos presentar para acreditar que el personal designado cuenta con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio Título o Cédula profesional (en la licenciatura que requiere la convocante para cada puesto), y, constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del distintivo H (SECTUR). ¿Es correcta nuestra apreciación?.	<p>No es correcta su apreciación, de conformidad con lo establecido en el subrubro 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo, de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, el cual indica:</p> <p>[...]</p> <p>Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio conforme se describe a continuación:</p> <p>Coordinador General Administrativo: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título y cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Nutriólogo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en nutrición, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

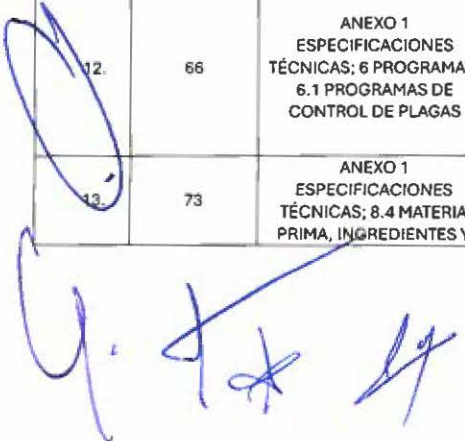
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición o Gastronomía, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Por lo que, el Licitante deberá presentar título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	
7.	50 y 61	9. Deducciones; 1; ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, SEXTO PÁRRAFO	Estimada Convocante, favor de aclarar si es correcta nuestra apreciación que el PROVEEDOR deberá garantizar los porcentajes establecidos en el Anexo Técnico para no ser susceptible de una Deductiva, toda vez que, se contradice la convocante al señalar que, el PROVEEDOR deberá garantizar que en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos. Favor de aclarar.	<p>De conformidad con la tabla del numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria, referentes a porcentajes de platillos para cada tiempo, los porcentajes referidos deberán atender lo establecido en la tabla d</p> <p>Por lo que se refiere a la disponibilidad de los alimentos, "El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la Convocatoria. Es decir, que durante todo el horario deberá haber al menos una opción de todos y cada uno de los elementos; entendiéndose por elementos lo siguiente:</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones). Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción). Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones). Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones). Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción). Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio) Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio) Octavo elemento. Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
8.	50 y 61	9. Deducciones; 2	Estimada Convocante, favor de aclarar para los casos en que solicite el Instituto el incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles, este asegurará el consumo y pago de los mismos, en virtud de que por experiencia, en ocasiones los clientes requieren cantidades en exceso que provocan mermas considerables. Favor de aclarar.	Se aclara que, en los casos de solicitudes de servicios extraordinarios, El Instituto consumirá y efectuará el pago de las cantidades solicitadas.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



Licitante: Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.					
Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
9.	51	9. Deducciones; 6	Estimada Convocante, dentro de la visita a las instalaciones de los diversos comedores, nos pudimos percatar que las instalaciones hidrosanitarias no se encuentran en condiciones óptimas, por lo cual, se solicita aclarar si entregará el Instituto al Licitante Adjudicado, las mismas funcionando adecuadamente. Favor de aclarar.	En caso de que el mal estado de las instalaciones hidrosanitarias sea imputable a El Instituto, este, en la medida de lo posible, realizará las reparaciones correspondientes durante la vigencia del contrato y de conformidad con el Programa de Obras y Conservación, así como del presupuesto asignado. Por lo anterior, es posible que no se entregue al "Proveedor" en óptimo estado las instalaciones hidrosanitarias de los comedores institucionales.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
10.	63	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	Estimada Convocante favor de aclarar si es correcta nuestra apreciación que el equipo que se encuentra descrito en el Apéndice D "Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio", es enunciativo, mas no limitativo, por lo que el licitante adjudicado, deberá ingresar el equipo que resulte indispensable y necesario para brindar el servicio objeto de la presente licitación, toda vez que, de las visitas realizadas a los diversos inmuebles del INE, observamos que no se cuenta actualmente con todos esos equipos requeridos en el Apéndice citado. ¿Es correcta nuestra apreciación?.	Es correcta su apreciación, el equipo descrito en el Apéndice D "Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio" es enunciativo más no limitativo, por lo que "El Proveedor" podrá añadir el equipo que resulte indispensable y necesario para brindar el servicio objeto de la presente licitación.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
11.	63	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MINIMOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	Estimada Convocante favor de aclarar si es correcta nuestra apreciación que el equipo, accesorios e implementos que se encuentran descritos en el Apéndice C "Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio", es enunciativo, mas no limitativo, por lo que el licitante adjudicado, deberá ingresar la loza, accesorios y utensilios de servicio que resulte indispensable y necesario para brindar el servicio objeto de la presente licitación, toda vez que, de las visitas realizadas a los diversos inmuebles del INE, observamos que no se cuenta actualmente con esa cantidad de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos en el Apéndice citado. ¿Es correcta nuestra apreciación?.	Es correcta su apreciación, las cantidades establecidas en el Apéndice C "Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio", son mínimas, por lo que, "El Proveedor" podrá ingresar cantidades superiores a estas, garantizando siempre contar con el mínimo establecido de conformidad con el Apéndice C.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
12.	66	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 6 PROGRAMAS; 6.1 PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS	Estimada Convocante, es correcto que el Licitante Adjudicado deberá considerar únicamente el servicio mensual de Fumigación de las instalaciones de los comedores. ¿Es correcta nuestra apreciación?	No es correcta su apreciación, el Proveedor deberá contemplar las fumigaciones por lo menos una vez al mes en cada uno de los comedores institucionales y deberá considerar que en caso necesario "El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que considere necesarias, y que en ningún caso devengaran costos adicionales a "El Instituto", de conformidad con el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones del numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
13.	73	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y	Estimada Convocante, hacemos de su conocimiento que para los productos que entran dentro de la categoría de Lácteos y pederados embutidos, los distribuidores manejan caducidades de 15 días, por lo cual, entendemos que para las citadas categorías, los productos	Derivado de su precisión, se realiza la modificación 7, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación: MODIFICACIÓN 7	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)




JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																																										
		PRODUCTOS PARA EL SERVICIO	deberán cumplir con una caducidad mínima de 15 días. ¿Es correcta nuestra apreciación?	<p>Referencia: Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo, del Anexo 1, Especificaciones Técnicas, de la convocatoria.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>Marca</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Productos Lácteos</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Crema Acida original</td> <td>Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Crema chantilly, en presentación de 1 litro</td> <td>Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Leche deslactosada, en presentación de 1 litro</td> <td>Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Mantequilla</td> <td>Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Queso fresco 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Queso Manchego 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Queso Oaxaca 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Queso panela 100% elaborado a base de leche de vaca.</td> <td>Noche buena, Lala, Los volcanes o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Queso parmesano rayado 100% elaborado a base de leche de vaca, en presentación de 2.04kg.</td> <td>Kraft o esmeralda, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Yogurt Natural en presentación de 1 litro</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Yogurt con fruta Natural en presentación de 1 litro</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Yogurt en presentación individual de 125 ml.</td> <td>Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.</td> </tr> </tbody> </table>	No.	Descripción	Marca	Productos Lácteos				Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.		Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.		Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.		Mantequilla	Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.		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.		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.		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.		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.		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.		Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.		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.		Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.	
No.	Descripción	Marca																																													
Productos Lácteos																																															
	Crema Acida original	Lala, alpura, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																													
	Crema chantilly, en presentación de 1 litro	Alpura, Chantilly, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																													
	Leche deslactosada, en presentación de 1 litro	Alpura, Santa Clara o Lyncott, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																													
	Mantequilla	Gloria, lala, chipito, los volcanes, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.																																													
	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.																																													
	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.																																													
	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.																																													
	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.																																													
	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.																																													
	Yogurt Natural en presentación de 1 litro	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.																																													
	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.																																													
	Yogurt en presentación individual de 125 ml.	Danone o Nestlé Alpura, Yoplait, de igual o mejor calidad y cuando menos 15 días de caducidad.																																													

Y. F. S.

[Signature]
Página 92 de 95

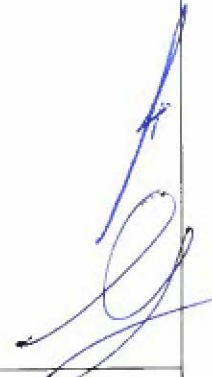
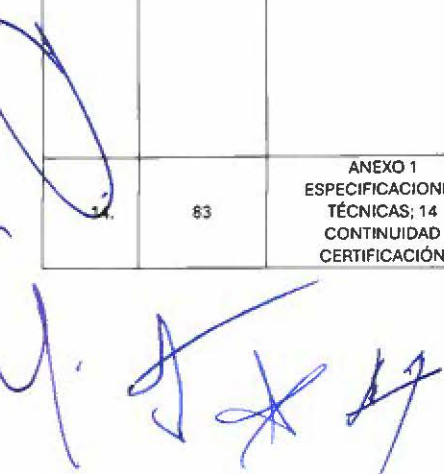
JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	
				<p>Leche ultrapasteurizada deslactosada en presentación individual de 250 ml natural o de sabores.</p> <p>Huevo blanco o rojo fresco.</p> <p>Chorizo de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.</p> <p>Jamón York de pierna de cerdo en rebanada, paquete de 32 piezas, sellada al alto vacío.</p> <p>Jamón de pavo en rebanada, en presentación paquete de 32 rebanadas, sellada al alto vacío.</p> <p>Salchicha de pavo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.</p> <p>Salchicha Viena, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.</p> <p>Tocino rebanado, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.</p> <p>Longaniza de cerdo, en presentación de 1 kg y sellado al alto vacío.</p>	<p>Alpura o Hershey's o Al Día, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p> <p>Bachoco o San Juan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p> <p>San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p> <p>Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p> <p>Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p> <p>San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p> <p>San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p> <p>San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p> <p>Peña Aranda, Bernina, San Rafael o Zwan, de igual o mejor calidad, cuando menos 15 días de caducidad.</p>	
				EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS		
	83	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 14 CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN	Se solicita respetuosamente a la Convocante, haga del conocimiento de los licitantes, que comedores del Instituto cuentan con Distintivo H. Favor de aclarar.	Se precisa que, los comedores institucionales que cuenta con certificación de Distintivo H. son; "Zafiro II" y "Moneda"	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)	


JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES



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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
		DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE			

Licitante: Procesadora y Distribuidora Los Chaneques, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	97	Apéndice D Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio	<p>Entendemos que en este apéndice nos hacen un listado donde mencionan la entrega de dos hornos de microondas industrial, capaz de soportar las demandas del entorno de servicio de alimentos comerciales con gabinete de acero inoxidable, cabe mencionar que durante la visita nos percatamos de que no hay hornos con esas características además de que en el inventario que nos fue entregado no se hace mención de dichos hornos.</p> <p>podemos apreciar que es posible ofrecerle a la convocante, hornos de microondas convenciones.</p> <p>¿es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>No es correcta su apreciación,, se hace la aclaración que, el Apéndice D. Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, considera el equipo adicional que se requiera para prestar el servicio.</p> <p>Lo anterior se indica en el numeral 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo 1. Especificaciones Técnicas, de la convocatoria, que a letra señala:</p> <p>[...]</p> <p><i>El equipo adicional que se requiera para prestar el servicio en las condiciones especificadas en el presente Anexo Técnico se encuentra descrito en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, para cada uno de los comedores, mismo que deberá suministrar junto con su inventario los primeros 05 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato en cada uno de los comedores institucionales referidos en el numeral 3.2 Ubicaciones en las que se prestará el servicio, el inventario deberá ser signado por el Representante Legal y entregarlo al "Supervisor del Contrato" o personal que este designe, previo acuerdo entre ambos.</i></p> <p>[...]</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

FIN DE TEXTO

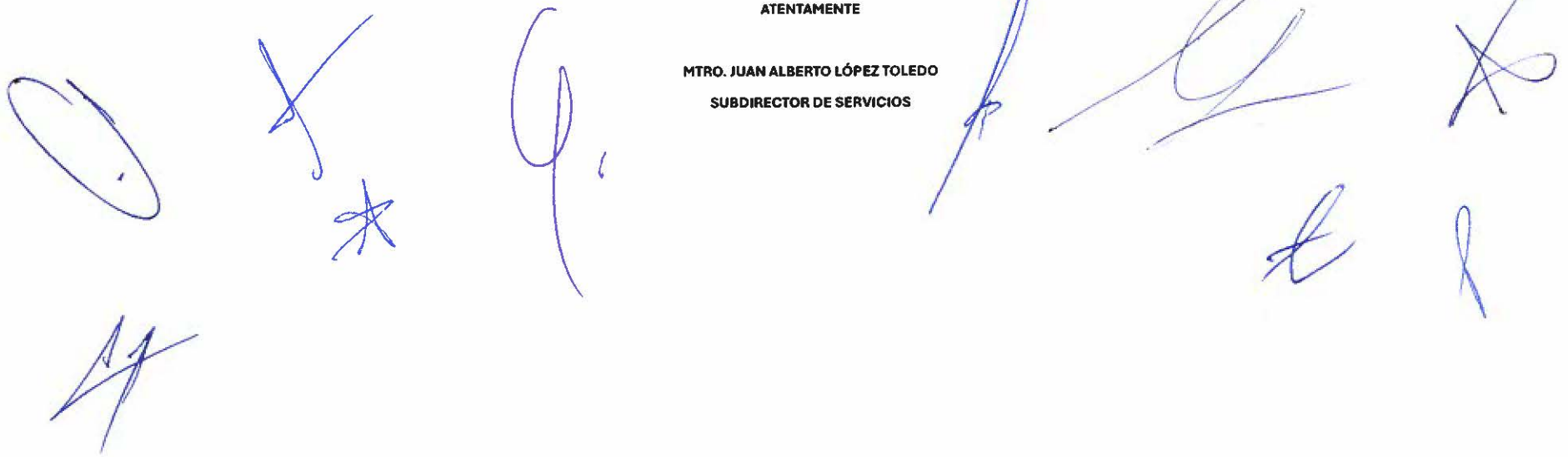



JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

ATENTAMENTE

MTR. JUAN ALBERTO LÓPEZ TOLEDO
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS

A collection of approximately ten handwritten signatures in blue ink, arranged in two rows. The signatures are stylized and vary in complexity, some appearing as simple loops or crosses, while others are more intricate. They are positioned around the central text block, likely representing responses or approvals from various participants in the clarification process.

