

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

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL

NO. LP-INE-011/2025

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

**ACTA DE REANUDACIÓN DE
JUNTA DE ACLARACIONES**

21 DE MARZO DE 2025

 **INE**
Instituto Nacional Electoral

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios del Piso 6 ubicada en Periférico Sur No. 4124, Col. Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900, Ciudad de México., se lleva a cabo el acto de reanudación Junta de Aclaraciones de la Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-011/2025, para tratar los asuntos del siguiente:

 **ORDEN DEL DÍA** 

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

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA 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, jefa del Departamento de Licitaciones e Invitaciones de la Subdirección de Adquisiciones, adscrita a la Dirección de Recursos Materiales y Servicios de la Dirección Ejecutiva de Administración del Instituto Nacional Electoral, siendo las **10:00** horas del día **21** de **marzo** de **2025**, declaro formalmente abiertos los trabajos para iniciar con el acto de reanudación de junta de aclaraciones de la **Licitación Pública Nacional Presencial No. LP-INE-011/2025**, convocada para la contratación del **“Servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de oficinas centrales y CECYRD, en Pachuca Hidalgo del Instituto Nacional Electoral”**.

(Handwritten signatures and initials in blue ink)

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA 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
1	D'SAZÓN Seguridad Alimentaria, S.A. de C.V	Sí presenta	1
2	Grupo Gastronómico Gálvez, S.A. de C.V.	Sí presenta	6
3	Profesionales en Comidas Industriales, S.A. de C.V.	Sí presenta	1
4	Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V	Sí presenta	12
5	Casa Alvarez Gourmet, S.A. de C.V	Sí presenta	12
6	Ingrid Yazmin Saucedo Vega	Sí presenta	3
7	Cafe Bersa S de RL de CV	Sí presenta	5
8	Evelyn Viridiana Lugo Navarro	Sí presenta	4
9	Productos Serel, S.A. de C.V	Sí presenta	26
Total			70

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.

Quien preside informa que en razón del numero de solicitudes de aclaración recibidas y

(Handwritten signatures and initials in blue ink)

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

del tiempo que se requiere para darles contestación, con fundamento en el segundo párrafo, fracción I del artículo 62 de las POBALINES, el presente acto de junta de aclaraciones se suspende para renudarse el día **de hoy 21 de marzo de 2025 a las 12:30 horas**, en esta misma sala.-----

Siendo las 12:30 de este mismo día, se reanuda el acto.-----

Siguiendo con el **cuarto punto** del orden del día, se dieron a conocer las modificaciones y solicitudes de aclaración presentadas por los licitantes y las respuestas proporcionadas por el área técnica-requirente mismas que forman parte integrante de la presente acta como **Anexo 1 “Modificaciones”** y **Anexo 2 “Solicitud de aclaraciones”**.-----

Acto seguido se dio oportunidad a los licitantes asistentes de realizar preguntas respecto de las respuestas y modificaciones proporcionadas por el área requirente; el licitante que se lista a continuación realizó una repregunta respecto de las que les son propias, misma que fue atendida en el mismo acto y forma parte de la presente acta como **Anexo 3 “Repreguntas”**.-----

No.	Licitantes	Núm. de Repreguntas
1	Ingrid Yazmin Saucedo Vega	1
Total		1

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

Por lo anterior y una vez atendida la totalidad de los cuestionamientos, se informa que el acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo de forma presencial el día **28 de marzo de 2025 a las 10:00 horas**, en la Sala Juntas de la Dirección de Recursos Materiales y Servicios del Piso 6 ubicada en Periférico Sur No. 4124, edificio Zafiro II, Colonia Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, C.P. 01900 en la Ciudad de México.-----

De conformidad con el tercer párrafo del artículo 39 del REGLAMENTO y la fracción V del numeral 6.1.3 de la convocatoria, esta acta formará parte integrante de la misma convocatoria, así como el **Anexo 1 “Modificaciones”**, **Anexo 2 “Solicitud de Aclaraciones”** y el **Anexo 3 “Repreguntas”**, de tal forma que los licitantes deberán

(Handwritten signatures and initials in blue ink)

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

considerar su contenido para la debida integración de sus proposiciones.-----

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

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







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

Finalmente, no habiendo otro punto que tratar, se da por terminada la presente Junta de Aclaraciones, siendo las 14:10 horas del mismo día de su inicio. -----













Por el Instituto Nacional Electoral:

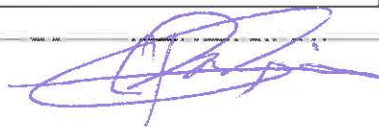
Nombre	Área que representa	Firma	Rúbrica
María del Rocío Paz Guerrero	Dirección de Recursos Materiales y Servicios / Subdirección de Adquisiciones		
Jesus Arguirre Gorroztieta	Órgano Interno de Control		
Berenice Dirzo Bahena	Órgano Interno de Control		
David Ledesma Flores	Dirección Ejecutiva de Asuntos Jurídicos		

ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL



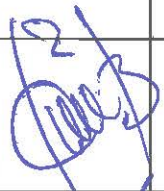



Juan Alberto López Toledo	Subdirección de Servicios		
Ana Luisa Meraz Velasco	Subdirección de Servicios		
Wendy Reyes Téllez	Subdirección de Servicios		

Por los licitantes:

Nombre de la empresa	Nombre del representante y correo electrónico	Firma	Rúbrica
Casa Alvarez Gourmet S.A. de C.V.	Ignacio Vega Álvarez casaalvarez@prodigy.net.mx		
Evelyn Viridiana Lugo Navarro	Susana Roman Altamirano susiromanal51@gmail.com		
Profesionales en Comidas Industriales S.A. De C.V.	Jonathan Eduardo Contreras Ruíz jonathanlink210@gmail.com		
Grupo Gastronómico Galvéz, S.A. de C.V.	Ricardo Jaime Araujo Galván ramongalvez@grupo-galvez.com.mx		
Café Bersa S.R.L. de C.V.	Carlos Alfonso Camin Rodríguez charlycamin19@gmail.com		
Ingrid Yazmin Saucedo Vega	Rogelio Enciso García lossecretosabu@gmail.com		




ACTA CORRESPONDIENTE A LA REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

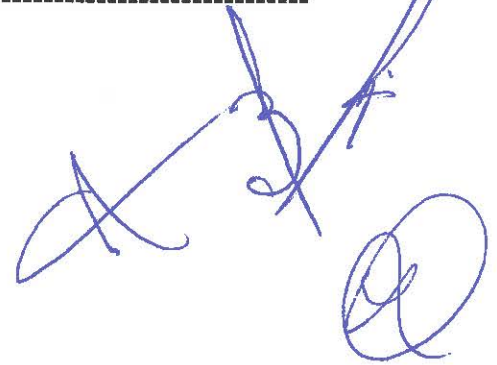
Nombre de la empresa	Nombre del representante y correo electrónico	Firma	Rúbrica
Productos Serel, S.A. de C.V.	Sergio Beirut Cárdenas Vera <u>sergio.cardenas@ck.com.mx</u>		
Especialidades Comerciales Reyes, S.A. de C.V.	Germán Flores Balderas <u>licitaciones@especialidadesgeneralesreyes.com</u>		
Pigudi Gastronómico, S.A. de C.V.	Ana Lidia Gastrejón Rivera <u>ventas@pigudi.mx</u>		

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





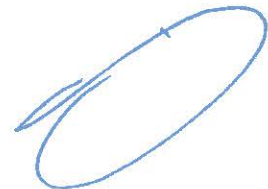


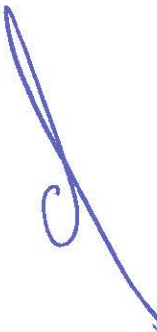














ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

Anexo 1

Modificaciones

A collection of approximately 15 handwritten signatures and initials in blue ink, scattered across the page. The signatures vary in style, including some that are highly stylized and others that are more legible. Some appear to be initials, while others are full names or names with surnames. The ink is a consistent blue color.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 1.1.3. Dominio de herramientas, de la Convocatoria.

DICE		DEBE DECIR																								
1.1.3. Dominio de herramientas		1.1.3. Dominio de herramientas																								
[...]		[...]																								
<table border="1"> <tr> <td>1 Coordinador General Administrativo, 1 Nutriólogo para elaboración de menús, 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales, 7 Chefs.</td> <td>17 personas</td> <td> Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial. </td> <td>1.95 (0.1147 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td> Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial. </td> <td>1.37 (0.0806 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No presenta ninguna constancia o diploma.</td> <td>0.00</td> </tr> </table>	1 Coordinador General Administrativo, 1 Nutriólogo para elaboración de menús, 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales, 7 Chefs.	17 personas	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.95 (0.1147 por cada persona)			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.37 (0.0806 por cada persona)			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00		<table border="1"> <tr> <td>1 Coordinador General Administrativo, 1 Nutriólogo para elaboración de menús, 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales, 7 Chefs.</td> <td>17 personas</td> <td> Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), o a una Unidad de Inspección ac... (titulada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial. </td> <td>1.95 (0.1147 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td> Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), o a una Unidad de Inspección ac... (titulada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial. </td> <td>1.37 (0.0806 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>No presenta ninguna constancia o diploma.</td> <td>0.00</td> </tr> </table>	1 Coordinador General Administrativo, 1 Nutriólogo para elaboración de menús, 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales, 7 Chefs.	17 personas	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), o a una Unidad de Inspección ac... (titulada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.95 (0.1147 por cada persona)			Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), o a una Unidad de Inspección ac... (titulada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.37 (0.0806 por cada persona)			No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00
1 Coordinador General Administrativo, 1 Nutriólogo para elaboración de menús, 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales, 7 Chefs.	17 personas	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.95 (0.1147 por cada persona)																							
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.37 (0.0806 por cada persona)																							
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00																							
1 Coordinador General Administrativo, 1 Nutriólogo para elaboración de menús, 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales, 7 Chefs.	17 personas	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), o a una Unidad de Inspección ac... (titulada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.95 (0.1147 por cada persona)																							
		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de las siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), o a una Unidad de Inspección ac... (titulada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.37 (0.0806 por cada persona)																							
		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00																							
[...]		[...]																								
		EL RESTO DEL SUBRUBRO PERMANECE SIN CAMBIOS																								

MODIFICACIÓN 2

Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, Inciso a) del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.

DICE		DEBE DECIR	
10. NORMAS OFICIALES		10. NORMAS OFICIALES	
[...]		[...]	
<p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p>		<p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p>	
[...]		[...]	
		EL RESTO DEL NUMERAL PERMANECE SIN CAMBIOS	

MODIFICACIÓN 3

Referencia: Apéndice B, Personal para la prestación del servicio de! Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.

DICE	DEBE DECIR
Apéndice B Personal para la prestación del servicio	Apéndice B Personal para la prestación del servicio

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Función	Número	Cantidad	Categoría	Urgencia	CECYRD	Zona II	Maneja	Itinerario
<p>Totales de plantilla por comedor</p> <p>Totales de plantilla del servicio</p>								
<p>EL RESTO DEL APÉNDICE PERMANECE SIN CAMBIOS.</p>								

MODIFICACIÓN 4

Referencia: subrubro 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales) de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria.

DICE	DEBE DECIR										
<p>En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Para ser tomadas en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores Institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio conforme se describe a continuación:</p> <p>Coordinador General Administrativo: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título y cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Nutriólogo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en nutrición, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCCER en manejo higiénico de los alimentos.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores Institucionales: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCCER en manejo higiénico de los alimentos.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición o Gastronomía, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCCER en manejo higiénico de los alimentos.</p> <p>Asimismo, la documentación presentada para acreditar este subrubro, deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación). En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <table border="1"> <tr> <td>Presenta título de licenciatura emitido por una institución educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>2.00 puntos</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>1.40 Puntos</td> </tr> <tr> <td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.00 Puntos</td> </tr> </table> <p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Coordinador General Administrativo (se requiere uno).</p>	Presenta título de licenciatura emitido por una institución educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos	<p>En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Para ser tomadas en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores Institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los conocimientos necesarios para la prestación del servicio conforme se describe a continuación:</p> <p>Coordinador General Administrativo: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título y cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Nutriólogo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en nutrición, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y salud en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores Institucionales: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y salud en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición o Gastronomía, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y salud en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>A. mismo, con la finalidad de acreditar el personal propuesto, los licitantes deberán presentar el listado SUA del IMSS con el nombre de los últimos dos meses que se encuentre obligado a la aportación de cuotas de seguridad social por los pagados. Por lo que, por efectos de privacidad, dicho listado se turnará en cuanto la documentación de los postulantes que aparezcan en el listado SUA actualizado y deberá estar adjunto al procedimiento en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación). En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <table border="1"> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>2.00 puntos</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>1.40 Puntos</td> </tr> </table>	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos
Presenta título de licenciatura emitido por una institución educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos										
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos										
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos										
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos										
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos										

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>2.00 Puntos</p>	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>
<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>1.40 Puntos</p>	<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Coordinador General Administrativo (se requiere uno).</p>	
<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>	<p>Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales</p>	<p>2.00 Puntos</p>
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Nutriólogo para la elaboración de menús o (se requiere uno).</p>			
<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.25125 Puntos</p>	<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>1.40 Puntos</p>
<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.175875 Puntos</p>	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.00 Puntos</p>
<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>	<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Nutriólogo para la elaboración de menús o (se requiere uno).</p>	
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.01 (dos punto cero un punto) ya que el máximo de 0.25125 (cero punto veinticinco mil ciento veinticinco) se asignará por cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales (se requieren ocho).</p>			
<p>Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.29 Puntos</p>	<p>Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.25125 Puntos</p>
<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.203 Puntos</p>	<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.175875 Puntos</p>
<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p>	<p>0.00 Puntos</p>	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.00 Puntos</p>
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.01 (dos punto cero un punto) ya que el máximo de 0.29 (cero punto veintinueve) se asignará por cada Chef (se requieren siete).</p>			
<p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</p>			
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.01 (dos punto cero un punto) ya que el máximo de 0.25125 (cero punto veinticinco mil ciento veinticinco) se asignará por cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales (se requieren ocho).</p>			
<p>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.29 Puntos</p>	<p>Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.29 Puntos</p>
<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.203 Puntos</p>	<p>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.175875 Puntos</p>
<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.00 Puntos</p>	<p>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p>	<p>0.00 Puntos</p>
<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.03 (dos punto cero tres puntos), ya que el máximo de 0.29 (cero punto veintinueve) se asignará por cada Chef (se requieren siete).</p>			
<p>El personal propuesto para este subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Expansión (en asuntos relacionados con la materia del servicio) del procedimiento de contratación" y, el mismo que deberá presentar y corresponder en el listado SUA del IMSS</p>			

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>correspondiente a los últimos dieciséis meses que se encuentra obligado a la apertura de propuestas con sus respectivos pagos.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</p>
--	--	--

Elaboró

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

Revisó y avaló

Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector Servicios

FIRMADO POR: OLIVARES MONROY LUIS RODRIGO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447778
HASH:
1DC46C5D482142680918E1247798508C020F0AEP28A98
7ED1D3CC62D05FB05D

FIRMADO POR: REYES TELLEZ MERY
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447778
HASH:
1DC46C5D482142680918E1247798508C020F0AEP28A98
7ED1D3CC62D05FB05D

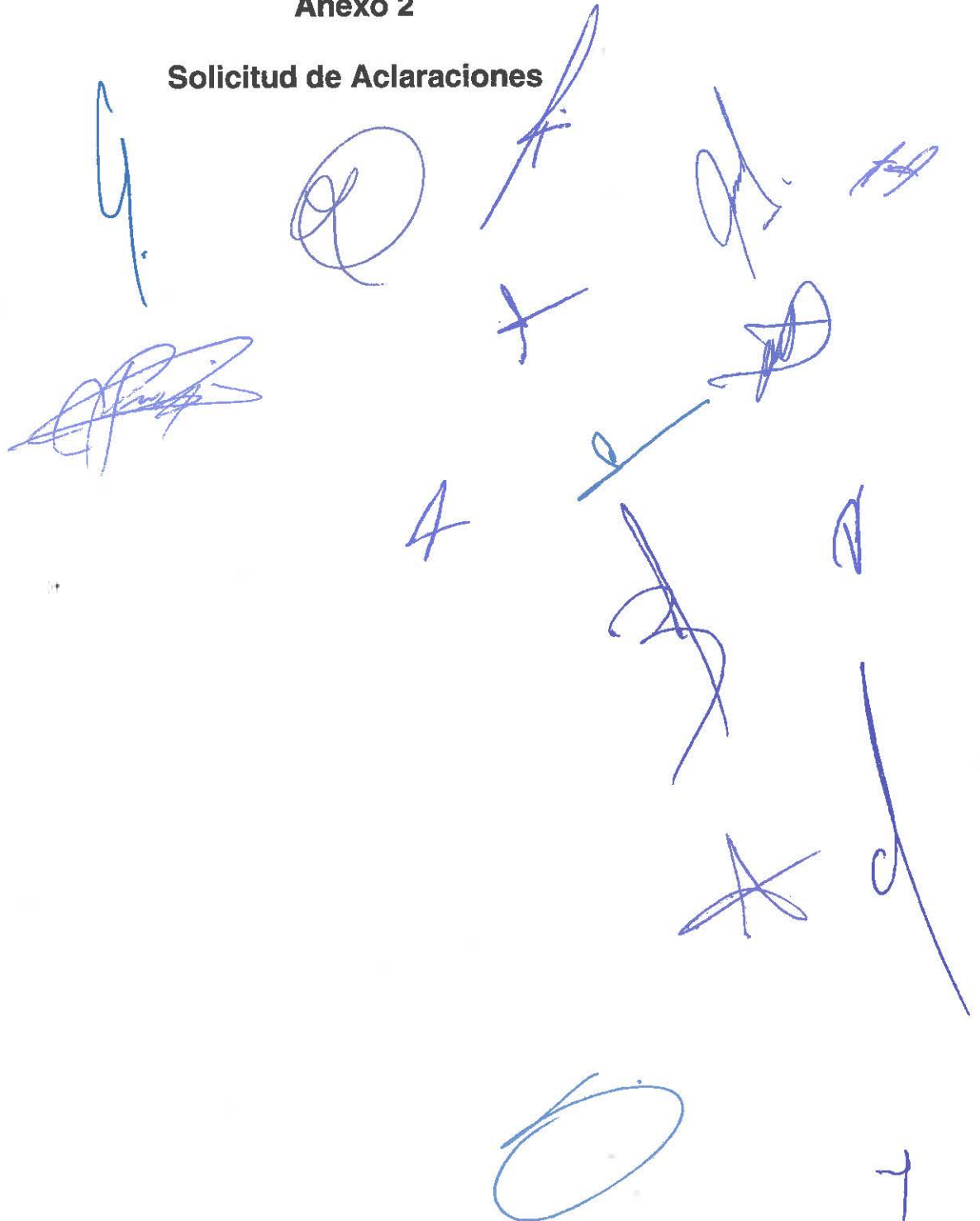
FIRMADO POR: MERAZ VELAZCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447778
HASH:
1DC46C5D482142680918E1247798508C020F0AEP28A98
7ED1D3CC62D05FB05D

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447778
HASH:
1DC46C5D482142680918E1247798508C020F0AEP28A98
7ED1D3CC62D05FB05D

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA 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

The page contains approximately 15 handwritten signatures in blue ink, scattered across the lower half of the document. The signatures vary in style, including some that are highly stylized and others that are more legible. There is no text or other markings associated with these signatures.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Profesionales en Comidas Industriales S.A de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	34	2.1 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD	<p>Se <u>le</u> solicita a la convocante se permita la validación de los contratos privados sin número de contrato, el cual no sea motivo de causa del no otorgamiento de puntos establecidos, ya que las empresas privadas no refieren en sus contratos dicho número solicitado.</p>	<p>El número de contrato no es un requisito obligatorio para la asignación de puntos. Toda vez que, de conformidad con el subrubro 2.1. Experiencia y Especialidad de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria, si bien es cierto que los contratos o cualquier otro documento <u>deberá cumplir</u> con ciertos requisitos, entre ellos, se manifiesta en el numeral uno lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Que contengan <u>preferentemente</u> número de contrato. <p>Por lo anterior, no es un requisito obligatorio para los contratos que el licitante presente; sin embargo, estos deberán cumplir con el resto de los requisitos como a continuación se indican:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Que contengan información que permita validar como mínimo; objeto de contratación, descripción de los servicios prestados, vigencia del contrato y razón social de las partes que los suscriben. 3. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Haber sido prestado el Servicio de comedor en barra o similares. 7. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. 8. Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas diarias en 1 (uno) inmueble o más a la vez. <p>Asimismo, se hace la observación que, los licitantes deben considerar que los contratos presentados deben incluir 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 se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE, por lo que, en caso de que no sea posible verificar la información, no se asignarán puntos a los subrubros respecto a los cuales no sea posible verificar la información que permite la acreditación de puntos.</p> <p>Por lo anterior, se ha observado que algunos contratos celebrados entre empresas privadas, los anexos no permiten verificar su alcance, por lo que en estos casos sería indispensable presentar las facturas que permitan verificar la prestación de los servicios,</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Profesionales en Comidas Industriales S.A de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				conforme a los requisitos solicitados en el subrubro 2.1 Experiencia y Especialidad de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria.	

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1.	16, 76, 85	<ul style="list-style-type: none"> 1.7. Normas aplicables, 2da viñeta. Anexo 1, 10. Normas oficiales, numeral II. Anexo 1, 17 H.1, Cuadro, numeral 7. 	<p>En diversos apartados la Convocante requiere que los licitantes presenten la certificación vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, expedida de conformidad con la norma NMX-SAST-001-IMNC-2008.</p> <p>Respetuosamente, le comunicamos a la Convocante que la norma vigente que acredita el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo es la NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018.</p> <p>Por lo anterior, solicitamos a la Convocante permita a los licitantes que presenten sus certificados expedidos de conformidad con la norma NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001:2018.</p> <p>Favor de considerar.</p>	<p>Se acepta su propuesta. De conformidad con el numeral 1.7. Normas aplicables de la Convocatoria, el licitante deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>Por lo anterior, en lo aplicable a la segunda viñeta del numeral antes citado, el licitante deberá presentar lo conducente a la norma ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008.</p> <p>Es decir, el licitante podrá presentar la documentación requerida para el acreditamiento de la norma ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana y/o la NMX-SAST-001-IMNC-2008.</p> <p>Aplica para todos los licitantes</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
2.	31	Tabla de Evaluación por puntos y porcentajes. 1.1.3. Dominio de herramientas.	<p>La Convocante solicita que el licitante presente una constancia o diploma expedido por la Secretaría de Turismo (SECTUR).</p> <p>De acuerdo con los lineamientos vigentes establecidos por la SECTUR, las constancias pueden ser emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo o por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA).</p> <p>Por lo anterior, solicitamos amablemente a la convocante permita que los licitantes presenten las constancias de SECTUR, emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo y/o Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), así como, copia simple vigente del documento</p>	<p>Sí, es correcta su apreciación. De acuerdo con los lineamientos vigentes establecidos por la Secretaría de Turismo (SECTUR), las constancias pueden ser emitidas por un consultor autorizado por la SECTUR o por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA). Por lo tanto, es válido que los licitantes presenten constancias emitidas por cualquiera de estas entidades.</p> <p>Por lo anterior, deberá atender a lo establecido en la Modificación 1.</p> <p>Referencia: Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Subrubro 1.1.3. Dominio de herramientas, de la Convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)


JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde													
			<p>especifica por la SECTUR que acredite al consultor, ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de confirmar.</p>	<p>[...]</p> <table border="1"> <tr> <td>1 Coordinador General Administrativo.</td> <td rowspan="4">17 personas</td> <td>Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad (o: In.: color, acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.</td> <td>1.95 (0.1147 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td>1 Nutriólogo para elaboración de menús.</td> <td>Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.</td> <td>1.37 (0.0804 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td>8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales.</td> <td>No presenta ninguna constancia o diploma.</td> <td>0.00</td> </tr> <tr> <td>7 Chefs.</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>[...]</p>	1 Coordinador General Administrativo.	17 personas	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad (o: In.: color, acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.95 (0.1147 por cada persona)	1 Nutriólogo para elaboración de menús.	Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.37 (0.0804 por cada persona)	8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales.	No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00	7 Chefs.			
1 Coordinador General Administrativo.	17 personas	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad (o: In.: color, acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.95 (0.1147 por cada persona)															
1 Nutriólogo para elaboración de menús.		Presenta para cada una de las personas (17), una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.37 (0.0804 por cada persona)															
8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales.		No presenta ninguna constancia o diploma.	0.00															
7 Chefs.																		
3.	34, 35	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes. 2.1 Especialidad y 2.2 Experiencia. 	<p>Se solicita a la Convocante que reconsidere el otorgamiento de puntos para la experiencia y especialidad. Lo anterior, considerando que, según las reglas del apartado de evaluación, si un licitante presenta tres contratos, esto sería suficiente para otorgar a dicho licitante el 70% de puntaje disponible tanto en la experiencia como en la especialidad, igualándolo inequitativa e injustificadamente con licitantes más experimentados y con especialidad continuada hasta la fecha. Condición que jugaría en perjuicio del aseguramiento de la calidad y oportunidad en el servicio a contratar, pues no permitiría evaluar y ponderar adecuadamente la experiencia y la especialidad.</p> <p>Cabe señalar, que ajustar el rango de experiencia y especialidad requerida, no implica limitar la participación de posibles licitantes (pues no los excluye como</p>	<p>No se acepta su propuesta. De acuerdo con lo estipulado en el subrubro 2.1. Especialidad del licitante y 2.2. Experiencia del licitante, de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes, de la Convocatoria, el licitante deberá considerar lo siguiente para su evaluación y el otorgamiento de puntos:</p> <p>EL LICITANTE deberá de acreditar su experiencia y especialidad en la prestación de servicios de la misma naturaleza que los solicitados, para lo cual deberá presentar copia legible de contratos o cualquier otro documento celebrado con el sector público o privado, con una antigüedad no mayor a 10 (diez) años de su formalización a la fecha de presentación y apertura de propuestas, incluyendo los anexos y/o facturas que permitan</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>													

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>posibles participantes), sino que únicamente pondere la puntuación a asignar a cada licitante, lo cual es el objetivo de una evaluación por puntos y porcentajes.</p> <p>Considerando lo anterior, se propone que los licitantes puedan acreditar experiencia y especialidad hasta por cinco años, presentando seis contratos concluidos con vigencia mínima de 6 meses cada uno, correspondientes a servicios de alimentos, con los que se compruebe que ha proporcionado diariamente servicios de alimentación a cuando menos 500 personas en mínimo 1 (uno) inmueble o más diferentes a la vez, y que, a partir del licitante que acredite mayor experiencia (máximo 5 años) y cantidad de contratos (máximo 6 contratos), se pondere la puntuación a asignar al resto de los licitantes. ¿Se acepta nuestra propuesta?</p>	<p>verificar el alcance de la contratación con los que acredite la prestación de servicios con similares características y condiciones requeridas en la presente contratación.</p> <p>Para facilitar la evaluación EL LICITANTE preferentemente presentará una relación de contratos o cualquier otro documento que se entregan, indicando:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Número consecutivo. 2. Número de contrato. 3. Vigencia. 4. Fecha de formalización. 5. Monto. 6. Objeto. 7. Nombre del cliente. 8. Cantidad de fojas que componen el contrato o documento. 9. Indicador de folio donde inicia el contrato o documento. 10. Indicador de folio donde termina el contrato o documento. <p>La relación referida, no será causa de desechamiento o en su caso del no otorgamiento de los puntos establecidos.</p> <p>Asimismo, el licitante podrá presentar una relación de las personas y datos de contacto correspondientes, que permitan realizar la verificación de los contratos presentados. El no presentar esta relación no será causa de desechamiento de la propuesta, sin embargo, el Instituto se reserva el derecho de validar la información proporcionada para acreditar este rubro; 2. Experiencia y Especialidad del Licitante, y, para tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a los subrubros respecto a los cuales no sea posible verificar la información que permite la acreditación de puntos.</p> <p>EL LICITANTE deberá presentar como mínimo 3 (tres) contratos y como máximo 6 (seis) contratos o cualquier otro documento, incluyendo los anexos que permitan verificar el alcance de la contratación, que cumplan con los requisitos solicitados.</p> <table border="1" data-bbox="1291 1185 1564 1274"> <thead> <tr> <th>Concepto</th> <th>Puntos a otorgar</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Especialidad</td> <td>9.00 puntos</td> </tr> <tr> <td>Experiencia</td> <td>9.00 puntos</td> </tr> </tbody> </table>	Concepto	Puntos a otorgar	Especialidad	9.00 puntos	Experiencia	9.00 puntos	
Concepto	Puntos a otorgar										
Especialidad	9.00 puntos										
Experiencia	9.00 puntos										
4.	34, 35	<ul style="list-style-type: none"> • 5.1 Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes. 2.1 Especialidad y 2.2 Experiencia. 	<p>La Convocante indica que los licitantes deben entender como servicio "similar", todo aquel servicio de comedor con sistema de autoservicio.</p> <p>Toda vez que, el servicio de alimentación que se proporciona al Instituto es servicio de alimentación en barra, entendemos que los licitantes también pueden presentar</p>	<p>Es correcta su apreciación, el Licitante podrá presentar contratos que incluyan el servicio de alimentación en barra o de cualquier otro tipo de servicio de alimentación a Instituciones Públicas o Privadas cuyos alcances sean similares a los requeridos por la convocante</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>						

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>contratos de servicios de alimentación en barra o de cualquier otro tipo de servicio de alimentación a Instituciones Públicas o Privadas.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>(preparación de alimentos, manejo de barras frías y calientes, personal de apoyo, entre otros).</p> <p>Lo anterior, de acuerdo con el subrubro 2.1. Especialidad del licitante de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria, requisito número 6. Haber sido prestado el Servicio de comedor en barra o similares.</p>	
5.	34, 35	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, 2.1 Especialidad y 2.2 Experiencia. 	<p>La Convocante indica que, el Instituto se reserva el derecho de validar la información proporcionada para acreditar el rubro 2. Experiencia y Especialidad del Licitante, y, para tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a los subrubros respecto a los cuales no sea posible verificar la información que permita la acreditación de puntos.</p> <p>Debido a que se está solicitando una experiencia de 10 años, algunos de los servidores públicos han dejado de laborar en las dependencias correspondientes, lo que en ciertos casos dificulta la verificación de la información relacionada con la experiencia y especialidad. En virtud de lo anterior, solicitamos a la convocante que valide dicha información a través de las cartas de cumplimiento satisfactorio de obligaciones contractuales, liberaciones o cancelaciones de fianza, documentos que permitirán a la convocante verificar de manera fehaciente la información requerida. Agradecemos considerar esta solicitud.</p>	<p>No se acepta su propuesta. El licitante deberá apegarse a lo establecido en los subrubros 2.1. Especialidad del licitante y 2.2. Experiencia del licitante, de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria.</p> <p>En caso de considerar validar la información será a través de la Institución o empresa, pues no necesariamente deberá ser con la persona con quien en su momento se celebró el contrato; por lo tanto, el Instituto utilizará los mecanismos exhaustivos de verificación y comprobación para la certeza en la evaluación.</p> <p>Se hace la aclaración que, no se solicitan 10 años de experiencia de los contratos; se considerará como mínimo 12 (doce) meses y hasta 60 (sesenta) meses de experiencia.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)
6.	16, 75 y 77	<ul style="list-style-type: none"> 1.7 Normas aplicables, 4ta viñeta Anexo 1, Numeral 8.5 (ISO-22000). Anexo 1, Numeral 10, IV. 	<p>La Convocante solicita que los licitantes se encuentren certificados en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000.</p> <p>Entendemos que los licitantes para cumplir con este requisito, deben presentar el certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos – Requisitos para cualquier Organización en la Cadena Alimentaria, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la EMA en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, correspondiente a la cocina que acrediten en el presente proceso de licitación. ¿Es correcta nuestra apreciación?</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, el licitante deberá presentar lo establecido en la cuarta viñeta del numeral 1.7. Normas aplicables de la Convocatoria, como a continuación se indica:</p> <ul style="list-style-type: none"> NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alicance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio. <p>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</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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><i>el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, correspondiente a su cocina y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio; es de carácter obligatorio y en caso de no presentarlo, será motivo para desechar la propuesta técnica.</i></p>	
7.	16, 75 y 77	<ul style="list-style-type: none"> 1.7 Normas aplicables, 4ta viñeta Anexo 1, Numeral 8.5 (ISO-22000). Anexo 1, Numeral 10, IV. 	<p>Entendemos que el texto del alcance de la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018, que se señala en el requisito es meramente ejemplificativo, y la Convocante no pretende que los certificados que presenten los licitantes señalen exactamente dicho texto, ya que los alcances de los certificados de los ISO son personalizados a la empresa que lo requiere; y con la finalidad de no limitar la libre participación y concurrencia en el presente proceso de licitación, se solicita atentamente a la Convocante, tener por cumplido el requisito presentando el Certificado con un alcance que incluya "Servicio de alimentos", que es el objeto de la presente licitación. Favor de considerar.</p>	<p>Es correcta su apreciación, siempre y cuando el certificado presentado sea el correspondiente a la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, se encuentre vigente, sea emitido por un organismo certificador acreditado ante la E.M.A., a nombre del licitante, y su alcance se refiera al ramo alimenticio.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)
8.	74 y 84	<ul style="list-style-type: none"> Anexo 1, 8.4., segundo párrafo. Anexo 1, 17 H.1, Cuadro, numeral 3. 	<p>Entendemos que de conformidad con el numeral 10, inciso b, del Anexo 1, para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, los licitantes deben adjuntar copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<p>No es correcta su apreciación, de conformidad con lo establecido en el numeral 10. NORMAS OFICIALES, inciso b) del Anexo 1. "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, se deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores y una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p> <p>[...]</p> <p>b) <i>E lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El "Licitante" deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá estar relacionado con el corte y deshuese de las especies aviar, bovina y porcina, siendo este enunciativo más no limitativo.</i></p> <p><i>Para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, el licitante deberá adjuntar una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una</i></p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, 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 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p><i>antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredite en la presente licitación.</i></p> <p>[...]</p>	
9.	77 y 78	Anexo 1, 10., inciso c).	<p>La Convocante solicita que el licitante cuente con cocina propia certificada con el "Distintivo H" vigente, así como personal debidamente capacitado.</p> <p>Entendemos que, para cumplir con el requisito de personal debidamente capacitado, los licitantes debemos presentar copia de mínimo 30 constancias vigentes, emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo (SECTUR) y/o Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), lo anterior, de conformidad con los lineamientos vigentes emitidos por la SECTUR, y presentar copia simple vigente del documento expedido por la SECTUR que acredite al consultor, ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de confirmar.</p>	<p>Es correcta su apreciación en lo referente al inciso c) del numeral 10. NORMAS OFICIALES del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, como a continuación se indica:</p> <p>[...]</p> <p>b) El "Licitante" deberá contar con una cocina propia, para la elaboración de alimentos preparados, dicha instalación deberá estar certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar documentos comprobatorios).</p> <p><i>Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos sea mediante catering; en caso de no operar la cocina de algún comedor donde se elaborarán los alimentos y cuentan con cocina por cualquier contingencia, el "Licitante" pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con las normas de higiene respectivas al manejo de temperaturas de alimentos, al lugar del servicio, con la calidad y horarios mencionados en las presentes bases, por lo que contará con instalaciones para la preparación de alimentos, en caso de emergencia o contingencia, mismas que deberán contar con el Certificado "Distintivo H" (NMX-F605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.</i></p> <p>[...]</p> <p>No obstante, en atención a su pregunta se aclara que, las 30 constancias vigentes, emitidas por un consultor autorizado por la Secretaría de Turismo (SECTUR) y/o Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA), no es un requisito que se solicite en la presente Convocatoria.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
10.	70	Anexo 1, 8.4	<p>Con relación a la entrega de materia prima, solicitamos a la Convocante, indique a los licitantes si en los inmuebles del Instituto existe alguna restricción en los horarios para la entrega de esta. Favor de precisar.</p>	<p>Se especifica que no existe restricción en el horario para la recepción de materia prima, únicamente se requiere de previo aviso para solicitar la autorización y accesos correspondientes.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
11.	81	Anexo 1, 12.3, Primer párrafo	<p>La convocante menciona que el licitante podrá sugerir 2 (dos) laboratorios para realizar el muestreo y también "El Administrador del Contrato" tendrá la facultad de elegir.</p>	<p>No se acepta su propuesta. El licitante deberá apegarse a lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas de la Convocatoria."</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
			Debido que el pago de los análisis es responsabilidad del licitante adjudicado, corresponde a este determinar qué laboratorio contratará para realizar el muestreo de los análisis microbiológicos de alimentos solicitados por el Instituto. Esto con el objetivo de no afectar el precio ofertado por el licitante adjudicado, evitando la contratación de laboratorios cuyos costos sean superiores a los contemplados en su oferta económica. Favor de confirmar.	Lo anterior, toda vez que el Administrador del Contrato tendrá la facultad de elegir y en su caso, seleccionar los propuestos por el Proveedor adjudicado, lo anterior, con el ánimo de transparentar los resultados de los análisis bacteriológicos que se realicen durante la prestación del servicio.	
12.	83 y 86	• Anexo 1, 14 Anexo 1, 17 H.1, Cuadro, numeral 10.	Toda vez que, para renovar el certificado de Distintivo H, es requisito indispensable presentar los registros mensuales de cloración e higienizado de agua de cisterna. Solicitamos atentamente a la Convocante, indique a los licitantes, las fechas en las que el Instituto entregará dichos registros.	Se especifica que, para la renovación del certificado de Distintivo H, se establece que, si el agua que se utiliza en los procesos pasa por un sistema de filtración compuesto de carbón activado, es indispensable realizar análisis microbiológicos que reporten ausencia de coliformes fecales y coliformes totales, para lo cual, bastará con presentar los análisis microbiológicos realizados al menos en los últimos tres meses. Sin embargo, en caso de requerir tomar muestras a el agua de la cisterna para lo concerniente a la renovación del Distintivo H, El Proveedor podrá solicitarlo al Supervisor del Contrato con al menos 2 meses de anticipación.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
13.	14	1.4.1 Plazo para la prestación del servicio.	Solicitamos a la Convocante, proporcione a los licitantes los días inhábiles en los que no habrá servicio de comedor. Favor de precisar.	Se especifica que de conformidad con lo establecido en el numeral 1.4.1 Plazo para la prestación del servicio, de la Convocatoria, que a la letra indica: [...] <i>La prestación del servicio se proporcionará en días hábiles (lunes a viernes) en un horario de 13:00 a 16:30 horas, por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del INSTITUTO, los servicios se pueden requerir fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se prestarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos y el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al PROVEEDOR por escrito y/o correo electrónico.</i> <i>Lo anterior de conformidad con lo señalado en el numeral 8.2 "DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO" del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</i>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
14.	83	14. Continuidad certificación Distintivo H en las instalaciones del INE.	Solicitamos a la Convocante, indique a los licitantes, si todos los inmuebles del Instituto están certificados con Distintivo H, con la finalidad de considerar cuales son los inmuebles que se les tiene que dar seguimiento para renovar dicha certificación.	Se precisa que, los comedores que actualmente cuentan con la certificación del Distintivo H, son los denominados "Zafiro II" y "Moneda".	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Productos Serel, S.A. de C.V.																														
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta																										
15.	90 y 121	<ul style="list-style-type: none"> Anexo 1, Apéndice A, Tabla del Patrón Menú Comida y, Apéndice F Ejemplo de planeación de menú. 	<p>El patrón alimenticio que se encuentra en el Apéndice A, tabla 1, página 56, se establece que se deben servir 5 opciones de plato fuerte (2 guisados cárnicos, 1 opción a base de proteína vegetal y 2 opciones a la plancha), sin embargo, en el ejemplo de menú diario incluyen una sexta opción denominada "platillo alternativo a la carne".</p> <p>Por lo anterior, solicitamos a la Convocante precise a los licitantes, si deben incluir un sexto platillo.</p>	<p>Se especifica que, el "platillo alternativo a la carne" establecido en el apéndice F. Ejemplo de planeación de menú diario (Patrón alimenticio) del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria, es un ejemplo ilustrativo del platillo vegetariano.</p>																										
16.	80 a la 83 y 90	<ul style="list-style-type: none"> Anexo 1, Numeral 3, Tabla de porcentajes de platillo para cada tiempo. Anexo 1, numeral 3.1. Anexo 1, apéndice A 	<p>Respetuosamente solicitamos a la Convocante que proporcione a los licitantes la información necesaria sobre las cantidades mínimas y máximas diarias de servicios de alimentos requeridos en cada comedor, de lunes a viernes.</p> <p>Dicha información es esencial para calcular los porcentajes de platillos para cada tiempo, mencionados en la tabla del numeral 3.</p> <p>Asimismo, solicitamos a la Convocante aclarar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Entendemos que, en caso de que se agote alguno de los platillos durante el servicio, se continuará ofreciendo la alimentación con el resto de los platillos disponibles hasta finalizar el servicio. ¿Es correcta nuestra apreciación? Toda vez que, la cantidad de raciones preparadas y/o servidas son determinadas por el Instituto, en caso de que se agoten uno o mas guisados o platillos será sin responsabilidad para el prestador del servicio, debido a que éste cumplió con haber preparado y servido las raciones solicitadas por el Instituto. Favor de confirmar. 	<p>A continuación, se indican las cantidades promedio diarias de cada uno de los comedores:</p> <table border="1" data-bbox="1270 706 1564 966"> <thead> <tr> <th>COMEDOR</th> <th>CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Córum</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>CECYRD</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Moneda</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Estas cantidades son aproximadas, de manera ilustrativa, por lo que El Proveedor deberá calcular los porcentajes conforme a el número de platillos aproximados que se determinen elaborar diariamente.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de referencia durante la prestación del servicio, de acuerdo con lo señalado en el numeral 3.1. CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas de la Convocatoria, serán:</p> <table border="1" data-bbox="1092 1177 1732 1315"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>Descripción</th> <th>Cantidad mínima de referencia anual de servicios</th> <th>Cantidad máxima de referencia anual de servicios</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS	Tlalpan	450	Quantum	200	Córum	290	Insurgentes	140	CECYRD	200	Zafiro II	270	Moneda	270	Tláhuac	50	No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad máxima de referencia anual de servicios				
COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS																													
Tlalpan	450																													
Quantum	200																													
Córum	290																													
Insurgentes	140																													
CECYRD	200																													
Zafiro II	270																													
Moneda	270																													
Tláhuac	50																													
No.	Descripción	Cantidad mínima de referencia anual de servicios	Cantidad máxima de referencia anual de servicios																											