PERSONS WHO BELIEVE THAT THIS
COPY IS A FAITHFUL COPY OF THE ORIGINAL
SHOULD SIGN AND DATE THIS COPY
DATE: _____
SIGNATURE: _____

g. *

*

PERSONS WHO BELIEVE THAT THIS
COPY IS A FAITHFUL COPY OF THE ORIGINAL
SHOULD SIGN AND DATE THIS COPY
DATE: _____
SIGNATURE: _____

*

ll

*

*

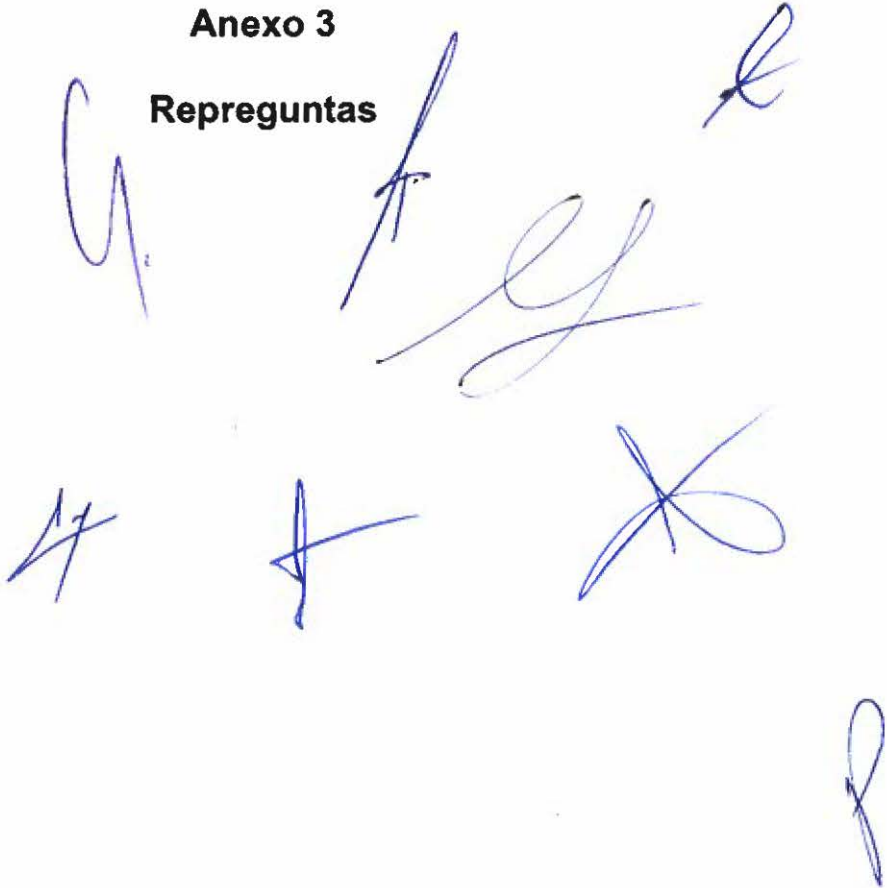
l

o

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

Anexo 3

Repreguntas

The image shows several handwritten signatures in blue ink scattered across the page. There are approximately 10 distinct signatures, some appearing to be initials or full names, but they are not legible. The signatures are located in the upper and middle sections of the page, surrounding the 'Repreguntas' heading.A single handwritten signature in blue ink, located in the bottom left corner of the page.A single handwritten signature in blue ink, located in the bottom right corner of the page.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

**ANEXO 3
REPREGUNTAS**

Licitante: Café Bersa S. de R. L. de C.V.

Núm. de pregunta	Ref. Núm. De repregunta	Repregunta	Respuesta	Área que responde
1	Pregunta 3	Estimada convocante reiteramos considere que para la experiencia y especialidad se puedan presentar contratos con servicio en mas de cinco puntos y montos que sugieran la cantidad de servicios es alta acompañados como soporte con por lo menos 1 factura, con el fin de no limitar la libre participación, Favor de considerar.	<p>Se especifica que la cantidad de inmuebles que deberá acreditar por contrato es de mínimo 5, por lo que, el Licitante puede presentar contratos que superen el mínimo establecido. Lo anterior de conformidad con el subnumeral 2.1 Especialidad del Licitante, que indica:</p> <p>[...]</p> <p>El Instituto entiende por "servicios con similares características y condiciones" lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. b) Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas en 5 inmuebles diferentes o más a la vez. <p>Asimismo, se indica que no se acepta su propuesta respecto a la acreditación del número de servicios con "montos que sugieran la cantidad de servicios es alta".</p> <p>Respecto a acompañar los contratos con por lo menos una factura, se especifica que, de conformidad con la Modificación 1, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p>Referencia: Tabla de Evaluación Subrubro 2.1 Especialidad del licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>[...]</p> <p>Si es posible que, con los contratos se adjunten facturas siempre y cuando permitan verificar el alcance de la contratación.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

**ANEXO 3
REPREGUNTAS**

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

Núm. de pregunta	Ref. Núm. De repregunta	Repregunta	Respuesta	Área que responde
1	Pregunta 1	Es correcto nuestro entendimiento que para la suma de experiencia y especialidad, se contabilizarán convenios modificatorios o en su caso, contratos pedidos, como documentos individuales, es decir, contratos que no se desprendan del original.	<p>No es correcto su entendimiento, los convenios modificatorios no se sumarán para acreditar un contrato adicional, es decir, los convenios modificatorios únicamente serán tomados en consideración como anexos que permitan verificar el alcance de la contratación y como parte del mismo contrato. Lo anterior de conformidad con la Modificación 1, del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones" quedando como se indica a continuación:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p>Referencia: Tabla de Evaluación Subrubro 2.1 Especialidad del Licitante</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 5 (cinco) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>[...]</p> <p>Es decir que, para acreditar un contrato, no se contabilizarán como adicionales los convenios o pedidos que desprendan del original, sino que serán parte del mismo contrato.</p> <p>Respecto a los contratos pedidos, estos pueden ser considerados como cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)
2	Pregunta 1	Es correcto nuestro entendimiento que con solo la presentación de 3 contratos similares al objeto de la licitación, de cuando menos 6 meses de vigencia, 500 servicios en 5 lugares diferentes y de autoservicio, que hubieran sido formalizados después del 20 de diciembre de 2019, se nos darían 6.3 puntos en especialidad y 6.3 en experiencia.	Es correcto su entendimiento. Si el Licitante acredita 3 contratos que cumplan con los requisitos establecidos en los subrubros 2.1 y 2.2 Experiencia y Especialidad del Licitante respectivamente, será acreedor a la asignación de 6.3 (seis punto tres puntos) para el subrubro 2.1 y para el subrubro 2.2 de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes de la convocatoria.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)

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

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

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

**ANEXO 3
REPREGUNTAS**

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

Num. de pregunta	Ref. Núm. De repregunta	Repregunta	Respuesta	Área que responde
1	Modificación 1. Preguntas 4,5 y 6.	<p>Los numerales 4 y 5 de la modificación son contradictorios porque un contrato de 12 meses que inició el 1 de enero de 2024 y termina el 31 de diciembre de 2024 es ilegible porque no está concluido y no puede tener cancelación de garantía ni carta de terminación del cliente. Entonces solo aplican los contratos de 2023 hacia atrás hasta 2019 y si tienen vigencia de 12 meses cumplen con los 60 meses requeridos, mas no pueden estar todos dentro de los 5 años previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones.</p> <p>Solicitamos atentamente que se haga la ampliación conforme a lo establecido en el acuerdo por el que se emiten diversos lineamientos en materia de adquisiciones, arrendamientos y servicios y de obras públicas y servicios relacionados con las mismas publicado por la Secretaría de la Función Pública el 9 de septiembre de 2010 en el Diario Oficial de la Federación y que en su capítulo segundo, artículo segundo, sección segunda, numeral octavo, fracción III establece hasta 10 años para especialidad y experiencia.</p>	<p>No es correcta su apreciación, no existe contradicción toda vez que no se esta solicitando acreditar 60 meses de experiencia. El requisito es acreditar como mínimo 12 (doce) meses de experiencia y mínimo 03 (tres) contratos concluidos que se hubieren celebrado a partir del 20 de diciembre de 2019 a la fecha de presentación y apertura de propuestas, que representa el rango de 60 meses dentro del que se contabilizará como válido un contrato.</p> <p>Lo anterior de conformidad con lo establecido en la Modificación 1 del anexo denominado "Anexo 1 Modificaciones":</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1 Referencia: Tabla de Evaluación Subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante</p> <p>[...]</p> <p>Para LA ESPECIALIDAD:</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite 3 (tres) contratos, es decir, en caso de que EL LICITANTE acredite 3 (tres) contratos, obtendrá 6.3 (seis puntos tres) puntos y en caso de acreditar más contratos, se distribuirán mediante una regla de 3 para los 2.7 (dos puntos siete) puntos restantes.</p> <p>Presentar mínimo 3 (tres) contratos y máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado.</p> <p>[...]</p> <p>Y de conformidad con lo establecido en el subrubro 2.2 Experiencia del licitante, de la Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, de la Convocatoria, que establece lo siguiente:</p> <p>[...]</p> <p>Se otorgará el 70% (setenta por ciento) del puntaje al LICITANTE que acredite mínimo 12 (doce) meses, es decir, en el caso de que EL LICITANTE acredite 12 meses de experiencia, se le otorgarán 6.30 (seis puntos tres) puntos y si acredita más meses de experiencia (hasta 60 meses), estos se le otorgarán de manera proporcional con base a una regla de 3 para los 2.70 (dos punto siete) puntos restantes.</p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 3
REPREGUNTAS