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Productos Serel S.A. de C.V.																						
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta																		
				<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral</td> <td>228,000</td> <td>570,000</td> <td></td> </tr> </table> <p>Sin embargo, de conformidad con el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas de la Convocatoria, se deberá cumplir con lo siguiente:</p> <p>[...]</p> <p>"El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tiempo</th> <th>Descripción</th> <th>Ejemplo de platillo</th> <th>Opciones obligatorias</th> <th>Porcentaje de porciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">1</td> <td rowspan="4">Sopa aguada Crema Consomé</td> <td>Fideo, munición, moñito, etc.</td> <td rowspan="4">2</td> <td rowspan="4">Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una</td> </tr> <tr> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Camarón o pescado, tlalpeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> </tbody> </table>	1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000		Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones	1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una	Pollo o res.	Camarón o pescado, tlalpeño, etc.	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.
1	Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000																			
Tiempo	Descripción	Ejemplo de platillo	Opciones obligatorias	Porcentaje de porciones																		
1	Sopa aguada Crema Consomé	Fideo, munición, moñito, etc.	2	Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una																		
		Pollo o res.																				
		Camarón o pescado, tlalpeño, etc.																				
		Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																				

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				Verduras frescas, leguminosas, etc. Mole de olla, etc.	crema o consomé.
2			Pastas, arroz y otros	Espagueti, tallarin, entre otros. Verde, rojo, blanco, con verduras, etc. Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.	1 100%
3			Plato fuerte	Pollo, cerdo, res o pescado* Vegetariano Pechuga asada** Carné asada**	2 1 2 30% 30% 20% Sin embargo, estas opciones deben estar disponibles

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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															
				<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>durante el horario de la prestación del servicio.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Postre</td> <td></td> <td>Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***</td> <td>2 50% por opción</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Gelatina***</td> <td>1 Disponible durante el horario de la prestación del servicio</td> </tr> </table>					durante el horario de la prestación del servicio.	4	Postre		Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2 50% por opción				Gelatina***	1 Disponible durante el horario de la prestación del servicio	
				durante el horario de la prestación del servicio.																
4	Postre		Pays, pasteles, mousses y gelatinas, entre otros***	2 50% por opción																
			Gelatina***	1 Disponible durante el horario de la prestación del servicio																
				<p>Note: Adicionalmente, se debe considerar de manera permanente durante el horario de prestación del servicio, la disponibilidad de barra de ensalada y frutas, frijoles, bebidas y complementos (pan, tortilla, salsa, aderezos, sal y limones), de conformidad con lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>De conformidad con la tabla anterior, "El Proveedor" deberá considerar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Para los platos fuertes a base de pollo, cerdo, res o pescado, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 30% para una opción y 30% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". • ***"El Proveedor" deberá considerar que estos platillos (pechuga y carne asada), son obligatorios durante el horario de la prestación del servicio. • ***Para los postres del menú del día, "El Proveedor" deberá considerar que las dos opciones tendrán que ser distintas, es decir, 50% para una opción y 50% para la otra de acuerdo con el aforo de cada inmueble de "El Instituto". • *****"El Proveedor" deberá considerar que este platillo (gelatina), es obligatorio durante el horario de la prestación del servicio. 																

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Productos Sere!, S.A. de C.V.					
Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</p> <p>Entendiéndose por elementos lo siguiente:</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones). Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción). Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones). Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones). Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción). Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio) Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio) Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>La falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>[...]</p> <p>Por lo anterior, el proveedor adjudicado, deberá apegarse a lo estipulado en numeral antes mencionado.</p>	
17.	14	1.4.1, Segundo párrafo.	<p>La Convocante indica que por así requerirlo algunas áreas o por actividades propias del INSTITUTO, los servicios se puedan solicitar fuera del horario y días inhábiles. Estos periodos en que se prestarán los servicios especiales, los incrementos o decrementos en los alimentos y el servicio fuera de horario, se notificarán con al menos con 24 horas de anticipación al PROVEEDOR por escrito y/o correo electrónico.</p> <p>Con el fin de garantizar la adquisición oportuna de insumos en cantidad y calidad, solicitamos a la Convocante que notifique al proveedor con al menos 72 horas de</p>	<p>No se acepta su propuesta debido a que, las solicitudes extraordinarias realizadas por las distintas áreas usuarias del Instituto pueden llegar a realizarse en un plazo de cuando menos 24 horas de anticipación.</p>	

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Productos Seral, S.A. de C.V.																										
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta																						
			<p>anticipación cualquier servicio especial, incremento, decremento o servicio de alimentos fuera de horario.</p> <p>Esta notificación anticipada permitirá planificar y asegurar la calidad del servicio de alimentación requerida. Favor de considerar.</p>																							
18.	66	Anexo 1, 5.3 Servicio de luz, agua y gas, numeral 1.	<p>Solicitamos a la Convocante aclarar a los licitantes lo siguiente:</p> <p>Indicar si los tanques de gas son propiedad del Instituto.</p> <p>La capacidad que tiene cada tanque para el abastecimiento oportuno de gas de acuerdo con las indicaciones de la Coordinación de Seguridad y Protección Civil.</p> <p>Asimismo, solicitamos su autorización para ajustar el horario de carga de gas, con el fin de que la persona responsable del proveedor pueda recibir la pipa de gas dentro de su horario de trabajo. Favor de considerar.</p>	<p>Respecto a la propiedad y capacidad de los tanques de gas, se especifica lo siguiente:</p> <p>Cocinas a base de gas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Inmueble</th> <th>Capacidad LT</th> <th>Propietario del tanque</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>5,000</td> <td>INE</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>1,000</td> <td>Arrendador del inmueble</td> </tr> <tr> <td>Moneda</td> <td>3,400</td> <td>Arrendador del inmueble</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>16,000</td> <td>INE</td> </tr> </tbody> </table> <p>Cocinas eléctricas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Inmueble</th> <th>tipo de cocina</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Corum</td> <td rowspan="4">Eléctrica</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> </tr> <tr> <td>CECYRD</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> </tr> </tbody> </table> <p>Respecto al horario del suministro de gas, deberá apegarse a lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS, párrafo 10, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>[...]</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P. sin costo adicional para el Instituto, con la periodicidad que se requiera y garantice el suministro oportuno, de acuerdo con las indicaciones de la Coordinación de Seguridad y Protección Civil:</p> <ol style="list-style-type: none"> Horario autorizado de lunes a sábado de las 22:00 y hasta las 07:30 horas Por parte de "El Proveedor" deberá presentarse una persona responsable de la recepción de la pipa de gas. <p>[...]</p>	Inmueble	Capacidad LT	Propietario del tanque	Tlalpan	5,000	INE	Quantum	1,000	Arrendador del inmueble	Moneda	3,400	Arrendador del inmueble	Tláhuac	16,000	INE	Inmueble	tipo de cocina	Corum	Eléctrica	Insurgentes	CECYRD	Zafiro II
Inmueble	Capacidad LT	Propietario del tanque																								
Tlalpan	5,000	INE																								
Quantum	1,000	Arrendador del inmueble																								
Moneda	3,400	Arrendador del inmueble																								
Tláhuac	16,000	INE																								
Inmueble	tipo de cocina																									
Corum	Eléctrica																									
Insurgentes																										
CECYRD																										
Zafiro II																										

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

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

Núm. de pregunta	Páginas de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
19.	49, 67 y 87	<ul style="list-style-type: none"> Cuadro, numeral 7 y 8. Numeral 6.1 Programa de control de plagas; primer párrafo. <p>H.2 Entregables del contrato, Cuadro, numeral 7, 8 y 9.</p>	<p>La Convocante requiere sanitizaciones extraordinarias realizadas por el técnico especializado de la empresa responsable, debidamente requisitado y firmado.</p> <p>Solicitamos que especifique los casos en los que se requerirán sanitizaciones extraordinarias, acompañadas de un reporte emitido por un técnico especializado designado por el proveedor, ya que nuestras operaciones incluyen procesos de limpieza, desinfección y/o sanitización de pisos, paredes, superficies inertes, realizados por nuestro personal operativo. Favor de considerar.</p>	<p>Se especifica que, al tratarse de solicitudes extraordinarias, no es posible precisar los casos en que se requerirán, y deberá apegarse a lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p><i>"El Instituto" podrá solicitar las fumigaciones para el control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que consideré necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto".</i></p> <p>[...]</p> <p>Sin embargo, las sanitizaciones sanitarias se han requerido para aquellos casos en los que se han detectado fauna nociva antes del día programado para la fumigación.</p>	H
20.	68	6.2.1 Mantenimiento preventivo.	<p>Toda vez que, el servicio a contratar es para proporcionar un servicio de alimentos, el mantenimiento preventivo y conservación que debe proporcionar el proveedor a las instalaciones del INE, no debe considerar aquellos mantenimientos derivados de vicios ocultos que requieran obra civil y modifiquen la infraestructura de los comedores (tuberías de gas, agua, hidrosanitarias, electricidad, etc.), ya que en caso de que la infraestructura necesite alguna modificación deberá ser responsabilidad del Instituto. ¿Es correcta nuestra apreciación? Favor de considerar.</p>	<p>Se especifica que, respecto a los mantenimientos preventivo y correctivo, así como a las instalaciones hidrosanitarias deberá apegarse a lo establecido en los numerales 6.2.1 MANTENIMIENTO PREVENTIVO, 6.2.2 MANTENIMIENTO CORRECTIVO y 6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, que a la letra indican:</p> <p>6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO.</p> <p><i>"El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, el mantenimiento y conservación del espacio de los comedores incluyendo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Cualquier tipo de Fuga que afecta el servicio; "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de las tuberías (de gas y agua). Desazolve y mantenimiento de las trampas de grasa; "El Proveedor", deberá garantizar que las trampas de grasa permanezcan sin acumulación de residuos orgánicos y realizar el desazolve de las mismas, verificando que fluye el agua sin estancamientos. Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros; "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. 	B

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Productos Serej, S.A. de C.V.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estufones; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los estufones y el correcto funcionamiento de cada uno de los quemadores que los componen. • Planchas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las planchas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Hornos; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los hornos, así como su correcto funcionamiento y operación. • Marmitas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las marmitas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Cámara de refrigeración; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las cámaras de refrigeración, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Refrigeradores; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los refrigeradores, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Despachadores de agua; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los despachadores, así como su correcto funcionamiento. • Filtros de agua; "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de los filtros de carbón, arena y luz ultravioleta, así como su cambio continuo para su correcto funcionamiento y operación. • Mesas de trabajo; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas de trabajo, libre de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. • Mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, entre otros.); "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas y sillas, libres de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos, regatones y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente subnumeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así</p>	<p>X</p> <p>Handwritten signatures and initials in blue ink.</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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.)	Preguntas	Respuesta	Área que responde
				<p>como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.maraz@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS</p> <p>"El Proveedor" se obliga a abstenerse de utilizar conexiones de drenaje en los comedores de "El Instituto" para el desecho de residuos sólidos, grasas y/o químicos que se deriven del servicio.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" de un mal uso a las instalaciones hidrosanitarias, deberá realizar la reparación inmediata de las mismas sin responsabilidad y sin que generen gastos adicionales para "El Instituto".</p> <p>"El Proveedor" deberá hacerse cargo de la reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio que proporcione, por lo que deberá notificar de manera inmediata mediante correo electrónico al "Administrador del Contrato" y al "Supervisor del Contrato", lo anterior con la finalidad de que se emita un dictamen de manera conjunta entre "El Proveedor" y la Dirección de Obras y Conservación, para tal efecto, en el dictamen se establecerá el plazo en el que "El Proveedor", en caso de resultar responsable, llevará a cabo la reparación; de lo contrario "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>Por lo anterior, el Proveedor será el responsable de realizar los mantenimientos y reparaciones a las instalaciones, de lo estrictamente relacionado con la prestación del servicio, si se requiere realizar mantenimientos o reparaciones imputables al Instituto, este las realizará de conformidad con el Programa de Mantenimiento y Conservación.</p>	
21.	72	B.2 De la prestación del servicio, tercer párrafo.	Solicitamos a la Convocante, precise a los licitantes quien es el responsable de cobrar los \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.), si el Instituto o el Proveedor. Favor de aclarar.	Se especifica que, el responsable de realizar el cobro de los \$10.00 (Diez pesos 00/100 M.N.) es el Proveedor.	


JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
22.	72	9.2 De la prestación del Servicio, segundo párrafo.	Solicitamos a la convocante indique a los licitantes la cantidad promedio de comidas diarias para llevar en cada comedor, con el fin de considerar el costo del material desechable en el precio ofertado.	Se especifica que las cantidades de comida para llevar son variables y dependen de diversos factores internos y externos, por lo que, no es posible indicar una cantidad promedio diaria de este servicio.	
23.	94	Apéndice B.	La Convocante menciona que "El Proveedor" podrá incrementar la cantidad de personal en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado. Por lo anterior, entendemos que la plantilla solicitada por la Convocante es enunciativa y podrá ser ajustada en función de las necesidades y particularidades de cada comedor, considerando perfiles y cantidad de servicios facturados por comedor, garantizando en todo momento la correcta ejecución del servicio y calidad de éste, solicitado por el Instituto.	Se especifica que, la cantidad de personal mínima requerida deberá ser siempre la misma y, la plantilla solo podrá ajustarse en incremento en función a las necesidades del servicio y/o a petición del SUPERVISOR DEL SERVICIO, derivado de la demanda que se observe durante la supervisión que realice el personal designado.	
24.	94	Apéndice B.	Solicitamos a la Convocante aclare a los licitantes si deben considerar un Nutriólogo y un Coordinador General Administrativo por comedor, toda vez que, así se encuentra establecido en la sumatoria total que realiza el Instituto por comedor. Favor de aclarar.	No es correcta su apreciación, se requiere solo 1 (un) nutriólogo para la elaboración de menús y 1 (un) coordinador general administrativo para todos los comedores institucionales de conformidad con el Apéndice B. Personal para la prestación del servicio, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria (véase Modificación 3 del "Anexo 1 Modificaciones"). Sin embargo, este personal es el mínimo requerido, por lo que, el Proveedor podrá asignar un número de personal mayor, sin que esto sea un requisito obligatorio para los demás licitantes y sin costo adicional para el Instituto.	
25.	81	12.2 Responsabilidades de Higiene, primer párrafo.	En caso de que personal del Instituto presente daños o enfermedades derivados del consumo de alimentos en los comedores, debemos entender que el proveedor será responsable de los gastos que se generen por dicha situación hasta que los afectados hayan recuperado su completo estado de salud siempre que: 1. Se compruebe científicamente que los alimentos consumidos fueron la causa directa del daño o enfermedad. 2. El porcentaje mínimo de personas afectadas sea del 10% o más del total de asistentes en el comedor, comprobados con asistencia de entrada y consumo de alimentos. Favor de confirmar.	No es correcta su apreciación, deberá apegarse a lo establecido en el numeral 12.2 RESPONSABILIDADES DE HIGIENE, del Anexo "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria, que a la letra indica: <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> <i>Para el caso en el que el médico de "El Instituto" diagnostique enfermedad por el consumo de los alimentos, "El Proveedor" estará obligado a resurtir a "El Instituto" el medicamento proporcionado a los comensales."</i>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

ANEXO 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Productos Sarel, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				[...]	
26.	31 y 32	Tabla de evaluación por puntos y porcentajes, rubro 1.2 Capacidad de equipamiento, página 77 y 78, numeral 10, inciso c).	<p>La Convocante solicita en diversos apartados de la convocatoria que los licitantes deben contar con una cocina propia (planta de proceso y/o cocina) para la elaboración de alimentos preparados.</p> <p>Solicitamos a la Convocante, permita que los licitantes acrediten la posesión de las instalaciones mediante copia de las escrituras de propiedad, o contrato que justifique la legal posesión del inmueble (arrendamiento, subarrendamiento, comodato, etc.) vigente por lo menos al 30 de abril de 2026, a nombre del licitante. ¿Se acepta nuestra propuesta?</p>	<p>No se acepta su propuesta, no es un requisito acreditar la posesión de las instalaciones mediante copia de las escrituras de propiedad, o contrato que justifique la legal posesión del inmueble (arrendamiento, subarrendamiento, comodato, etc.).</p>	

Licitante: Piguil Gastronómico, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	<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 equipos que requieren mantenimiento inmediato, por lo cual, se solicita a la Convocante aclare si es correcta nuestra apreciación que el actual proveedor al tener la obligación de llevar a cabo el mantenimiento correctivo y preventivo de los mismos, deberá entregar en óptimas condiciones los equipos para la prestación del servicio del ejercicio fiscal 2025. ¿Es correcta nuestra apreciación?</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" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", durante toda la vigencia del contrato.</i></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. 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</i></p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>  