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

Núm. de pregunta	Ref. Núm. De repregunta	Repregunta	Respuesta	Área que responde
2		<p>Asimismo indiquen porqué asignan a dichos conceptos de especialidad y experiencia 18 puntos si el acuerdo en cita solo permite que sean de 5 a 7.5 puntos. Es ilegal esa puntuación y se ve dirigida a algún participante.</p> <p>La respuesta de 70% de puntuación para experiencia y especialidad no es correcta. Nadie se esfuerza, licita ni gana con 70% de la puntuación. Hay demasiados elementos ilegales que no puedo continuar detallando debido a que me indican que el tiempo se ha agotado. Me reservo mi derecho.</p>	<p>Se especifica que la asignación de puntos se realizó de conformidad con lo establecido en el artículo 77 y 78 de las Políticas, Bases y Lineamientos en materia de Adquisiciones, Arrendamientos de Bienes Muebles y Servicios del Instituto Federal Electoral (POBALINES), vigentes de este Instituto. Los cuales indican:</p> <p>Artículo 77. En los procedimientos de contratación de servicios sujetos al Reglamento de Adquisiciones, distintos a consultorías, asesorías, estudios e investigaciones, se deberá asignar la puntuación o unidades porcentuales de conformidad con lo siguiente:</p> <p>La puntuación o unidades porcentuales a obtener en la oferta técnica para ser considerada solvente y, por tanto, no ser desechada, será de cuando menos 45 de los 60 máximos que se pueden obtener en su evaluación.</p> <p>[...]</p> <p>b. Experiencia y especialidad del licitante. En la experiencia se tomará en cuenta el tiempo en que el licitante ha prestado a cualquier persona servicios de la misma naturaleza de los que son objeto del procedimiento de contratación de que se trata, sin que se pueda solicitar una experiencia superior a diez años.</p> <p>En la especialidad deberá valorarse si los servicios que ha venido prestando el licitante, corresponden a las características específicas y a condiciones similares a las requeridas en la Convocatoria.</p> <p>La acreditación de este rubro podrá realizarse con los contratos o cualquier otro documento que permita que el licitante compruebe que ha prestado servicios en los términos señalados en los párrafos anteriores de este inciso. Para ello, en la Convocatoria se deberá requerir a los licitantes un mínimo y un máximo de contratos o documentos a presentar, que hayan suscrito o tengan adjudicados con anterioridad a la fecha de su publicación; asimismo, se podrá establecer un tiempo mínimo de experiencia en los términos que prevén las presentes POBALINES.</p> <p>Artículo 78. En los procedimientos de contratación de servicios sujetos al Reglamento de Adquisiciones, distintos a consultorías, asesorías, estudios e investigaciones, para la asignación de puntuación o unidades porcentuales en cada rubro, se deberá considerar lo siguiente:</p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMS)</p>

G. H. A. E. X

Página 4 de 5

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

**ANEXO 3
REPREGUNTAS**

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

Núm. de pregunta	Ref. Núm. De repregunta	Repregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>2. Experiencia y especialidad del licitante. Este rubro tendrá un Rango de 12 a 18 puntos o unidades porcentuales.</p> <p>Se deberá distribuir la puntuación o unidades porcentuales asignadas, únicamente entre los siguientes subrubros:</p> <p>a. Experiencia. Mayor tiempo prestando servicios similares a los requeridos en el procedimiento de contratación de que se trate, y</p> <p>b. Especialidad. Mayor número de contratos o documentos con los cuales el licitante puede acreditar que ha prestado servicios con las características específicas y en condiciones</p> <p>[...]</p>	

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

ATENTAMENTE

MTRO. JUAN ALBERTO LÓPEZ TOLEDO
SUBDIRECTOR DE SERVICIOS

Ciudad de México, a 13 de Diciembre de, 2024.

INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL
P R E S E N T E

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

No. Lp-inc-061-2024/2024 para la contratación/ adquisición de: Servicio
de Comedor con Sistema de Autoservicio

Nombre:

Carlos Alfonso Camín Rodríguez

Nombre o razón social completa del licitante que representa:

Cafe Bersa S. de R.L. de C.V.

Teléfono:

2299803680

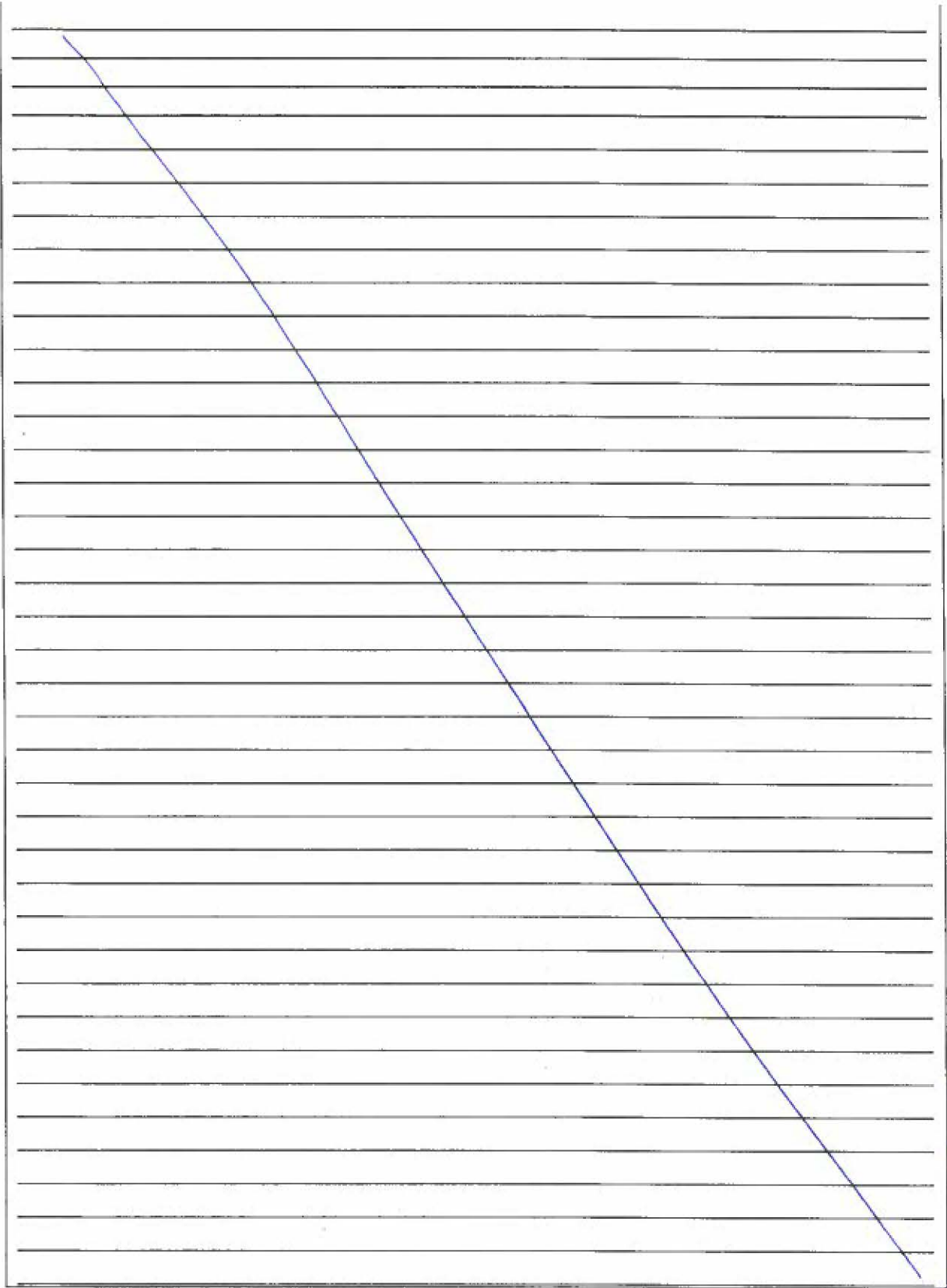
Correo Electrónico

licitaciones@GrupoBersa.com Bersa.avenidas@gmail.com

Firma

[Firma manuscrita]
Preguntas

Estimada convocante reiteramos considere que para la
experiencia y especialidad se puedan presentar contratos
con servicio en mas de cinco puntos y montos que
sugieran la cantidad de servicios es alta acompañados
como soporte con por lo menos 1 factura, con el
fin de no limitar libre participación, favor de
considerar



X

X

X

X

g

o

Ciudad de México, a _____ de _____ de, 2024.

INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL
PRESENTE

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

LP-INE-061/2024

No. LP-INE-061/2024 /2024 para la contratación/ adquisición de: SERVICIO DE

COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES

Nombre: RECIBIDO EN PACHUCA HIDALGO DEL INE

RAMÓN GALVEZ MAYOL

Nombre o razón social completa del licitante que representa:

GRUPO GASTRONOMICO GALVEZ, S.A. DE C.V.

Teléfono: 5555557930

Correo Electrónico: RAMON GALVEZ@GRUPO-GALVEZ.COM.MX

Firma

Preguntas

1.- MODIFICACION 1.- LOS NUMERALES 4 Y 5 DE LA MODIFICACION 1 PREGUNTAS 5, 6 SON CONTRADICTORIOS TORQUE UN CONTRATO DE 12 MESES QUE INICIO EL 01 DE ENERO DE 2024 Y TERMINA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2024 ES INELEGIBLE PORQUE EN ESTA CONCLUIDO, Y NO PUEDE TENER CANCELACION DE GARANTIA NI CARTA DE TERMINACION DEL CLIENTE. ENTONCES SOLO APLICAN LOS CONTRATOS DE 2023 HACIA ATRAS HASTA 2019 Y SI TIENEN VIGENCIA DE 12 MESES CUMPLEN CON LOS 60 MESES REQUERIDOS, PERO NO PUEDEN ESTAR TODOS DENTRO DE LOS CINCO AÑOS PREVIOS A LA FECHA DE PRESENTACION Y AFERTURA DE PROPOSICIONES. SOLICITAMOS ATENTAMENTE QUE SE HAGA LA AMPLIACION CONFORME A LO ESTABLECIDO POR EL ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN DIVERSOS LINEAMIENTOS EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS Y

DE OBRAS PÚBLICAS Y SERVICIOS RELACIONADOS CON LAS MISMAS,
PUBLICADO POR LA SECRETARÍA DE LA FUNCIÓN PÚBLICA
EL 9 DE SEPTIEMBRE DE 2010 EN EL DIARIO OFICIAL DE
LA FEDERACIÓN Y QUE EN SU CAPÍTULO SEGUNDO, ARTÍCULO
SEGUNDO, SECCIÓN SEGUNDA, NUMERAL OCTAVO, FRACCIÓN
III ESTABLECE HASTA DIEZ AÑOS PARA ESPECIALIDAD
Y EXPERIENCIA.

ASIMISMO INDICAR PORQUE ASIGNAN A DICHOS CONCEPTOS DE ESPECIALIDAD Y EXPERIENCIA 18 PUNTOS SI EL ACUERDO EN CITA SOLO PERMITE QUE SEAN DE 5 A 7.5 PUNTOS.

ES ILEGAL ESA PUNTUACIÓN Y SE VE DIRIGIDA A ALGÚN PARTICIPANTE.

LA RESPUESTA DE 70% DE PUNTUACIÓN PARA EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD ES CORRECTA. NADIE SE ESFUERZA, ZICITA NI GANA CON 70% DE LA PUNTUACIÓN.

HAY DEMASADOS ELEMENTOS ILEGALES QUE NO PUEDO CONTINUAR DETALLANDO DEBIDO A QUE ME INDICAN QUE EL TIEMPO SE HA AGOTADO. ME RESERVO MI DERECHO.

Ciudad de México, a 13 de diciembre de, 2024.

INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL
PRESENTE

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

No. LR-INE-061/2024/2024 para la contratación/ adquisición de: _____

Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de
Nombre: _____

Héctor Guadalupe Izquierdo García
Nombre o razón social completa del licitante que representa: _____

Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.
Teléfono: _____

314 101 3774
Correo Electrónico _____

licitaciones @ especialidadescomercialesreyes.com

Firma



Preguntas

Respecto a la pregunta 5, existen impresiones de parte de la convocante, en parte de su contestación manifiesta que con ~~adquirir~~ 2 contratos de ~~12~~ 6 meses, se sumarian 12 meses y se estaria facilitando el total de años de experiencia y en otra parte se establece que se debe presentar al menos 3, por lo que es una contradicción misma de la convocante además, que en todo caso habla de experiencia cuando es especialidad. Se pide a la convocante ~~que~~ aclarar sus ~~impresiones~~ impresiones.

Pregunta 1, pag. 5.

Es correcto nuestro entendimiento que para la suma de experiencia y especialidad, se contabilizarán ~~convenios~~ modificaciones o en su caso, contratos pedidos, como documentos individuales, es decir, contratos que no se desprenden del original.

[Handwritten marks and signatures]
Oficinas Centrales + cecyrd

[Handwritten marks and signatures]

[Handwritten marks and signatures]

[Handwritten marks and signatures]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

LICITANTES



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

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

13 de diciembre de 2024

Nombre de la empresa	RFC (De la empresa licitante)	Nombre y correo electrónico	Firma	Hora
Comercializadora de Servicios Múltiples MOVAM SA de CV	CSM210629861	movam722@gmail.com MONICA Rivera Vázquez		9:50
Especialidades Comerciales Magili S de CV	ELH120724015	José Raúl González Gurea correo.magili@gmail.com		9:50
Pigudi Gastronómico S.A de CV	PGAP0909M08	Alejandra Silva García alejandra.silva@pigudi.mx		9:54
Procesadora y distribuidora los chameques S. de CV	PDC110704E11	José Antonio Rodríguez Arias j.arias@loschameques.com		9:58
GRUPO GASTRONOMICO GALVEZ SA DE CV	GGG030729MR0	RAMÓN GALVEZ MAYOL RAMONGALVEZ@GRUPOGALVEZ.COM.MX		10:00
Pigudi Gastronómico S.A de CV	PGAP0909M08	videnshera@outlook.com Ana Lidia Castañón Ariza		15:32

LICITANTES



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

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-061/2024, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

13 de diciembre de 2024

Nombre de la empresa	RFC (De la empresa licitante)	Nombre y correo electrónico	Firma	Hora
Cafe Bersa S. de R.L. de C.V.	Cbe051028DVO	Charlycam19@gmail.com Carlos A. Camín Rodríguez		15:07
Especialidades Comerciales Paps	EAB920903K97	licitaciones@especialidadescomercialespaps.com Héctor G. Tejedor García		9:53