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante. Dicho programa deberá ser entregado mediante correo electrónico al "Administrador de contrato".</p> <p>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la presente convocatoria.</p> <p>Por lo que, no todo el equipo que se visualizó en la visita pertenece al Instituto.</p>	H
2	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, 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?</p>	<p>Se especifica que el dictamen propuesto se encuentra considerado dentro del numeral 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>[...]</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 dictamina 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."</p> <p>[...]</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
3	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, 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?</p>	<p>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 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>"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</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Píjupi Gastronómico, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>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."</p> <p>[...]</p> <p>"El Proveedor" deberá instalar los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, sin costo adicional para la Convocante.</p>	
4	15	1.5. VISITA A LAS INSTALACIONES, PÁRRAFO SEGUNDO	<p>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 otros; es correcta nuestra apreciación que el Instituto entregará en óptimas condiciones las instalaciones de los comedores a fin de dar cumplimiento a las normas de higiene que solicita en su apartado de normas de Bases de la Licitación. ¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<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 para entregar las instalaciones de los comedores en óptimas condiciones de higiene; sin embargo, las reparaciones se podrán 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 (DRMyS)
5	37	5.1. Criterio de evaluación técnica; Tabla de evaluación por puntos y porcentajes; 4.1 Cumplimiento de contratos	<p>Estimada convocante, es correcta nuestra apreciación para acreditar el cumplimiento, los licitantes podremos presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liberación de fianza o garantía, y/o; • Cancelación de fianza o garantía, y/o; • Cartas de satisfacción del servicio y/o cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. <p>¿Es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>Es correcta su apreciación; sin embargo, de acuerdo con el subrubro 4.1 Cumplimiento de contratos de la Tabla de evaluación de puntos y porcentajes de la Convocatoria, el para el cumplimiento de contratos, se complementa su apreciación como lo indica el subrubro de acuerdo con lo siguiente:</p> <p>Para este rubro se considerarán los contratos o cualquier otro tipo de documento con los que acredite que ha prestado los servicios y acreditado la experiencia y especialidad del Rubro 2 Experiencia y especialidad del LICITANTE de la presente tabla, por lo que solo se aceptarán documentos de cumplimiento de aquellos con los que acreditó experiencia y especialidad. Sólo se considerará un documento de cumplimiento por contrato o cualquier otro documento.</p> <p>Para acreditar el cumplimiento, deberá presentar alguno de los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Liberación de fianza o garantía; • Cancelación de fianza o garantía; 	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p><i>Cartas de satisfacción del servicio y cumplimiento de la totalidad de las obligaciones contractuales. La carta deberá guardar relación directa con los instrumentos contractuales presentados, es decir, deberán relacionar explícitamente el número de contrato, vigencia o cualquier otra información que otorgue certeza respecto a qué instrumento contractual se emite la carta, no se acreditará para asignación de puntos.</i></p>	
6	50 Y 61	9. Deduciones; 1; ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO, SEXTO PÁRRAFO	<p>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>	<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. Deduciones 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. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</i></p> <p><i>"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apearse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo 1, "Especificaciones Técnicas".</i></p> <p><i>Entendiéndose por elementos lo siguiente;</i></p> <p><i>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones).</i> <i>Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción).</i> <i>Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones).</i> <i>Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones).</i> <i>Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción).</i> <i>Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio)</i> <i>Séptimo elemento: Aderozos (permanente en el horario de prestación del servicio)</i> <i>Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</i></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. Deduciones 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. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</i></p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Piquil Gastronómica, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
7	50 Y 63	9. Deduciones; 2	Estimada Convocante, favor de aclarar para los casos en que solicite el Instituto el incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles, este asegurará el consumo y pago de los mismos, en virtud de que por experiencia, en ocasiones los clientes requieren cantidades en exceso que provocan mermas considerables. Favor de aclarar.	Se aclara que, en los casos de solicitudes de servicios extraordinarios, El Instituto consumirá y efectuará el pago de las cantidades solicitadas.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)
8	51	9. Deduciones; 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 (DRMYS)
9	63	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	Estimada Convocante favor de aclarar si es correcta nuestra apreciación que el equipo que se encuentra descrito en el Apéndice D "Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio", es enunciativo, mas no limitativo, por lo que el licitante adjudicado, deberá ingresar el equipo que resulte indispensable y necesario para brindar el servicio objeto de la presente licitación, toda vez que, de las visitas realizadas a los diversos inmuebles del INE, observamos que no se cuenta actualmente con todos esos equipos requeridos en el Apéndice citado. ¿Es correcta nuestra apreciación?	Es correcta su apreciación, el equipo descrito en el Apéndice D "Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio" del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria, es enunciativo más no limitativo, por lo que "El Proveedor" deberá ingresar el equipo que considere necesario para brindar el servicio objeto de la presente licitación.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)
10	64	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS 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" del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria, son cantidades mínimas sugeridas por el Instituto, por lo que, "El Proveedor" deberá ingresar las cantidades que considere necesarias para garantizar siempre contar con el mínimo establecido de conformidad con el Apéndice C.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)
11	66-67	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 6 PROGRAMAS;	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	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Piquel Gastronómico, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
		6.1 PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS		control de fauna nociva o sanitizaciones extraordinarias que consideré necesarias, y que en ningún caso devengarán costos adicionales a "El Instituto", de conformidad con el programa de fumigación para el control de fauna nociva y sanitizaciones del numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria.	
12	83	ANEXO 1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS; 14 CONTINUIDAD CERTIFICACIÓN DISTINTIVO H EN LAS INSTALACIONES DEL INE	Se solicita respetuosamente a la Convocante, haga del conocimiento de los licitantes, cuáles son los comedores del instituto que cuentan actualmente con Distintivo H vigente. Favor de precisar.	Se precisa que, los comedores institucionales que cuenta con certificación de Distintivo H son; "Zafiro II" y "Moneda"	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1		PREGUNTA ABIERTA	Solicitamos amablemente nos confirmen si, en algún momento, la convocante considera la posibilidad de sustituir el equipo eléctrico contemplado en la convocatoria por equipo que funcione con gas. En caso afirmativo, agradeceremos nos indiquen los criterios y condiciones bajo los cuales se evaluaría dicha modificación.	Por motivos de políticas de los inmuebles arrendados, no se permiten equipos de gas, por lo que, no se considerará la posibilidad de sustituir el equipo eléctrico. El licitante deberá considerar que, para la prestación del servicio, este se deberá realizar con el equipamiento con el que cuenta el Instituto y en caso de fallas en los mismo, el Proveedor deberá de atender los mantenimientos correspondientes como se indica en los numerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, 6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO y 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
2		PREGUNTA ABIERTA	Solicitamos atentamente a la convocante que nos indique el tipo de mantenimiento y/o adecuaciones requeridas para el equipo, así como las fechas programadas para su ejecución. Agradeceremos nos proporcionen detalles sobre los trabajos específicos a realizar.	De conformidad con los numerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, 6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO y 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, el proveedor deberá considerar lo que a continuación se indica: 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 1, "Especificaciones Técnicas", durante toda la vigencia del contrato.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			Licitante: Ingrid Yazmin Saucedo Vega	<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. 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".</i></p> <p><i>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la presente convocatoria.</i></p> <p>6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO.</p> <p><i>"El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, el mantenimiento y conservación del espacio de los comedores incluyendo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cualquier tipo de Fuga que afecta el servicio; "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de las tuberías (de gas y agua).</i> • <i>Desazolve y mantenimiento de las trampas de grasa; "El Proveedor", deberá garantizar que las trampas de grasa permanezcan sin acumulación de residuos orgánicos y realizar el desazolve de las mismas, verificando que fluya el agua sin estancamientos.</i> • <i>Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros; "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección.</i> • <i>Estufones; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los estufones y el correcto funcionamiento de cada uno de los quemadores que los componen.</i> • <i>Planchas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las planchas, así como su correcto funcionamiento y operación.</i> • <i>Hornos; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los hornos, así como su correcto funcionamiento y operación.</i> 	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Ingrid Yazmin Saucedo Vega</p> <ul style="list-style-type: none"> Marmitas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las marmitas, así como su correcto funcionamiento y operación. Cámara de refrigeración; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las cámaras de refrigeración, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. Refrigeradores; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los refrigeradores, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. Despachadores de agua; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los despachadores, así como su correcto funcionamiento. Filtros de agua; "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de los filtros de carbón, arena y luz ultravioleta, así como su cambio continuo para su correcto funcionamiento y operación. Mesas de trabajo; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas de trabajo, libre de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. Mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, entre otros.); "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas y sillas, libres de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos, regatones y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente subnumeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, 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 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Ingrid Yazmin Salcedo Vega					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deduciones de las Condiciones Contractuales.</p>	
3		<p>PUNTO 10. NORMAS OFICIALES. APARTADO A, DICE: El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el último pago al que está obligado, en copia simple de dicho documento, con la relación completa de los asegurados y el comprobante bancario del pago correspondiente. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p>	<p>Con el fin de no limitar la libre participación de los licitantes, solicitamos atentamente a la convocante confirmar si el requisito establecido en el Punto 10, Apartado A, respecto a la acreditación de al menos 100 empleados inscritos ante el IMSS, puede ser cumplido únicamente en caso de resultar adjudicado. En ese sentido, ¿sería válido presentar un escrito en el que nos comprometamos a dar de alta a las 100 personas y a presentar el pago correspondiente?</p>	<p>No se acepta su propuesta; sin embargo, el licitante deberá considerar dentro de su propuesta, la Modificación 2, del "Anexo 1 Modificaciones", quedando como a continuación se indica:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 2</p> <p>Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, inciso a) del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p> <p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>[...]</p> <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con los cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de licitación, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p>[...]</p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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, INEIS, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1	15, 73	1.7. Normas aplicables	<p>Entendemos que con el fin de proteger la sanidad total del servicio que requiere esa Convocante, las Normas que se deberán cumplir y acreditar su cumplimiento, son las siguientes:</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. • ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008 (BSI OHSAS 18001:2007), expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos o alcance similar, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza que cuenta con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo documentado, que previene y controla los riesgos en el sitio de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido por un organismo de certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. • NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento u hoteles y restaurantes, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental en el sector de alimentos y tabaco – procesamiento 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>No es correcto su entendimiento. De conformidad con el numeral 1.7. Normas aplicables de la Convocatoria, así como del numeral 10. NORMAS OFICIALES (véase Modificación 2 del "Anexo 1 Modificaciones") del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, el licitante deberá dar cumplimiento a lo estipulado de acuerdo con lo siguiente:</p> <p>De la Convocatoria:</p> <p>1.7 Normas aplicables</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberá acreditar, que cumple 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 en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante. • ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos o alcanza 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>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Licitante: Grupo Gastronómico Galvez, S.A. de C.V.</p> <ul style="list-style-type: none"> • NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio. • CC/CAV/PROCCAV/04, PROTOCOLOS DE REGRESO A LA NUEVA NORMALIDAD EN CONTROL DE COVID 19. <ul style="list-style-type: none"> • Guía de acción para Centros de Trabajo ante el COVID 19. • Lista de comprobación ante el COVID 19 - Retorno al trabajo. • Guía sobre la preparación de los lugares de trabajo para el virus del COVID 19. • Cartilla para mejores prácticas sobre la prevención del COVID 19 en el manejo de Residuos Sólidos Urbanos. • Guía para implementar el teletrabajo en los centros de trabajo en el marco de las acciones para enfrentar el COVID 19. • NOM-001-STPS-2008. Edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo. Condiciones de seguridad. • NOM-002-STPS-2010. Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo. • NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene. • NOM-030-STPS-2009. Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo-Funciones y actividades. • NOM-035-STPS-2018. Factores de riesgo psicosocial en el trabajo. Identificación, análisis y prevención. • NOM-036-STPS-2018. Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de cargas. <p>Cuyo alcance deberá estar relacionado con el servicio de alimentos, con el fin de garantizar el retorno seguro de sus trabajadores a su centro de trabajo, en cumplimiento de los protocolos normativos de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social Indicados.</p> <p>Así como también deberá presentar los documentos señalados en el numeral 10. Normas Oficiales del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p> <p>Favor de confirmar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza de que el "Licitante" cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. • NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio. <p>Así se también deberá presentar los documentos señalados en el numeral 10. Normas Oficiales del Anexo 1 "Especificaciones técnicas" de la presente convocatoria.</p> <p>Del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas de la Convocatoria</p> <p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, cumplir con las normas que se enlistan a continuación, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>II. ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos o alcance similar, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza que cuenta con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo documentado, que previene y controla los riesgos en el sitio de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) a nombre del licitante; asimismo, deberá presentar copia de la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>III. NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza de que el "Licitante" cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador.</p> <p>IV. NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio.</p> <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de licitación, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Preguntas	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p>b) En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El "Licitante" deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá estar relacionado con el corte y deshuese de las especies aviar, bovina y porcina, siendo este enunciativo más no limitativo.</p> <p>Para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, el licitante deberá adjuntar una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p> <p>c) El "Licitante" deberá contar con una cocina propia, para la elaboración de alimentos preparados, dicha instalación deberá estar certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar documentos comprobatorios).</p> <p>Lo anterior, para los comedores en donde el abasto de alimentos sea mediante catering; en caso de no operar la cocina de algún comedor donde se elaborarán los</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>alimentos y cuentan con cocina por cualquier contingencia, el "Licitante" pueda elaborar los alimentos y transportarlos, cumpliendo con las normas de higiene respectivas al manejo de temperaturas de alimentos, al lugar del servicio, con la calidad y horarios mencionados en las presentes bases, por lo que contará con instalaciones para la preparación de alimentos, en caso de emergencia o contingencia, mismas que deberán contar con el Certificado "Distintivo H" (NMX-F605-NORMEX-2018), así como personal debidamente capacitado.</p> <p>d) Presentar documento vigente de la verificación practicada a los equipos de medición (báscula), a través de la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) o laboratorios acreditados por la E.M.A.</p> <p>"El Proveedor" se obliga a mantener actualizadas las normas descritas en el presente numeral, conforme al marco normativo correspondiente durante la vigencia del contrato, presentando la documentación que acredite dichas actualizaciones, cuando así lo requiera "El Instituto".</p>	
2	15, 73	1.7. Normas aplicables	<p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberán acreditar, que cumplen en las instalaciones de su cocina con las siguientes normas, mismas que serán de carácter obligatorio y, en caso de no presentarlas será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el INSTITUTO son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud. promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia del certificado de Distintivo H a nombre del licitante. <p>En caso de no presentar lo descrito anteriormente, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. El Distintivo H de las instalaciones de mi representada venció recientemente y llevamos a cabo el proceso de renovación. Acreditamos la auditoría y, consecuentemente, fuimos certificados nuevamente por el Organismo de Certificación que llevó a cabo el proceso. Ello ocurrió hace más de un mes y la Secretaría de Turismo aún no emite el certificado Impreso respectivo, lo cual es ajeno al alcance y a la voluntad de mi representada, debido a que ya cumplimos con la parte del proceso que nos corresponde y acreditamos; sin embargo, la autoridad no ha cumplido su parte correspondiente.</p> <p>Pregunta:</p>	<p>No se acepta. El licitante deberá presentar el Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos vigente a nombre del licitante, conforme al numeral 10. NORMAS OFICIALES, inciso c), del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, como a continuación se indica:</p> <p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>[...]</p> <p>C) El "Licitante" deberá contar con una cocina propia, para la elaboración de alimentos preparados, dicha instalación deberá estar certificada con el "Distintivo H" vigente (presentar documentos comprobatorios).</p> <p>[...]</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>¿Podemos acreditar ese punto presentando el Certificado vendido y copia del Acta aprobatoria que nos fue entregada por el Organismo de Certificación que nos acreditó, así como 5 Distintivos H que se encuentran vigentes obtenidos en comedores que atendemos? Y una carta compromiso, bajo protesta de decir verdad de que, de resultar adjudicados, entregaremos a la Convocante copia del certificado que nos emita la Secretaría de Turismo, en cuanto nos lo haya entregado.</p> <p>Favor de confirmar.</p>																												
3	31, 32	Capacidad de equipamiento	<p>DICE</p> <p>El Instituto durante la evaluación de propuestas realizará una visita a las instalaciones de la cocina de los LICITANTES, a fin de constatar la veracidad en la evidencia fotográfica adjunta a sus propuestas.</p> <p>En la visita que realice el Instituto, EL LICITANTE deberá de acreditar que cuenta en sus instalaciones, mínimo con:</p> <table border="1" data-bbox="558 824 1020 1003"> <thead> <tr> <th colspan="2">EQUIPO Y EQUIPAMIENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de cocción industrial (Sarteneña, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. Almacén de secos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5. Almacén de productos químicos de limpieza</td> <td></td> </tr> <tr> <td>6. Máquinas de envasado al vacío y atmósfera modificada</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Del resultado de la verificación realizada a la visita de la cocina del Licitante, se otorgarán los puntos de la siguiente manera:</p> <table border="1" data-bbox="531 1057 1047 1230"> <tbody> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>2.60 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido</td> <td>1.82 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.</td> <td>0.00 Puntos</td> </tr> </tbody> </table> <p>No se acreditará el cumplimiento de cualquier equipo relacionado en el Apéndice G. del Anexo 1. Especificaciones Técnicas si no se demuestra que los equipos se encuentran en funcionamiento y/o se encuentran fuera de servicio por cualquier motivo.</p> <p>Es correcto que contar con al menos un horno Rational o tipo de dicho horno, corresponde a contar</p>	EQUIPO Y EQUIPAMIENTO		1. Equipo de cocción industrial (Sarteneña, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)		2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.		3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)		4. Almacén de secos		5. Almacén de productos químicos de limpieza		6. Máquinas de envasado al vacío y atmósfera modificada		Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos	Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	1.82 Puntos	Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos	<p>No es correcto, el Horno tipo Rational no es un requisito. El licitante deberá considerar el acreditar que cuenta en sus instalaciones, mínimo con:</p> <table border="1" data-bbox="1119 769 1719 919"> <tbody> <tr> <td>1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneña, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)</td> </tr> <tr> <td>2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.</td> </tr> <tr> <td>3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)</td> </tr> <tr> <td>4. Almacén de secos</td> </tr> <tr> <td>5. Almacén de productos químicos de limpieza</td> </tr> <tr> <td>6. Máquinas de envasado al vacío y atmósfera modificada</td> </tr> </tbody> </table> <p>Lo anterior, de conformidad con el subrubro 1.2 Capacidad de equipamiento de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria.</p> <p>Sin embargo, contar con al menos un horno Rational o similar, se considera que tiene un equipo adicional al mínimo requerido.</p>	1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneña, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)	2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.	3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)	4. Almacén de secos	5. Almacén de productos químicos de limpieza	6. Máquinas de envasado al vacío y atmósfera modificada	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
EQUIPO Y EQUIPAMIENTO																															
1. Equipo de cocción industrial (Sarteneña, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)																															
2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.																															
3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																															
4. Almacén de secos																															
5. Almacén de productos químicos de limpieza																															
6. Máquinas de envasado al vacío y atmósfera modificada																															
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.	2.60 Puntos																														
Cuenta con Planta de Proceso y Cocina con operación propia equipada con el mínimo requerido	1.82 Puntos																														
Cuenta con cocina con operación propia equipada con una cantidad menor al equipo industrial mínimo requerido.	0.00 Puntos																														
1. Equipo de cocción Industrial (Sarteneña, marmitas, estufones de 2 o 3 quemadores)																															
2. Cámaras de conservación (refrigeración y congelación) y/o Congeladores industriales.																															
3. Equipo Industrial para carnicería (rebanadoras, sierra, cuchillos etc.)																															
4. Almacén de secos																															
5. Almacén de productos químicos de limpieza																															
6. Máquinas de envasado al vacío y atmósfera modificada																															

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>con Planta de Proceso y Cocina con operación propia con equipamiento mayor al equipo industrial mínimo requerido.</p> <p>Favor de confirmar.</p>																	
4	47 a 55	8. PENAS CONVENCIONALES	<p>Dice.</p> <p>8. PENAS CONVENCIONALES</p> <p>De conformidad con el artículo 62 del REGLAMENTO y 145 de las POBALINES, si el PROVEEDOR incurre en algún atraso en los plazos establecidos para la prestación del servicio solicitado, o aspectos generales contratados, le será aplicable una pena convencional al pago.</p> <table border="1" data-bbox="531 797 953 1328"> <thead> <tr> <th colspan="5">PENAS CONVENCIONALES</th> </tr> <tr> <th>Núm.</th> <th>Descripción de la penalización</th> <th>Ámbito de aplicación</th> <th>Plazo de vigencia del contrato</th> <th>Importancia económica</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio</td> <td>De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN</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> </tbody> </table>	PENAS CONVENCIONALES					Núm.	Descripción de la penalización	Ámbito de aplicación	Plazo de vigencia del contrato	Importancia económica	1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN	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.	<p>"Las penas Convencionales son establecidas en el numeral 8. PENAS CONVENCIONALES de la Convocatoria. Y son determinadas por el Instituto de conformidad con el artículo 62 del Reglamento del Instituto Nacional Electoral en Materia de Adquisiciones, Arrendamientos de bienes muebles y Servicios en relación con el artículo 145 de las POBALINES; preceptos que facultan al Instituto para determinar las penas y sus porcentajes considerando el impacto que el incumplimiento puede ocasionar en las operaciones y objetivos del Instituto. Asimismo, no debe perderse de vista que la aplicación de las penas convencionales sólo procede cuando el Proveedor lleva a cabo la prestación del servicio con retraso.</p> <p>Por otro lado, en el numeral 9. de la Convocatoria se establecen las Deductivas, mismas que son determinadas para orientar el debido cumplimiento del Contrato, de conformidad con el artículo 63 del Reglamento en relación con el diverso artículo 146 de las POBALINES. Puntualizando que las deductivas, sólo se actualizan por incumplimiento parcial o deficiente en la prestación del servicio".</p> <p>Las deficiencias en la prestación del servicio se registrarán en la "Bitácora de recorrido diario" de manera conjunta con el personal del proveedor que este haya designado y que, para tal efecto, deberá estar signada de conformidad por ambas partes, "El Proveedor" y "El Instituto" de conformidad con el numeral 12. SUPERVISIÓN, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas", de la Convocatoria, que a la letra indica:</p> <p>12. SUPERVISIÓN</p> <p><i>El Administrador del Contrato será asistido por los supervisores que designe, quienes verificarán la prestación de los servicios, desde la llegada de materia prima, preparación de alimentos, prestación del servicio y limpieza de las áreas de los diferentes comedores del "El Instituto", a fin de dar cumplimiento a lo establecido en el presente Anexo Técnico. Lo anterior, con el objeto de que se ejecuten todos y cada uno de los aspectos del servicio; por lo que, de manera conjunta, el personal designado por "El Proveedor" en cada comedor institucional, en conjunto con el personal designado por el Supervisor del Contrato, de manera obligatoria elaborarán y firmarán la "bitácora de recorrido diario" [...]</i></p>	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>
PENAS CONVENCIONALES																				
Núm.	Descripción de la penalización	Ámbito de aplicación	Plazo de vigencia del contrato	Importancia económica																
1	Entregar las cantidades descritas en el Apéndice C, Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.2 EQUIPO, ACCESORIOS E IMPLEMENTOS MÍNIMOS PARA LA PRESTACIÓN	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.																

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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:
			requeridos para el otorgamiento del servicio.	DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	
		2	Entrega de Equipo y mobiliario de conformidad con lo establecido en el "Apéndice D", Relación de Equipos e Instrumentos de cocina para la prestación del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.1 EQUIPO Y MOBILIARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	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
				\$ 3,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.	
				<p>Derivado de lo anterior, los licitantes que decidan participar deberán considerar en su proposición las penas convencionales y deductivas que el Instituto establezca en la convocatoria.</p> <p>Es importante señalar que, de acuerdo con la experiencia histórica administrativa en la supervisión operativa, se destaca que se trata de la prestación de un servicio sumamente delicado, toda vez que, por tratarse de alimentos, estos deben ser preparados y servidos en condiciones higiénicas para evitar enfermedades a los comensales (servidores públicos del Instituto) y, es indispensables que se mantenga un estándar de calidad de los ingredientes y de la preparación de los platillos.</p> <p>Por lo anterior, los derechos y obligaciones que se contraigan entre el Instituto y con el Proveedor adjudicado, deberán cumplirse para evitar incidencias y/o incumplimientos; en ese sentido, el servicio deberá prestarse con calidad y eficiencia como se requiere en las condiciones técnicas establecidas en el presente procedimiento de contratación y así, garantizar un servicio de calidad para el Instituto. Asimismo, las penas convencionales y deducciones se establecen como medio preventivo para garantizar la correcta operación del mismo, a efecto de que el proveedor adjudicado no incurra de manera recurrente en incumplimientos que pongan en riesgo la operación del servicio y se contribuya a la disminución de incidencias.</p> <p>En ambos casos (penas convencionales y deductivas), el área técnica y área compradora, tienen la facultad para determinar un porcentaje distinto para la aplicación de estas.</p> <p>Lo anterior, con fundamento en los artículos 145 y 146 de las POBALINES, como a continuación se indica:</p> <p>Artículo 145</p> <p>[...]</p> <p>Las áreas compradoras conjuntamente con las Áreas requerientes podrán determinar las penas convencionales distintas al porcentaje previsto en el párrafo anterior y deberá considerarse: el impacto que el incumplimiento pueda ocasionar en las operaciones y objetivos del Instituto; la naturaleza y características de los bienes o servicios a contratar y el plazo de entrega o prestación del servicio.</p> <p>[...]</p> <p>Artículo 146</p> <p>[...]</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
					servicio		<p>Con relación a lo que se dispone en el párrafo anterior, las Áreas compradoras conjuntamente con las Áreas requirientes podrán determinar un porcentaje distinto para la aplicación de las deducciones.</p> <p>[...]</p>	
		3	Realizar pruebas de laboratorio al agua que se está ocupando para la preparación de los alimentos y bebidas.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Dentro de los primeros 07 (siete) días hábiles de cada mes.	0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA por cada comedor.		
		4	Entrega de resultados de pruebas de laboratorio de agua de los filtros y alimentos.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 10 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra.	\$ 2,000 por cada día hábil de atraso en la entrega de los resultados de laboratorio por cada comedor.		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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	Area que responde
					
5			Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros.	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Máximo cada 6 (seis) meses. \$ 2,000 por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental fotográfica por cada comedor.	
6			Entrega de la evidencia documental fotográfica de la realización del cambio de filtros por haber rebasado los	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	A más tardar 05 (cinco) días hábiles posteriores a la entrega de los resultados de las pruebas de laboratorio \$ 2,000 por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental fotográfica por cada comedor.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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.)	Preguntas				Respuesta	Área que responde
			límites permisibles en las pruebas de laboratorio.					
7			Entregar un programa de fumigación y control de fauna nociva, así como, sanitizaciones para las instalaciones de los comedores institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	Los primeros 10 (diez) días naturales posteriores al inicio de la vigencia del contrato.	\$ 1,000.00 por cada día natural de atraso en la entrega.		
8			Entrega del reporte por comedor, emitido por el	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento	\$ 2,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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	
			técnico especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización establecida en el programa de fumigaciones para el control de fauna nociva y sanitizaciones.	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	de fumigación y de conformidad con el programa presentado.		
		9	Entrega del reporte por comedor, emitido por el técnico	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.1 PROGRAMA DE	Los 5 (cinco) días hábiles posteriores al procedimiento	\$ 2,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega por comedor afectado.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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.)	Preguntas				Respuestas	Área que responde
			especializado de la empresa responsable de la fumigación o sanitización extraordinaria.	CONTROL DE PLAGAS del Anexo Técnico.	fumigación			
		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	De conformidad con lo establecido en el numeral	Los primeros 5(cinco) días hábiles posteriores	\$ 1,000.00 por cada día hábil de atraso en la entrega		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
			conservación.	6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.	res al inicio de la vigencia del contrato.	
		12	Entregar un plan de trabajo del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 7. PLAN DE TRABAJO del Anexo Técnico.	Los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato. \$ 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 receta	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.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
			s estándar.			
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 RESPONABILIDADES DE HIGIENE del Anexo Técnico.	Dentro de los 10 (diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato.	1.00% del monto máximo del contrato, por día hábil de atraso.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
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" De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	A más tardar 15 días hábiles posteriores a la fecha en que se tomó la muestra. 0.5% por cada día hábil de atraso en la entrega de la evidencia documental sobre la facturación mensual sin IVA del comedor de ocurrencia.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>presente y notifique reportes de casos clínicos de infección estomacal y/o brote de intoxicación por la ingesta de alimentos en cualquiera de los comedores institucionales.</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</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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.

Número de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde										
			<p>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> <table border="1" data-bbox="514 1031 955 1362"> <thead> <tr> <th data-bbox="514 1031 556 1144">No.</th> <th data-bbox="556 1031 661 1144">Descripción de la obligación</th> <th data-bbox="661 1031 745 1144">Anexo Técnico</th> <th data-bbox="745 1031 850 1144">Plazo de ejecución (días)</th> <th data-bbox="850 1031 955 1144">Destinatario (comentario o número de personal)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="514 1144 556 1362">1</td> <td data-bbox="556 1144 661 1362">Garantizar durante la prestación del servicio que en todo momento exista una opción</td> <td data-bbox="661 1144 745 1362">De conformidad con lo establecido en el numeral 3. DESCRIPCIÓN</td> <td data-bbox="745 1144 850 1362">Durante el horario de la prestación del servicio diario (13:00 a</td> <td data-bbox="850 1144 955 1362">5% del total de los menús servidos antes de IVA del día de ocurrencia por comedor afectado.</td> </tr> </tbody> </table>	No.	Descripción de la obligación	Anexo Técnico	Plazo de ejecución (días)	Destinatario (comentario o número de personal)	1	Garantizar durante la prestación del servicio que en todo momento exista una opción	De conformidad con lo establecido en el numeral 3. DESCRIPCIÓN	Durante el horario de la prestación del servicio diario (13:00 a	5% del total de los menús servidos antes de IVA del día de ocurrencia por comedor afectado.		
No.	Descripción de la obligación	Anexo Técnico	Plazo de ejecución (días)	Destinatario (comentario o número de personal)											
1	Garantizar durante la prestación del servicio que en todo momento exista una opción	De conformidad con lo establecido en el numeral 3. DESCRIPCIÓN	Durante el horario de la prestación del servicio diario (13:00 a	5% del total de los menús servidos antes de IVA del día de ocurrencia por comedor afectado.											

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
			disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día.	GENERAL DEL SERVICIO O del Anexo Técnico.	16:30 horas	
		2	Solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto".	De conformidad con lo establecido en el numeral 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO O del Anexo Técnico.	Conforme a lo solicitado por el Supervisor del Contrato (previa notificación)	El costo de dos menús antes de IVA por comensal afectado.
		3	Garantizar, en las instalaciones que así lo requieran, el suministro de gas L.P., apegándose a las medidas de seguridad y	De conformidad con lo establecido en el numeral 5.3 SERVICIO DE LUZ, AGUA Y GAS del Anexo Técnico.	Conforme se requiera garantizando la continuidad en la prestación del servicio.	5% del total de los menús mensuales facturados antes de IVA, por comedor afectado.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Galvér, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta				Respuesta	Área que responde
			requerimientos por parte de "El Instituto".					
		4	Realizar los mantenimientos preventivos de conformidad con lo establecido en el numeral 6.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN del Anexo Técnico.	De acuerdo con las fechas establecidas en el programa de mantenimiento y conservación.	0.5% del monto de facturación mensual de IVA, por día natural de atraso en el cumplimiento del programa.		
		5	Realizar el mantenimiento correctivo de acuerdo con lo establecido en el presente numeral 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo Técnico.	En el plazo establecido en el Dictamen referido en el numeral 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del	0.5% del monto de facturación mensual de IVA, por día natural de atraso por comedor afectado.		

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
					Anexo Técnico.			
6			Reparación por los daños ocasionados a la tubería o desazolve de las instalaciones hidráulicas de los comedores Institucionales que se vean afectadas por causa de la prestación del servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico.	En el plazo establecido en el Dictamen referido en el numeral 6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIAS del Anexo Técnico.	0.5% del monto de facturación mensual antes de IVA, por cada día natural de atraso en la reparación correspondiente, señalada en el numeral 6.3 DE LAS INSTALACIONES HIDROSANITARIA		
7			El menú diario deberá apegarse a las especificaciones de los gramajes establecidos en la Guía básica general	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.1 MENÚ del Anexo Técnico.	Por evento	El costo de dos menús antes de IVA por cada comensal afectado.		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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	Area que responde
			para la Integración de menús que se describe en el Apéndice A.			
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 MENÚ del Anexo Técnico.	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 o en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL	Por evento \$ 2,000.00 por cada 15 minutos de atraso por comedor afectado.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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	Réf. (número, inciso, etc.)	Pregunta:		Respuesta	Área que responde
			del Anexo Técnico.	SERVICIO del Anexo Técnico.		
		10	Degustación del Menú.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Diario 5% del total de los menús del día antes de IVA por comedor afectado.	
		11	Servicios extraordinarios solicitados a petición del "Supervisor del Contrato"	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.2 DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO del Anexo Técnico.	Por evento El costo de dos menús antes de IVA, por comensal afectado, de aquellos servicios extraordinarios solicitados.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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.		Pregunta		Respuesta		Área que responde	
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)					
12			Servicio de Catering	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING del Anexo Técnico.	Por evento no realizado	10% por día afectado, del promedio diario total de los menús servidos en el mes anterior.	
13			Cambio en el parque vehicular de iguales o superiores características al presentado para el servicio.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.3 SERVICIO DE CATERING del Anexo Técnico.	Una vez realizado el cambio en el parque vehicular sin notificar al "Supervisor del Contrato"	\$ 500.00 por cada día natural de atraso por vehículo en la entrega de la notificación y comprobación del cambio del parque vehicular.	
14			No corresponden de la calidad de las materias primas e insumos que ocupe el "Proveedo	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.4 MATERIA PRIMA,	Diario	10 % del monto de facturación antes de IVA, del día de ocurrencia del comedor afectado.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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	Réf. (número, inciso, etc.)	Pregunta		Respuesta	Área que responde
			r", durante la vigencia del contrato.	INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO del Anexo Técnico.		
		15	Los productos cárnicos deberán permanecer máximo 48 horas naturales en almacenamiento en los comedores Institucionales.	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO del Anexo Técnico.	48 (cuarenta y ocho) horas naturales \$1,000.00 por cada comedor afectado	
		16	Por incumplimiento de las temperaturas establecidas de conformidad	De conformidad con lo establecido en el numeral 8.6 CONSE	Diario 1% sobre la facturación del día afectado por inconsistencia en las temperaturas establecidas	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
			ad con el numeral 8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTO Y MONITOREO DE TEMPERATURAS.	RYACIÓ N DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS del Anexo Técnico.	s en el numeral 8.6 CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y MONITOREO DE TEMPERATURAS, por comedor afectado o bien \$500.00 por cada bitácora no entregada.
17			Limpieza y retiro de desechos	De conformidad con lo establecido en el numeral 9. LIMPIEZA Y RETIRO DE DESECHOS DE LAS INSTALACIONES ANTES, DURANTE Y POSTERIORA	Diario
				1% del monto de facturación antes de IVA, del mes de ocurrencia del comedor afectado. Por cada día de ocurrencia.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
			LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O del Anexo Técnico.		
		18	Personal para la prestación del servicio De conformidad con lo establecido en el numeral 11.3 PERSONAL PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O del Anexo Técnico.	Diario \$500.00 por cada empleado faltante, por comedor afectado.	
		19	El personal no se presenta debidamente uniformado para otorgar el servicio en mención. De conformidad con lo establecido en el numeral 11.1 DE LA SEGURIDAD SOCIAL DEL	Diario \$500.00 por cada empleado, por comedor afectado.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Galver, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Area que responde
			PERSONAL DE "EL PROVEEDOR" del Anexo Técnico.		
20			Atender las acciones preventivas y correctivas necesarias para la prestación del servicio	De conformidad con lo establecido en el numeral 12. SUPERVISIÓN del Anexo Técnico. Durante el horario de la prestación del servicio diario (13:00 a 16:30 horas) 0.5% del total de los menús servidos antes de IVA del día de ocurrencia por comedor afectado.	
21			El "Proveedor" deberá garantizar el cumplimiento de la higiene en los alimentos de conformidad en el numeral 12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS del Anexo Técnico.	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.1 HIGIENE EN LOS ALIMENTOS del Anexo Técnico. Por evento 5% sobre la facturación del día por comedor afectado y por cada aspecto físico, químico o biológico que pueda generar contaminación en los alimentos por comedor afectado.	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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
			Anexo Técnico.					
		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	De conformidad con lo establecido en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO del Anexo Técnico.	Por evento	10% sobre la facturación del día por comedor afectado en que se haya presentado la incidencia.		
			Adicional a que el "Proveedor" cubra los gastos médicos correspondientes.					
		23	No cumplir con las marcas o productos	De conformidad con lo	Por evento	\$1,000.00 por cada producto.		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Galvín, S.A. de C.V.		Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde:
					<p>autorizados. establecido en el Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo.</p>		
		24			<p>La loza o equipo que se coloca a disposición de los comensales es deficiente, debido a que se encuentra despostillada, rota o se encuentra mal lavada</p>	<p>De conformidad con lo establecido en el Apéndice E. Catálogo de bienes de consumo.</p> <p>Por evento 0.5% sobre la facturación del día por comedor afectado en que se haya presentado la incidencia.</p>	
		25			<p>Conservar 3 muestras testigo del menú del día</p>	<p>Establecida en el numeral 12.3 MUESTREO BACTERIOLÓGICO</p> <p>De manera diaria y conservar en refrigeración por un lapso de 72 horas posteriores al día en</p> <p>3% del monto total antes de IVA de menús servidos ese día del comedor afectado, por no almacenar las 3 muestras</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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.)	Preguntas		Respuesta	Área que responde
			que se sirvió el menú	testigo diarias.		
26			Por poner a disposición de los comensales alimentos fríos cuando estos se sirvan de la línea caliente.	Establecida en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús	Por evento	El costo de 2 menús antes de IVA por cada incidencia o queja recibida.
27			Poner a disposición del comensal alimentos en buen estado.	Establecida en el Apéndice A Guía básica general para la integración de menús y Apéndice E Catálogos de bienes de consumo	Por cada evento en que se ponga a disposición del comensal alimentos en estado de descomposición o en mal estado ya sea por olor o sabor.	El costo de 5 menús antes de IVA por cada incidencia o queja recibida.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>El límite máximo de deducciones que podrá aplicarse al PROVEEDOR será hasta por el monto de la garantía del cumplimiento del contrato, después de lo cual el INSTITUTO podrá iniciar el procedimiento de rescisión del contrato.</p> <p>DUDA o ACLARACIÓN. Respetuosamente manifestamos a la convocante que todes 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 ansiada acumulación de supuestas causales de penas convencionales y/o deductivas, para UNILATERALMENTE engrandecer los resultados de quehacer, en contra del proveedor, QUIEN QUEDA EN ESTADO DE INDEFENSIÓN, frente a dichas manifestaciones UNILATERALES de supuesto incumplimiento que poco o nada tienen que ver con los bienes no entregados o servicios no prestados, como lo indica el Artículo 1461 de sus POBALINES, como lo acreditaremos a continuación.</p> <p>El Artículo 1 del REGLAMENTO DEL INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL (AHORA INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL) EN MATERIA DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS DE BIENES MUEBLES Y SERVICIOS, indica que:</p> <p>Artículo 1. El presente Reglamento tiene por objeto, establecer las disposiciones a que deberá sujetarse el Instituto Federal Electoral, en materia de adquisiciones, arrendamientos de bienes muebles y prestación de servicios de cualquier naturaleza, en cumplimiento a lo dispuesto por el artículo 134 Constitucional y de conformidad con lo establecido por el segundo párrafo del artículo 1 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público.</p> <p><u>Por lo que ese Instituto es AUTÓNOMO, pero no ajeno o exento ni superior o por encima de la LEY</u></p> <p>Los Artículos 62 y 63 de dicho Reglamento establecen que:</p>		

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>Artículo 62.- El Instituto <u>deberá pactar penas convencionales</u> a cargo del proveedor por atraso <u>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.</u> 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 <u>podrá establecer</u> en la convocatoria a la licitación, invitaciones a cuando menos tres personas y contratos, <u>deducciones al pago de bienes o servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente en que pudiera incurrir el proveedor respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato.</u> 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><u>Las deducciones deberán realizarse sobre el importe de los bienes no entregados o servicios no prestados,</u> ya que se considerará como un incumplimiento parcial o deficiente en relación con la totalidad de la Partida o Concepto.</p> <p>Invariablemente deberá señalarse desde la Convocatoria, solicitud de Cotización y en el Contrato, que el límite máximo que se aplicará de deducciones a partir del cual podrá rescindirse el Contrato no excederá del monto de la garantía o o del veinte por ciento en el caso</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>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><u>La deducción de los arrendamientos o servicios prestados parcialmente o deficientes corresponderá a su precio unitario.</u></p> <p><u>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.</u></p> <p>Asimismo y al respecto, es preciso mencionar y analizar que la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Federal (LAASSPF) y su Reglamento prevén legal y legítimamente la aplicación de penas convencionales o deducciones al pago por incumplimiento parcial o deficiente del servicio, así como la manera en que deberán calcularse para su aplicación en caso de incumplimiento de los contratos; sin embargo, las que ha establecido ese Instituto en la licitación y en el contrato de marras, no son justas y no son proporcionales; son excesivas e inconstitucionales, son contrarias a las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, de la LAASSPF y de su Reglamento y del Código Civil Federal y, por ello, contrarias a derecho; asimismo, los conceptos de supuesto incumplimiento parcial o deficiente del servicio y el procedimiento que para ello aplica ese Instituto, son infundados, ajenos al cumplimiento del objeto del contrato y contrarios a la Ley, como lo explicaré a continuación.</p> <p>La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos (CPEUM) en sus Artículos 22 y 23 establece lo siguiente:</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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	Rel. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<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. <u>Se establecerá la cantidad mínima y máxima de los bienes, arrendamientos o servicios a contratar;</u> o bien, el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse. La cantidad o presupuesto mínimo no podrá ser inferior al cuarenta por ciento de la cantidad o presupuesto máximo.</p> <p>"Artículo 53.- Las dependencias y entidades podrán establecer en la convocatoria (...), deducciones al pago (...) con motivo del <u>incumplimiento parcial o deficiente</u> en que pudiera incurrir el proveedor ...,</p> <p>"Artículo 53 Bis.- Las dependencias y entidades podrán establecer en la convocatoria a la licitación, invitaciones a cuando menos tres personas y contratos, <u>deducciones al pago de bienes o servicios con motivo del incumplimiento parcial o deficiente</u> en que pudiera incurrir el proveedor respecto a las partidas o conceptos que integran el contrato. En estos casos, establecerán el límite de incumplimiento a partir del cual podrán cancelar total o parcialmente las partidas o conceptos no entregados, o bien rescindir el contrato en los términos de este artículo."</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

H
OX

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>El Reglamento de la LAASSPF establece en sus Artículos 85 fracción V y 97 que:</p> <p>"Artículo 85.- Las dependencias y entidades podrán celebrar contratos abiertos cuando cuenten con la autorización presupuestaria para cubrir el monto mínimo. "(...)</p> <p>V. "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 corresponde 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</p>		

Handwritten signatures and marks at the bottom of the page.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Calvez, S.A. de C.V.

Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>cumplimiento de la obligación, o porque ésta no se preste de la manera convenida.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1851.- Si los términos de un contrato son claros y no dejan duda sobre la intención de los contratantes, se estará al sentido literal de sus cláusulas. Si las palabras parecieren contrarias a la intención evidente de los contratantes, prevalecerá ésta sobre aquéllas.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1853.- Si alguna cláusula de los contratos admite 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 II. 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>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>(...)</p> <p>*ANEXO 1</p> <p>*Especificaciones Técnicas</p> <p>1. "OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.</p> <p>"Prestación del servicio de comedor con sistema de autoservicio para el personal de Oficinas Centrales y CECyRD, en Pachuca, Hidalgo del Instituto Nacional Electoral, en lo sucesivo "El Instituto".</p> <p>"(...)</p> <p>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>		

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>En todo caso se debe establecer un porcentaje de deductiva por ración o unidad de medida servida por cada ración incorrectamente servida, en el supuesto actualizado de INCUMPLIMIENTO PARCIAL O DEFICIENTE DEL SERVICIO, para que sea proporcional y no excesivo legalmente.</p> <p>La LAASSPF, y la normatividad de ese Instituto, claramente establecen que, (...) podrán establecer en la convocatoria (...), deducciones al pago (...) con motivo del incumplimiento parcial o deficiente y precisa el Reglamento de la Ley que: Las penalizaciones por atraso en la entrega de los bienes o de la prestación de servicios, serán determinadas en función de los bienes o servicios que se hayan entregado o prestado con atraso y se aplicarán sobre los montos que deban pagarse por cada orden de surtimiento emitida por la dependencia o entidad, exclusivamente sobre el valor de lo entregado o prestado con atraso y no por la totalidad del contrato, y (...) Las deducciones al pago de bienes o servicios previstos en el artículo 53 Bis de la Ley serán determinadas en función de los bienes entregados o servicios prestados de manera parcial o deficiente. (...) sin que cada concepto de deducciones exceda a la parte 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</p>		

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>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, 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 sí perjudican ilegalmente a mi representada en sus pagos por la prestación del servicio contratado.</p> <p>El CÓDIGO CIVIL FEDERAL de manera complementaria y/o supletoria, establece que:</p> <p>*Artículo 1843.- La cláusula penal no puede exceder ni en valor ni en cuantía a la obligación principal, lo cual se incumple en la especie sin atender a la Ley.</p> <p>*Artículo 1844.- Si la obligación fuere cumplida en parte, la pena se modificará en la misma proporción, lo cual no sucede en la especie, ya que mi representada resuelve las supuestas faltas sin que le sean condonadas las penas determinadas unilateralmente.</p> <p>"(...)</p> <p>*Artículo 1846.- El acreedor puede exigir el cumplimiento de la obligación o el pago de la pena, pero no ambos; a menos que aparezca haber estipulado la pena por el simple retardo en el cumplimiento de la obligación, o porque ésta no se preste de la manera convenida.</p> <p>Y en la especie, el Instituto lo aplica indiscriminadamente, sin oportunidad de defensa por parte de mi representada, salvo el</p>		

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>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 parecieran contrarias a la intención evidente de los contratantes, prevalecerá ésta sobre aquéllas.</p> <p>El caso del contrato de ese Instituto es la aplicación de las penas, como prioridad para procurar demostrar el cumplimiento en la vigilancia de éste, a pesar de que dicha actuación sea infundada y desproporcionada.</p> <p>"(...)</p> <p>"Artículo 1853.- Si alguna cláusula de los contratos admitiere diversos sentidos, deberá entenderse en el más adecuado para que produzca efecto.</p> <p>"Artículo 1854.- Las cláusulas de los contratos deben interpretarse las unas por las otras, atribuyendo a las dudosas el sentido que resulte del conjunto de todas.</p> <p>Por lo expuesto, solicitamos atentamente a la convocante que las penas convencionales y/o deductivas, sean revisadas y aplicadas en aplicación real y legal, respecto a las raciones realmente cumplidas de manera incompleta o no cumplidas, en la proporción legal que la Constitución y leyes reglamentarias establecen, para que su Anexo Técnico y Bases de posterior Licitación sean legales y legítimos.</p> <p>Favor de confirmar.</p>				
5	60 A 62	ANEXO TÉCNICO 3. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL SERVICIO.	<p>Dice:</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</p>	<p>Para atender la petición del licitante, se precisan las cantidades promedio diarias de cada uno de los comedores:</p> <table border="1" data-bbox="1281 1299 1575 1380"> <tr> <td>COMEDOR</td> <td>CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS</td> </tr> </table>	COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS	
COMEDOR	CANTIDADES PROMEDIO DIARIAS						

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Area que responde																																																		
			<p>y saludables, lo que puede mejorar la salud y bienestar de los servidores públicos de "El Instituto", garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, mismos que, se proporcionarán de lunes a viernes en un horario de 13:00 a 16:30, horas y que podrán ser ingeridos en los espacios habilitados para el servicio o requeridos para llevar.</p> <p>"El Proveedor" deberá cumplir con los porcentajes de platillos para cada tiempo, de acuerdo con el aforo diario que corresponda en cada inmueble de "El Instituto" como se indica en la siguiente tabla:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Sopa aguada Crema Consomé</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Falso, murrón, mollio, etc. Pollo o res Camarón o pescado, tilapia, etc. Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc. Verduras frescas, leguminosas, etc. Mole de olla, etc. </td> <td>2</td> <td>50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Pastas, arroz otros</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Espagueti, tallarin, entre otros. Verde, rojo, blanco, con verduras, etc. Chiliqueles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc. </td> <td>1</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">3</td> <td rowspan="3">Plato fuerte</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Pollo, cerdo, res o pescado** </td> <td>2</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> Vegetariano </td> <td>1</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> Pechuga asada** </td> <td>2</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">4</td> <td rowspan="2">Postre</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> Pays, postres, mousses y gelatinas, entre otros*** </td> <td>2</td> <td>50% por opción</td> </tr> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> Gelatina**** </td> <td>1</td> <td>Disponible durante el horario de la prestación del servicio</td> </tr> </tbody> </table> <p>Notas: Adicionalmente, se debe considerar de manera permanente durante el horario de prestación del servicio, la disponibilidad de barra de ensalada y frutas, frijoles, bebidas y complementos (pan, tortilla, salsa, aderezos, sal y limones), de conformidad con lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo Técnico.</p> <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". 						1	Sopa aguada Crema Consomé	<ul style="list-style-type: none"> Falso, murrón, mollio, etc. Pollo o res Camarón o pescado, tilapia, etc. Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc. Verduras frescas, leguminosas, etc. Mole de olla, etc. 	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.	2	Pastas, arroz otros	<ul style="list-style-type: none"> Espagueti, tallarin, entre otros. Verde, rojo, blanco, con verduras, etc. Chiliqueles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc. 	1	100%	3	Plato fuerte	<ul style="list-style-type: none"> Pollo, cerdo, res o pescado** 	2	30%	<ul style="list-style-type: none"> Vegetariano 	1	30%	<ul style="list-style-type: none"> Pechuga asada** 	2	20%	4	Postre	<ul style="list-style-type: none"> Pays, postres, mousses y gelatinas, entre otros*** 	2	50% por opción	<ul style="list-style-type: none"> Gelatina**** 	1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Tlalpan</td> <td>450</td> </tr> <tr> <td>Quantum</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Córum</td> <td>290</td> </tr> <tr> <td>Insurgentes</td> <td>140</td> </tr> <tr> <td>CECYRD</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Zafiro II</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Moneda</td> <td>270</td> </tr> <tr> <td>Tláhuac</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Estas cantidades son aproximadas, sin embargo, el Proveedor deberá contar con los insumos necesarios que garanticen el suministro de los alimentos conforme la demanda diaria que se tiene en cada uno de los comedores.</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 existe una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apogarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo Técnico. Es decir, que durante todo el horario de prestación del servicio deberá haber al menos una opción de todos y cada uno de los elementos; entendiéndose por elementos lo siguiente:</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>	Tlalpan	450	Quantum	200	Córum	290	Insurgentes	140	CECYRD	200	Zafiro II	270	Moneda	270	Tláhuac	50	
1	Sopa aguada Crema Consomé	<ul style="list-style-type: none"> Falso, murrón, mollio, etc. Pollo o res Camarón o pescado, tilapia, etc. Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc. Verduras frescas, leguminosas, etc. Mole de olla, etc. 	2	50% por opción Es decir que, 50% deberá corresponder a una sopa aguada y el otro 50% deberá corresponder a una crema o consomé.																																																			
2	Pastas, arroz otros	<ul style="list-style-type: none"> Espagueti, tallarin, entre otros. Verde, rojo, blanco, con verduras, etc. Chiliqueles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc. 	1	100%																																																			
3	Plato fuerte	<ul style="list-style-type: none"> Pollo, cerdo, res o pescado** 	2	30%																																																			
		<ul style="list-style-type: none"> Vegetariano 	1	30%																																																			
		<ul style="list-style-type: none"> Pechuga asada** 	2	20%																																																			
4	Postre	<ul style="list-style-type: none"> Pays, postres, mousses y gelatinas, entre otros*** 	2	50% por opción																																																			
		<ul style="list-style-type: none"> Gelatina**** 	1	Disponible durante el horario de la prestación del servicio																																																			
Tlalpan	450																																																						
Quantum	200																																																						
Córum	290																																																						
Insurgentes	140																																																						
CECYRD	200																																																						
Zafiro II	270																																																						
Moneda	270																																																						
Tláhuac	50																																																						

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Deliz, S.A. de C.V.

Núm. de preguntas	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde												
			<p>*****El Proveedor* opera considerar que este platillo (guajoloto), es obligatorio durante el horario de la prestación del servicio.</p> <p>"El Proveedor" deberá garantizar que, durante el horario de la prestación del servicio, en todo momento exista una opción disponible de cada uno de los elementos que integran el menú del día y apegarse a lo establecido en la Guía básica general para la integración de menús del Apéndice A, de este Anexo Técnico.</p> <p>Entendiéndose por elementos lo siguiente;</p> <p>Primer elemento: Sopa, crema o consomé (al menos una de las dos opciones). Segundo elemento: Pastas, arroz y otros (al menos una opción). Tercer elemento: Plato fuerte (al menos una de las cinco opciones). Cuarto elemento: Postre (al menos una de las tres opciones). Quinto elemento: Fruta de temporada (al menos una opción). Sexto elemento: Frijoles (permanente en el horario de prestación del servicio) Séptimo elemento: Aderezos (permanente en el horario de prestación del servicio) Octavo elemento: Agua (permanente en el horario de prestación del servicio)</p> <p>La falta o escases de elementos que integran el menú y/o incumplimiento en lo antes indicado, se considerará como deficiencia en el servicio, por lo que, se aplicará la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</p> <p>En caso de que "El Proveedor" no garantice los porcentajes mínimos de porciones que deberán estar disponibles durante el horario en la prestación del servicio diario, se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deductivas, de las Condiciones Contractuales.</p> <p>El "Supervisor del Contrato" y/o personal que este designe, tendrán la facultad de solicitar servicios especiales en horas y días inhábiles, así como, solicitar el incremento o decremento en los alimentos por actividades propias y/o extraordinarias de "El Instituto", y, en caso de ser necesario, la suspensión del servicio en fechas específicas, previa notificación mediante escrito y/o correo electrónico con al menos 24 (veinticuatro) horas naturales a "El Proveedor".</p> <p>En caso de incumplimiento en la solicitud de incremento de alimentos en cualquiera de los inmuebles de "El Instituto", "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p> <p>*NOTA: En caso de escenarios de contingencia sanitaria, el "El Proveedor" deberá cumplir con las disposiciones sanitarias ordinarias y extraordinarias aplicables, emitidas por las autoridades federales, locales y por "El Instituto".</p> <p>3.1 CANTIDADES MÍNIMAS Y MÁXIMAS DE REFERENCIA PARA EL SERVICIO.</p> <p>Las cantidades mínimas y máximas de menús o servicios anuales que se presentan son de carácter referencial, como herramienta que podrá ser utilizada por los "Licitantes" para calcular costos y formular sus respectivas propuestas:</p>	<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>a. 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. Deducciones, de las Condiciones Contractuales.</p> <p>[...]</p>													
			<table border="1"> <thead> <tr> <th>Núm. de preguntas</th> <th>Página de la convocatoria</th> <th>Ref. (número, inciso, etc.)</th> <th>Pregunta</th> <th>Respuesta</th> <th>Área que responde</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td>Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral</td> <td>228,000</td> <td>570,000</td> </tr> </tbody> </table>	Núm. de preguntas	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde	1			Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000		
Núm. de preguntas	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde												
1			Menú o servicios para Oficinas Centrales y CECYRD del Instituto Nacional Electoral	228,000	570,000												

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
			<p>Nota: Las cantidades expresadas son de referencia.</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 falla de previsión no puede ser atribuida al Proveedor, porque éste carece de elementos de conocimiento para predecir que, en un día en específico, la demanda crecerá sin aviso previo.</p> <p>Esta es la determinación del Instituto de las cantidades de raciones a servir:</p> <p>Lo cual, a todas luces, no indica nada para cada día en cada comedor; ni siquiera una aproximación o un promedio de consumo.</p> <p>Por lo tanto, solicitamos atentamente a la Convocante que precise promedios mínimos y máximos de servicio en cada comedor y por cada día de la semana, para poder establecer la base de cumplimiento del Proveedor, así como los porcentajes que se indican en la Tabla antecedente de Tiempos que integran la comida. Sin embargo, si el Proveedor cumple con los porcentajes establecidos en dicha Tabla y las preferencias del comensal desaparecen los porcentajes previstos y se logran 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>		
6	74	8.4 MATERIA PRIMA, INGREDIENTES Y PRODUCTOS PARA EL SERVICIO (PARRAFO SEGUNDO)	<p>Dice:</p> <p>Con la finalidad de que el "Administrador del Contrato" tenga la certeza de que la materia prima (cárnicos de res, cerdo y pollo) que se utilizará para el servicio de alimentación, proviene de establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF), los "Licitantes" dentro de su propuesta técnica, deberán presentar copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos, cuyo alcance se encuentre relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicio.</p> <p><u>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</u></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</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 <u>copia simple legible de la certificación TIF vigente de sus instalaciones o de su proveedor de cárnicos</u>, cuyo alcance se encuentre</p>	

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>Proveedor abastecerá a "El Instituto" provienen de sus instalaciones o de sus instalaciones de sus proveedores con certificado TIF, lo anterior, mediante el etiquetado en dichos cárnicos, que deberán contener como mínimo lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de carne. • Fecha del corte. • Fecha de caducidad. • Nombre y número de establecimiento TIF de donde proviene la carne. <p>DUDA o ACLARACIÓN. Entendemos que la certificación Tipo Inspección Federal (TIF) vigente, que obligadamente deberemos presentar es la correspondiente a nuestras instalaciones, cuyo alcance contenga el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, 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.</p>	<p>relacionado con el corte y deshuese de especies aviar, porcina y bovina, siendo este enunciativo más no limitativo, el cual utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado y mismo que deberá mantener vigente durante todo el periodo del servicios.</p> <p>En caso de no presentar lo antes expuesto, será motivo para desechar la propuesta técnica.</p> <p>[...]</p> <p>Ahora bien, de conformidad con el numeral 10. NORMAS OFICIALES, inciso b), del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas de la Convocatoria, el licitante deberá presentar lo siguiente:</p> <p>[...]</p> <p>b) En lo referente a cárnicos y sus derivados, los productos que suministre deberán ser de origen Tipo de Inspección Federal (TIF), esto es, que la materia prima provenga de rastros o establecimientos Tipo Inspección Federal (TIF). El "Licitante" deberá presentar el certificado TIF de sus instalaciones o de sus proveedores, las cuales utilizará durante la prestación del servicio de comedor en caso de resultar adjudicado, misma que deberá mantener vigente durante la vigencia contractual, cuyo alcance deberá estar relacionado con el corte y deshuese de las especies aviar, bovina y porcina, siendo este enunciativo más no limitativo.</p> <p>Para comprobar que la certificación TIF se encuentra vigente, el licitante deberá adjuntar una copia del Directorio de Establecimientos TIF, publicado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), con una antigüedad no mayor a 30 días previos a la fecha del acto de presentación y apertura de propuestas, señalando con marca texto el nombre y número del establecimiento TIF que acredita en la presente licitación.</p> <p>[...]</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Número de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1	ORDEN GENERAL		<p>En las visitas a sus instalaciones, nos percatamos que mucho del equipo se encuentra fuera de servicio por encontrarse descompuesto, ¿Solicitamos a la convocante nos indique quién es responsable de la reparación de dicho equipo mayor?</p>	<p>De conformidad con los numerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, 6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO y 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, el proveedor deberá considerar lo que a continuación se indica:</p> <p>6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN</p> <p><i>"El Proveedor" estará obligado a otorgar mantenimiento preventivo y correctivo al equipo y mobiliario que se utilizará para prestar el servicio, incluyendo el equipo en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio, del presente Anexo 1, "Especificaciones Técnicas", durante toda la vigencia del contrato.</i></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. 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".</i></p> <p><i>El programa de mantenimiento y conservación, se deberá entregar los primeros 5 (cinco) días hábiles posteriores al inicio de la vigencia del contrato, de lo contrario, "El Proveedor" se hará acreedor a la pena convencional correspondiente descrita en el Numeral 8. Penas Convencionales de la presente convocatoria.</i></p> <p>6.2.3. MANTENIMIENTO PREVENTIVO.</p> <p><i>"El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, el mantenimiento y conservación del espacio de los comedores incluyendo:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cualquier tipo de Fuga que afecte el servicio; "El Proveedor", deberá garantizar en todo momento el correcto funcionamiento y seguridad de las tuberías (de gas y agua).</i> • <i>Desazolve y mantenimiento de las trampas de grasa; "El Proveedor", deberá garantizar que las trampas de grasa permanezcan sin acumulación de residuos</i> 	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)</p>

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 respalda
				<p>Licitante: Evelyn Viridiana Lugo Navarro</p> <p>orgánicos y realizar el desazolve de las mismas, verificando que fluya el agua sin estancamientos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de extracción y mantenimiento a espacios como equipo de cocina, muebles, limpieza de ductos de extracción e inyección, entre otros; "El Proveedor", deberá conservar estos equipos en condiciones de operación con los cambios de filtros de manera continua, limpieza de grasa, así como el funcionamiento de los motores de extracción e inyección. • Estufones; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los estufones y el correcto funcionamiento de cada uno de los quemadores que los componen. • Planchas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las planchas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Hornos; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los hornos, así como su correcto funcionamiento y operación. • Marmitas; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las marmitas, así como su correcto funcionamiento y operación. • Cámara de refrigeración; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las cámaras de refrigeración, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Refrigeradores; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los refrigeradores, que estén libres de olores, que mantengan las temperaturas correctas, así como la limpieza de los ventiladores y sus componentes y garantizar el sellado hermético de las puertas para el correcto funcionamiento. • Despachadores de agua; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de los despachadores, así como su correcto funcionamiento. • Filtros de agua; "El Proveedor", deberá garantizar el buen funcionamiento de los filtros de carbón, arena y luz ultravioleta, así como su cambio continuo para su correcto funcionamiento y operación. • Mesas de trabajo; "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas de trabajo, libre de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. • Mesas y sillas del salón para el servicio (sustitución de regatones, tornillos, entre otros.); "El Proveedor", deberá garantizar la limpieza de las mesas y sillas, libres de olores, sin manchas, verificando y corrigiendo los tornillos, regatones y niveladores para que estos se encuentren en buen estado. <p>En caso de no cumplir con lo establecido en el presente subnumeral, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>6.2.4. MANTENIMIENTO CORRECTIVO.</p> <p>Una vez entregadas las instalaciones y, si durante la prestación se requieren llevar a cabo reparaciones, "El Proveedor" llevará a cabo de manera enunciativa más no limitativa, los mantenimientos correctivos del equipo y mobiliario e instalaciones como: estufones, planchas, hornos, marmitas, cámara de refrigeración, refrigeradores, despachadores de agua, filtros de agua, mesas de trabajo, mesas y sillas del salón para el servicio, así como del mantenimiento y conservación de los espacios de los comedores, informando al "Supervisor del Contrato" mediante un dictamen, vía correo electrónico a las cuentas alberto.lopez@ine.mx y luisa.meraz@ine.mx, las acciones a realizar en el inmueble de ocurrencia y el tiempo que llevará contar con el equipo en las condiciones necesarias, por lo que "El Proveedor" será responsable de continuar con la prestación del servicio, sin que esto represente un costo adicional para el "El Instituto". En caso de no poner en marcha el equipo en el plazo establecido en el dictamen, "El Proveedor" se hará acreedor a la deductiva correspondiente descrita en el Numeral 11. Deducciones de las Condiciones Contractuales.</p>	
2	ORDEN GENERAL		Durante las visitas observamos que algunas instalaciones cuentan con equipo eléctrico, respetuosamente solicitamos a la convocante si se puede proponer que el equipo mayor sea de gas ¿	<p>Por motivos de políticas de los inmuebles arrendados, no se permiten equipos de gas, por lo que, no se considerará la posibilidad de sustituir el equipo eléctrico. El licitante deberá considerar que, para la prestación del servicio, este se deberá realizar con el equipamiento con el que cuenta el Instituto y en caso de fallas en los mismo, el Proveedor deberá de atender los mantenimientos correspondientes como se indica en las numerales 6.2 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CONSERVACIÓN, 6.2.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO y 6.2.2. MANTENIMIENTO CORRECTIVO del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
3	34	2.1 Especialidad	La convocante solicita que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de las proposiciones, Solicitamos a la convocante reconsiderar este punto y permitir contratos vigentes con una antigüedad de 6 meses.	No se acepta su propuesta. El licitante deberá apegarse a lo establecido en los subrubros 2.1. Especialidad del licitante, 2.1. Experiencia del licitante y 4.1 Cumplimiento de contratos, de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
4	77	inciso a)	La convocante deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social, se hace referencia que el personal en muy inestable y rotativo ¿Se solicita a la convocante si esto se puede acreditar con el total requerido en caso de Resultar adjudicado?	<p>No se acepta su propuesta; sin embargo, el licitante deberá considerar dentro de su propuesta, la Modificación 2, del "Anexo 1 Modificaciones", quedando como a continuación se indica:</p> <p>MODIFICACIÓN 2</p> <p>Referencia: Numeral 10. NORMAS OFICIALES, inciso a) del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Evelyn Viridiana Lugo Navarro					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>10. NORMAS OFICIALES</p> <p>[...]</p> <p>Además, el "Licitante" deberá presentar los siguientes documentos con las cuales acreditará el cumplimiento de la normatividad aplicable en el procedimiento de licitación, mismas que serán de carácter obligatorio y en caso de no presentarlas, será motivo para desechar la propuesta técnica en el procedimiento licitatorio, toda vez que para "El Instituto" son documentos que afectan la solvencia de la contratación:</p> <p>a) El "Licitante" deberá tener como mínimo 100 empleados inscritos ante el Instituto Mexicano del Seguro Social y demostrarlo con el SUA y el pago de los últimos dos meses al que está obligado a la apertura de propuestas en copia simple de dichos documentos; además de lo anterior, deberá presentar solo para los perfiles de Coordinador general administrativo, Nutriólogo, Supervisor auxiliar de operaciones y Chefs, el alta ante el IMSS, mismos que deberán estar en la lista SUA que se presente en su propuesta. El número de empleados requerido estará integrado por el total del personal que labora en la empresa, incluyendo las áreas administrativas y operativas; lo anterior permitirá la participación de empresas líderes en el ramo para que, en caso de contingencia en la Ciudad de México, "El Instituto" tenga la seguridad de contar la capacidad de respuesta que se requiere.</p> <p>[...]</p>	

Licitante: D'SAZÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.A. DE C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
1	34 Y 35	5.1. Criterio de evaluación técnica, Tabla de evaluación por puntos y porcentajes, Rubro 2 Subrubros 2.1 y	<p>Dice: <u>Los contratos o cualquier otro documento deberán cumplir con lo siguiente:</u></p> <p>1. <u>Que contengan preferentemente número de contrato.</u></p>	<p>Es correcta su apreciación. De conformidad con el subrubro 2.1. Experiencia y Especialidad de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria, si bien es cierto que los contratos o cualquier otro documento deberá cumplir con ciertos requisitos, entre ellos, se manifiesta en el numeral uno lo siguiente:</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Area que responde
		2.2	<p>Para el caso de contratos con sector privado estos generalmente no contienen número de contrato por lo que entendemos que aun así serán válidos para la acreditación de la ESPECIALIDAD Y EXPERIENCIA,</p> <p>ES CORRECTA NUESTRA APRECIACION</p>	<p>1. Que contengan <u>preferentemente</u> numero de contrato.</p> <p>Por lo anterior, no es un requisito obligatorio para los contratos que el licitante presente; sin embargo, estos deberán cumplir con el resto de los requisitos como a continuación se indica:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Que contengan información que permita validar como mínimo; objeto de contratación, descripción de los servicios prestados, vigencia del contrato y razón social de las partes que los suscriben. 3. Que estén debidamente firmados por todas las partes que lo suscriben. 4. Que los contratos estén concluidos a la fecha de la presentación y apertura de proposiciones. 5. Que los contratos se hubieren celebrado dentro de los 10 (diez) años (120 meses) previos a la fecha de presentación y apertura de proposiciones. 6. Haber sido prestado el Servicio de comedor en barra o similares. 7. Que el servicio de alimentación proporcionado haya tenido una duración de cuando menos seis meses. 8. Que el servicio de alimentación proporcionado se haya prestado como mínimo a 500 personas diarias en 1 (uno) inmueble o más a la vez. <p>Asimismo, se hace la observación que, los licitantes deben considerar que los contratos presentados deben incluir 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 se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE, por lo que, en caso de que no sea posible verificar la información, no se asignarán puntos a los subrubros respecto a los cuales no sea posible verificar la información que permite la acreditación de puntos.</p> <p>Por lo anterior, se ha observado que algunos contratos celebrados entre empresas privadas, los anexos no permiten verificar su alcance, por lo que en estos casos sería indispensable presentar las facturas que permitan verificar la prestación de los servicios, conforme a los requisitos solicitados en el subrubro 2.1 Experiencia y Especialidad de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria.</p>	

UNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Casa Álvarez Gourmet, S.A. de C.V.																																													
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde																																								
1	ORDEN GENERAL		Durante la visita a las instalaciones se pudo observar que el piso en alguno de ellos, se encuentra en muy mal estado, solicitó a la convocante nos indique quién es el responsable de dar mantenimiento a dichas instalaciones, ¿lo podrá realizar la empresa que resulte adjudicada?	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 para entregar las instalaciones de los comedores en óptimas condiciones de higiene; sin embargo, el Instituto realizará las reparaciones para contar con las instalaciones de los comedores en óptimas condiciones.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)																																								
2	ORDEN GENERAL		Se solicita a la Convocante que en caso de resultar adjudicado ¿Se puede realizar una limpieza profunda y pintar las instalaciones de cocina antes de iniciar el servicio?	Si, en caso de resultar adjudicado, podrá realizar una limpieza profunda y pintar las instalaciones de cocina antes de iniciar el servicio.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)																																								
3	ORDEN GENERAL		Se solicita a la convocante que, en caso de resultar adjudicado, se pueda ofrecer durante la primer semana comida fría (Box lunch) para llevar a cabo mantenimiento de las cocinas y fumigación a las mismas, ya que durante el recorrido pudimos observar que cuentan con fauna nociva (cucaracha).	No se acepta su propuesta de ofrecer comida fría en presentación Box Lunch; sin embargo, sí podrá realizar un servicio de catering para los comedores del Instituto, mientras realiza las actividades correspondientes al control de plagas.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)																																								
4	90	3er Tiempo Plato Fuerte	¿Me podría decir la convocante que su platillo vegetariano de cuántos gramos estará considerado?	<p>De conformidad con el Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria), del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, se puntualiza que, el gramaje para el menú vegetariano se encuentra en el rango de los 250g, como a continuación se indica:</p> <p>Apéndice A, Guía básica general para la integración de menús (Obligatoria)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ítem</th> <th>Descripción</th> <th>Ingredientes</th> <th>Cantidad</th> <th>Gramaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">Sopa</td> <td>Pasta</td> <td>Huevo, munición, morro, etc.</td> <td rowspan="5">2 (dos)</td> <td rowspan="5">250 ml con 50 g de verdura drenada (consomé o sopas)</td> </tr> <tr> <td>Consomé</td> <td>Pollo o res.</td> </tr> <tr> <td>Caldo</td> <td>Camarón o pescado, jalapeño, etc.</td> </tr> <tr> <td>Sopa</td> <td>Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.</td> </tr> <tr> <td>Cremas</td> <td>Verduras frescas, leguminosos, etc.</td> </tr> <tr> <td>Otros</td> <td>Mole de olla, etc.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Pastas, arroz y otros</td> <td>Pasta:</td> <td>Espagueti, tallarin, entre otros.</td> <td rowspan="2">1 (una)</td> <td rowspan="2">110 g</td> </tr> <tr> <td>Arroz:</td> <td>Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Otros:</td> <td colspan="2">Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.</td> <td rowspan="2">5 (cinco)</td> <td rowspan="2">150 g sin hueso</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Pollo, cerdo, res o pescado</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td>30%</td> </tr> </tbody> </table>	Ítem	Descripción	Ingredientes	Cantidad	Gramaje	Sopa	Pasta	Huevo, munición, morro, etc.	2 (dos)	250 ml con 50 g de verdura drenada (consomé o sopas)	Consomé	Pollo o res.	Caldo	Camarón o pescado, jalapeño, etc.	Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.	Cremas	Verduras frescas, leguminosos, etc.	Otros	Mole de olla, etc.			Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarin, entre otros.	1 (una)	110 g	Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.	Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.		5 (cinco)	150 g sin hueso	1	Pollo, cerdo, res o pescado	30%	2		30%	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
Ítem	Descripción	Ingredientes	Cantidad	Gramaje																																									
Sopa	Pasta	Huevo, munición, morro, etc.	2 (dos)	250 ml con 50 g de verdura drenada (consomé o sopas)																																									
	Consomé	Pollo o res.																																											
	Caldo	Camarón o pescado, jalapeño, etc.																																											
	Sopa	Verduras frescas, lentejas, habas, frijol, de mariscos, etc.																																											
	Cremas	Verduras frescas, leguminosos, etc.																																											
Otros	Mole de olla, etc.																																												
Pastas, arroz y otros	Pasta:	Espagueti, tallarin, entre otros.	1 (una)	110 g																																									
	Arroz:	Verde, rojo, blanco, con verduras, etc.																																											
Otros:	Chilaquiles o huevo en diferentes preparaciones, verduras al vapor etc.		5 (cinco)	150 g sin hueso																																									
	1	Pollo, cerdo, res o pescado			30%																																								
2		30%																																											

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, 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 2
SOLICITUD DE ACLARACIONES

Licitante: Casa Álvarez Gourmet, 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>Carne asada (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)</td> <td>3</td> <td>Cárnica asada (pachugo y carne de res)</td> <td>20%</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pico fuerte a base de carne de res, pollo (carne americana) y cerdo (carne cocida sin guarnición, sin piel con hueso)</td> <td>4</td> <td>Vegetariano</td> <td>20%</td> <td></td> <td>250 g con hueso</td> </tr> </table> <p>*Los porcentajes de porciones se tomarán a partir del plato de cada inmueble.</p>	Carne asada (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	3	Cárnica asada (pachugo y carne de res)	20%			Pico fuerte a base de carne de res, pollo (carne americana) y cerdo (carne cocida sin guarnición, sin piel con hueso)	4	Vegetariano	20%		250 g con hueso	
Carne asada (carne cocida sin guarnición, sin piel ni hueso)	3	Cárnica asada (pachugo y carne de res)	20%														
Pico fuerte a base de carne de res, pollo (carne americana) y cerdo (carne cocida sin guarnición, sin piel con hueso)	4	Vegetariano	20%		250 g con hueso												
5	90	Frijoles	Es correcto que se tiene que ofrecer 230 gramos como mínimo o será a libre consumo	<p>Se aclara que, de acuerdo con el Apéndice A Guía Básica general para la integración de menús (Obligatoria) del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, el consumo de frijoles en sus diversas presentaciones será de libre consumo por comensal con un gramaje de 230 gramos cada que se solicite.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)												
6	94	Apéndice B Personal para prestación de Servicio	¿Únicamente requieren un Nutriólogo para todos sus comedores?	<p>Es correcta su apreciación. De acuerdo con el Apéndice B Personal para la prestación del servicio del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, para el perfil de Nutriólogo, el Instituto solo requiere una persona que lo acredite; sin embargo, la cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.</p> <p>Asimismo, el licitante deberá considerar dentro de su propuesta, la Modificación 3, del "Anexo 1 Modificaciones", quedando como a continuación se indica:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 3</p> <p style="text-align: center;">Referencia: Apéndice B, Personal para la prestación del servicio del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria</p> <p>Debe decir:</p> <p style="text-align: center;">Apéndice B, Personal para la prestación del servicio</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)												

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>Tabla de Puntos del Servicio</p> <p>El resto del Apéndice permanece.</p>	
7	94	Apéndice B Personal para prestación de Servicio	Solicitan un Coordinador General Administrativo, esta persona dentro de sus funciones, ¿Podrá realizar la supervisión de los comedores en cualquier momento?	<p>Es correcta su apreciación. De acuerdo con el Apéndice B Personal para la prestación del servicio del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, para el perfil de Coordinador General Administrativo, el Instituto solo requiere una persona que lo acredite; sin embargo, la cantidad de personal para de "El Proveedor", podrá variar dependiente de las necesidades del servicio.</p> <p>Asimismo, el licitante deberá considerar dentro de su propuesta, la Modificación 3, del "Anexo 1 Modificaciones", quedando como a continuación se indica:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 3</p> <p style="text-align: center;">Referencia: Apéndice B, Personal para la prestación del servicio del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria</p> <p>Debe decir:</p> <p style="text-align: center;">Apéndice B, Personal para la prestación del servicio</p> <p>[...]</p> <p>[...]</p> <p>[...]</p> <p>Tabla de Puntos del Servicio</p> <p>El resto del Apéndice permanece.</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
8	95	Anexo 1 Apéndice C Relación de loza, accesorio y utensilios	Solicitan vaso de policarbonato color blanco (nuevos) de 14 oz o 415 mililitros, ¿Podría la convocante reconsiderar este punto, dónde se puedan ofrecer vasos de 10 oz. y 12 oz.	<p>Toda vez que el consumo del agua es a libre demanda, el licitante, podrá presentar vasos/ con capacidad mínima de 10 oz.</p> <p>Lo anterior, aplica para todos los licitantes</p>	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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: Casa Álvarez Gourmet, S.A. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
9	95	Anexo 1 Apéndice C Relación de loza, accesorio y utensilios	La convocante requiere que la loza sea nueva, En caso de resultar adjudicado, ¿se puede otorgar el servicio con loza de porcelana en buen estado?	No se acepta su propuesta. De conformidad con el Apéndice C Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, el licitante deberá considerar lo requerido en dicho Apéndice.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
10	95	Anexo 1 Apéndice C Relación de loza, accesorio y utensilios	La convocante solicita que la loza sea de cerámica, se solicita a la convocante pueda reconsiderar si se puede dar el servicio con loza de melamina, ya que la loza de cerámica se despostilla y demerita su presentación.	No se acepta su propuesta. De conformidad con el Apéndice C Relación de loza, accesorios y utensilios de servicio requeridos para el otorgamiento del servicio, del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, el licitante deberá considerar lo requerido en dicho Apéndice.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
11	97	Anexo 1 Apéndice D Relación de Equipo e Instrumentos de Cocina	Podrá reconsiderar la convocante el Insectronic eléctrico, ya que Insectronic es una marca que ya no está permitido por la Secretaría de Salud y por sus Normas Aplicables y poder proporcionar trampas para insectos con lámparas de 20 watts y rejilla depositarla con pegamento.	Se considera que el INSERTRONIC es una trampa para insectos que funciona a base de energía eléctrica. Es importante asegurarse de que estos dispositivos cuenten con las certificaciones necesarias para su uso seguro, como la certificación de seguridad eléctrica. Además, es recomendable verificar que el producto esté registrado y aprobado por las autoridades sanitarias correspondientes para evitar cualquier problema de cumplimiento.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)
12	98	Anexo 1 Apéndice D Relación de Equipo e Instrumentos de Cocina	La silla tubular de madera de alta resistencia, ¿Tendrá que ser de algún color en específico o puede ser cualquier color?	Se aclara que, la silla tubular de madera, alta resistencia hasta para 150 kg, señalada en el Apéndice D, Relación de equipo e instrumentos de cocina para la prestación del servicio del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria, es libre de color. Aplica para todos los licitantes.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

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	DICE: 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. 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?	Es correcta su apreciación. De conformidad con el numeral 1.7. Normas aplicables de la Convocatoria, para NO desechar la propuesta técnica del licitante en el procedimiento licitatorio, toda vez que para el INSTITUTO son documentos que afectan la solvencia de la contratación, deberá presentar: • 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.	Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMyS)

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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>Presentar en su propuesta técnica, copia del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</p>													
2	31	1.13 Dominio de herramientas	<p>DICE: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:.... 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>	<p>Es correcta su apreciación; sin embargo, el licitante deberá considerar dentro de su propuesta, la Modificación 1, del "Anexo 1 Modificaciones", quedando como a continuación se indica:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 1</p> <p style="text-align: center;">Referencia: Numeral 5.1. Criterio de evaluación técnica, inciso c y Tabla de Evaluación por Puntos y Porcentajes, Rubro 2 EXPERIENCIA Y ESPECIALIDAD DEL LICITANTE, subrubro 2.1 Especialidad del licitante y subrubro 2.2 Experiencia del licitante</p> <p>Debe decir:</p> <p>1.1.3. Dominio de herramientas</p> <p>[...]</p> <table border="1" data-bbox="1163 922 1682 1372"> <thead> <tr> <th>Requisito (Ref.)</th> <th>CANTIDAD</th> <th>Comentarios (Ref.)</th> <th>Puntos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Coordinador General Administrativo. 1 Nutriólogo para elaboración de menús. 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales. 7 Chefs.</td> <td>17 personas</td> <td>Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.</td> <td>1.95 (0.1147 por cada persona)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Presenta para cada una de las personas (17); una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad</td> <td>1.37 (0.0806 por cada persona)</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito (Ref.)	CANTIDAD	Comentarios (Ref.)	Puntos	1 Coordinador General Administrativo. 1 Nutriólogo para elaboración de menús. 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales. 7 Chefs.	17 personas	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.95 (0.1147 por cada persona)			Presenta para cada una de las personas (17); una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad	1.37 (0.0806 por cada persona)	<p style="text-align: center;">D</p> <p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMys)</p>
Requisito (Ref.)	CANTIDAD	Comentarios (Ref.)	Puntos														
1 Coordinador General Administrativo. 1 Nutriólogo para elaboración de menús. 8 Supervisores generales de operaciones para comedores institucionales. 7 Chefs.	17 personas	Presenta para cada una de las personas (17), más de una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.	1.95 (0.1147 por cada persona)														
		Presenta para cada una de las personas (17); una constancia o diploma expedido por cualquiera de los siguientes: La Secretaría de Turismo, la Secretaría de Trabajo y Previsión Social (a través de la constancia de capacitación DC-3), por una Unidad de Inspección acreditada ante la Entidad	1.37 (0.0806 por cada persona)														

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta				
				<table border="1"> <tr> <td>En relación con la Asociación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>No presenta ninguna constancia o diploma.</td> <td>0,00</td> </tr> </table>	En relación con la Asociación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.		No presenta ninguna constancia o diploma.	0,00
En relación con la Asociación, A.C. (EMA) o cualquier institución educativa con validez oficial.								
No presenta ninguna constancia o diploma.	0,00							
3	15	1.7. Normas aplicables	<p>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 y su manual HACCP 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?</p>	<p>[...]</p> <p>EL RESTO DEL SUBRUBRO PERMANECE SIN CAMBIOS</p> <p>No es correcta su apreciación. El licitante deberá apegarse a lo establecido en el numeral 1.7. Normas aplicables de la Convocatoria; sin embargo, los perfiles que el Instituto requiere para la prestación del servicio, así como los requisitos para su evaluación, son los señalados en el subrubro 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales) de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria; sin embargo, el licitante deberá considerar dentro de su propuesta técnica, la Modificación 4, del "Anexo 1 Modificaciones" de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria, quedando como a continuación se indica:</p> <p style="text-align: center;">MODIFICACIÓN 4</p> <p>Referencia: subrubro 1.1.2 Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o profesionales) de la Tabla de evaluación por puntos y porcentajes de la Convocatoria.</p> <p>Debe decir:</p> <p>[...]</p> <table border="1"> <tr> <td>1.1.2</td> <td> <p>Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o</p> <p>En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los</p> </td> </tr> </table>	1.1.2	<p>Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o</p> <p>En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los</p>		
1.1.2	<p>Competencia o habilidad en el trabajo (de acuerdo con sus conocimientos académicos y/o</p> <p>En relación con el personal propuesto en el rubro "1.1.1 Experiencia", EL LICITANTE deberá acreditar los niveles de preparación que sustenten el conocimiento del personal, el cual será asignado a la prestación del servicio, en caso de resultar adjudicado.</p> <p>Para ser tomados en cuenta en la asignación de puntos, EL LICITANTE deberá de acreditar que el personal que ocupará los puestos de Nutriólogo para el diseño de menús, Coordinador General Administrativo, Supervisor general de operaciones para comedores institucionales y el Chef, que asignará para la prestación del servicio que se solicitan, cuentan con los</p>							

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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.)	Preguntas:	Respuesta	Área que responde
				<p>profesionales)</p> <p>conocimientos necesarios para la prestación del servicio conforme se describe a continuación:</p> <p>Coordinador General Administrativo: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título y cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</p> <p>Nutriólogo para diseño de menús: Profesionista de nivel licenciatura en nutrición, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>Supervisor general de operaciones para comedores institucionales: Profesionista de nivel licenciatura en Administración de Empresas, Nutrición, Turismo, Hotelería, Ingeniería en alimentos o Químico en Alimentos o cualquier carrera relacionada en el ámbito gastronómico, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde						
				<p>Licitante: Café Berra S. de R.L. de C.V.</p> <p>por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>Chef: Licenciado en Nutrición o Gastronomía, así como al menos una capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H. Para cumplir este requisito, el Licitante deberá adjuntar copia simple del título, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>Asimismo, con la finalidad de acreditar al personal propuesto, los licitantes deberán presentar el listado SUA del IMSS correspondiente a los últimos dos meses que se encuentre obligado a la apertura de propuestas con sus respectivos pagos. Por lo que, para efectos de puntaje, únicamente se tomará en cuenta la documentación de los postulantes que aparezcan en el listado SUA solicitado y deberá corresponder al personal propuesto en el subrubro 1.1.1. Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación). En caso contrario, no será susceptible de asignación de puntos.</p> <p>Los puntos se otorgarán conforme a lo siguiente:</p> <table border="1"> <tr> <td>Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>2.00 puntos</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>1.40 Puntos</td> </tr> <tr> <td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.</td> <td>0.00 Puntos</td> </tr> </table>	Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos	
Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional, y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	2.00 puntos										
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	1.40 Puntos										
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H.	0.00 Puntos										

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Berra S. de R.L. de C.V.

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Réf. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde												
				<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Coordinador General Administrativo (se requiere uno).</p> <table border="1"> <tr> <td>Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</td> <td>2.00 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</td> <td>1.40 Puntos</td> </tr> <tr> <td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</td> <td>0.00 Puntos</td> </tr> </table> <p>Los puntos máximos por obtener serán 2.00 (dos puntos), por el Nutriólogo para la elaboración de menús o (se requiere uno).</p> <table border="1"> <tr> <td>Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</td> <td>0.25125 Puntos</td> </tr> <tr> <td>Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</td> <td>0.178875 Puntos</td> </tr> <tr> <td>No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H</td> <td>0.00 Puntos</td> </tr> </table>	Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	2.00 Puntos	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	1.40 Puntos	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos	Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.25125 Puntos	Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.178875 Puntos	No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H	0.00 Puntos	<p>AF</p> <p>AD</p> <p>AF</p> <p>AF</p>
Presenta Título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	2.00 Puntos																
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	1.40 Puntos																
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.00 Puntos																
Presenta título de licenciatura emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.25125 Puntos																
Presenta carta pasante emitido por una Institución Educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.	0.178875 Puntos																
No presenta título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H	0.00 Puntos																

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Berza S. de R.L. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (numero, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>Los puntos máximos por obtener serán 2.01 (dos punto cero uno puntos) ya que el máximo de 0.25125 (cero punto veinticinco mil ciento veinticinco) se asignará por cada Supervisor general de operaciones para comedores institucionales (se requieren ocho).</p>	
				<p>Presenta título de licenciatura emitido por una institución educativa con reconocimiento y validez oficial en México o el extranjero, cédula profesional y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>0.28 puntos</p>	
				<p>Presenta carta pasante emitido por una institución educativa con reconocimiento y validez oficial en México o, su equivalente para el caso de estudios realizados en el extranjero y constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>0.203 puntos</p>	
				<p>No presente título, cédula profesional, carta pasante o constancia de capacitación en Manejo Higiénico de Alimentos para la obtención del Distintivo H y/o certificación del CONOCER en manejo higiénico de los alimentos o bien, en el estándar de implementación de buenas prácticas de higiene y sanidad en procesos de preparación de alimentos, emitidos por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales.</p> <p>0.00 Puntos</p>	
				<p>Los puntos máximos por obtener serán 2.03 (dos punto cero tres puntos), ya que el máximo de 0.29 (cero punto veintinueve) se asignará por cada Chef (se requieren siete).</p> <p>El personal propuesto para esta subrubro deberá de ser el mismo que el del subrubro "1.1.1 Experiencia (en asuntos relacionados con la materia del servicio objeto del procedimiento de contratación)" y, el mismo que deberá presentar y corresponder en el listado SUA del IMSS correspondiente a los últimos dos</p>	

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Num. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>meses que se encuentre obligado a la apertura de propuestas con sus respectivos pagos.</p> <p>El Instituto se reserva el derecho de verificar la información proporcionada por EL LICITANTE. En tal caso, de no ser posible verificar la información, no se asignarán puntos a este subrubro.</p>	
4	15	1.7. Normas aplicables	<p>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 dos certificados en competencias laborales en Prestación de servicios de atención a clientes por punto de servicio, ¿es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>No es correcta su apreciación. El licitante deberá presentar que cumple con las normas y certificaciones requeridas en el numeral 1.7 Normas de la Convocatoria conforme a lo siguiente:</p> <p>1.7 Normas aplicables 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 deberá acreditar, que cumple 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 en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante. • ISO 45001:2018/NMX-SAST-45001-IMNC-2018: Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Norma Mexicana: NMX-SAST-001-IMNC-2008, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A., en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos o alcance similar, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza que cuenta con el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo documentado, que previene y controla los riesgos en el sitio de trabajo y asegura el proceso de mejoramiento continuo que permita minimizarlo. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo 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>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 Beras S. de R.L. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<ul style="list-style-type: none"> • NMX-SAA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, sistema de gestión ambiental, expedido por un organismo de certificación acreditado ante la E.M.A. en sistemas de gestión ambiental, el alcance del certificado deberá estar relacionado con el ramo de alimentos, lo anterior con la finalidad de que la Convocante tenga la certeza de que el "Licitante" cuenta con documentos probatorios en responsabilidad ambiental. El "Licitante" deberá presentar copia del documento expedido a nombre del licitante por un organismo de certificación en Sistemas de Gestión Ambiental acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), asimismo, deberá presentar la acreditación vigente ante la EMA del organismo certificador. • NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-requisitos para toda organización en la cadena alimentaria, deberá presentar copia simple del documento que avala que se encuentra certificado en el Manejo Higiénico de Alimentos y Control de Calidad mediante el ISO-22000, expedido de conformidad con la Norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 y Distintivo H, y con ello comprobar que cuenta con mecanismos de control de calidad e higiene para el proceso de elaboración y servicio de alimentos con alcance en la elaboración de menús y preparación de alimentos y con ello comprobar que mantiene mecanismos de control de calidad en higiene en todos los alimentos que se ofrecen en la prestación del servicio. <p>Así como también deberá presentar los documentos señalados en el numeral 10. Normas Oficiales del Anexo 1 "Especificaciones Técnicas" de la Convocatoria.</p>	
5	15	1.7. Normas aplicables	<p>DICE: NMX-F-605-NORMEX-2018: Alimentos-Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H. NOM-043-SSA2-2012. Servicios básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, copia del certificado de Distintivo H a nombre del licitante.</p> <p>Estimada convocante, con el fin de asegurar que se cuente con la experiencia en manejo higiénico de alimentos entendemos que se deberá presentar por lo menos 3 distintivos h vigentes a su nombre en instituciones donde preste el servicio, ¿es correcta nuestra apreciación?</p>	<p>No es correcta su apreciación. El licitante deberá presentar que cumple con las normas y certificaciones requeridas en el numeral 1.7 Normas de la Convocatoria conforme a lo siguiente:</p> <p>1.7 Normas aplicables</p> <p>De conformidad con el artículo 12 de las POBALINES y atendiendo lo señalado en la Ley de Infraestructura de la Calidad, para el presente procedimiento el LICITANTE deberá acreditar, que cumple 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 	<p>Dirección de Recursos Materiales y Servicios (DRMYS)</p>

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL LP-INE-011/2025, PARA LA 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 mark

Licitante: Café Berra S. de R.L. de C.V.					
Núm. de pregunta	Página de la convocatoria	Ref. (número, inciso, etc.)	Pregunta	Respuesta	Área que responde
				<p>básicos de salud, promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Presentar en su propuesta técnica, <u>copia del certificado de Distintivo H en manejo Higiénico de Alimentos a nombre del licitante.</u></p>	

FIN DE TEXTO

Elaboró

Handwritten signature
Lic. Ana Luisa Cruz Velasco
Jefa de Departamento de Servicios Generales B

Revisó y avaló

Handwritten signature
Mtro. Juan Alberto López Toledo
Subdirector Servicios

Handwritten mark

FIRMADO POR: OLIVARES MONROY LUIS RODRIGO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447782
HASH:
8DB6F28318BA3D77C85607C130CF398411E236DB1191C5
58032CAD50E1867378

FIRMADO POR: MERAS VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447782
HASH:
8DB6F28318BA3D77C85607C130CF398411E236DB1191C5
58032CAD50E1867378

FIRMADO POR: REYES VELAZO WENY
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447782
HASH:
8DB6F28318BA3D77C85607C130CF398411E236DB1191C5
58032CAD50E1867378

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447782
HASH:
8DB6F28318BA3D77C85607C130CF398411E236DB1191C5
58032CAD50E1867378

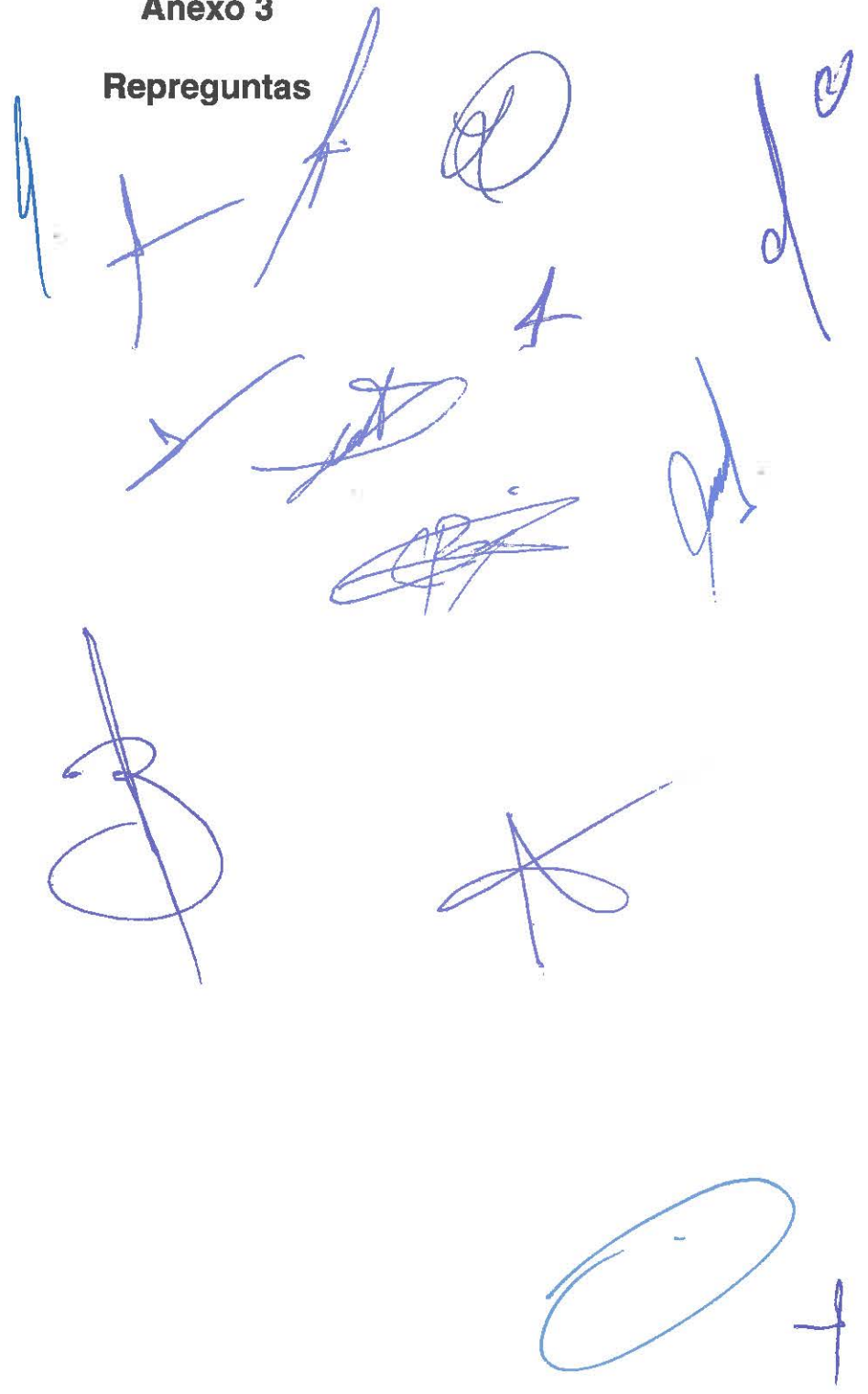
A collection of approximately 15 handwritten signatures in blue ink, scattered across the page. Some signatures are simple strokes, while others are more complex and stylized. They appear to be signatures of various individuals, possibly related to the official documents above.

76

ACTA DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA 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 page contains approximately 15 handwritten signatures in blue ink, scattered across the lower half of the document. The signatures vary in style, including simple crosses, loops, and more complex scribbles. Some signatures are accompanied by small marks or initials.

JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025, PARA LA 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

Nombre del LICITANTE: Ingrid Yazmin Saucedo Vega				
Núm. de Pregunta	Ref. (Número, inciso, etc.)	Repregunta	Respuesta	Área que responde
1	Respecto de la pregunta 3	Solicitamos amablemente a la convocante reconsiderar su respuesta toda vez que el requisito de acreditar 100 empleados ante el IMSS, desde una etapa de participación puede limitar la competencia excluyendo a empresas que tienen capacidad operativa pero no cuentan con esa cantidad de empleados. Considerando un principio de proporcionalidad, solicitamos amablemente que la acreditación de diez puntos se puede acreditar únicamente en caso de resultar adjudicada en un plazo máximo de 20 días naturales.	<p>No es posible modificar este requisito, lo anterior toda vez que la plantilla total mínima requerida para dar inicio a la prestación del servicio y durante el desarrollo del mismo es de 102 personas con especialidades diferentes, por lo que, al no demostrar que cuenta con al menos 100 empleados registrados ante el IMSS se estaría poniendo en riesgo la prestación del servicio, aunado a que se solicita un plazo máximo de 20 días naturales, lo que implica que durante esos 20 días naturales se tenga el riesgo de no contar con la plantilla completa, lo cual afectaría de manera significativa la prestación del servicio.</p> <p>Para el cumplimiento del requisito se podrá considerar la presentación de proposiciones en términos del numeral 3.3 Para el caso de presentación de proposiciones conjuntas, de la convocatoria.</p>	DRMyS

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

ff

2

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signatures and initials]

FIRMADO POR: OLIVARES MONROY LUIS RODRIGO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447786
HASH:
C96743D34E6F0D7C10D0B2879FB1858752DOCF1BFEB1E9
FFBB8D8694FE518467

FIRMADO POR: REYES TELLEZ WENDY
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447786
HASH:
C96743D34E6F0D7C10D0B2879FB1858752DOCF1BFEB1E9
FFBB8D8694FE518467

FIRMADO POR: MERAZ VELASCO ANA LUISA
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447786
HASH:
C96743D34E6F0D7C10D0B2879FB1858752DOCF1BFEB1E9
FFBB8D8694FE518467

FIRMADO POR: LOPEZ TOLEDO JUAN ALBERTO
AC: Autoridad Certificadora del Instituto
Nacional Electoral
ID: 4447786
HASH:
C96743D34E6F0D7C10D0B2879FB1858752DOCF1BFEB1E9
FFBB8D8694FE518467

Handwritten mark

Handwritten signatures and marks

Handwritten mark

Ciudad de México, a 21 de Marzo de, 2025.

**INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL
PRESENTE**

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

No. _____/2025 para la contratación/ adquisición de: _____

Nombre: Rogelio Enaso García

Nombre o razón social completa del licitante que representa:
Ingrid Yazmin Saucedo Vega

Teléfono: 5548400179

Correo Electrónico lossecretosabue@gmail.com

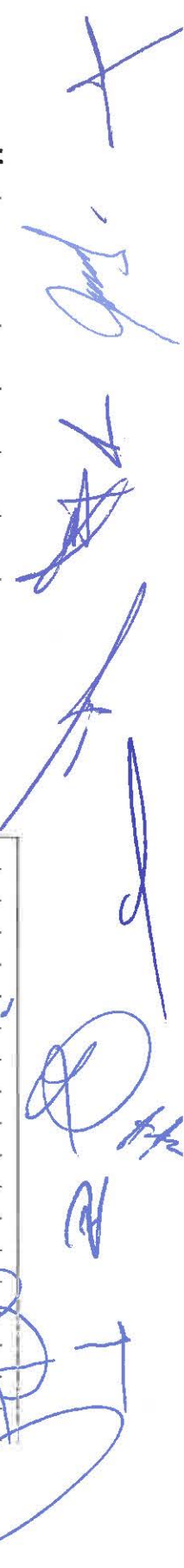
Firma

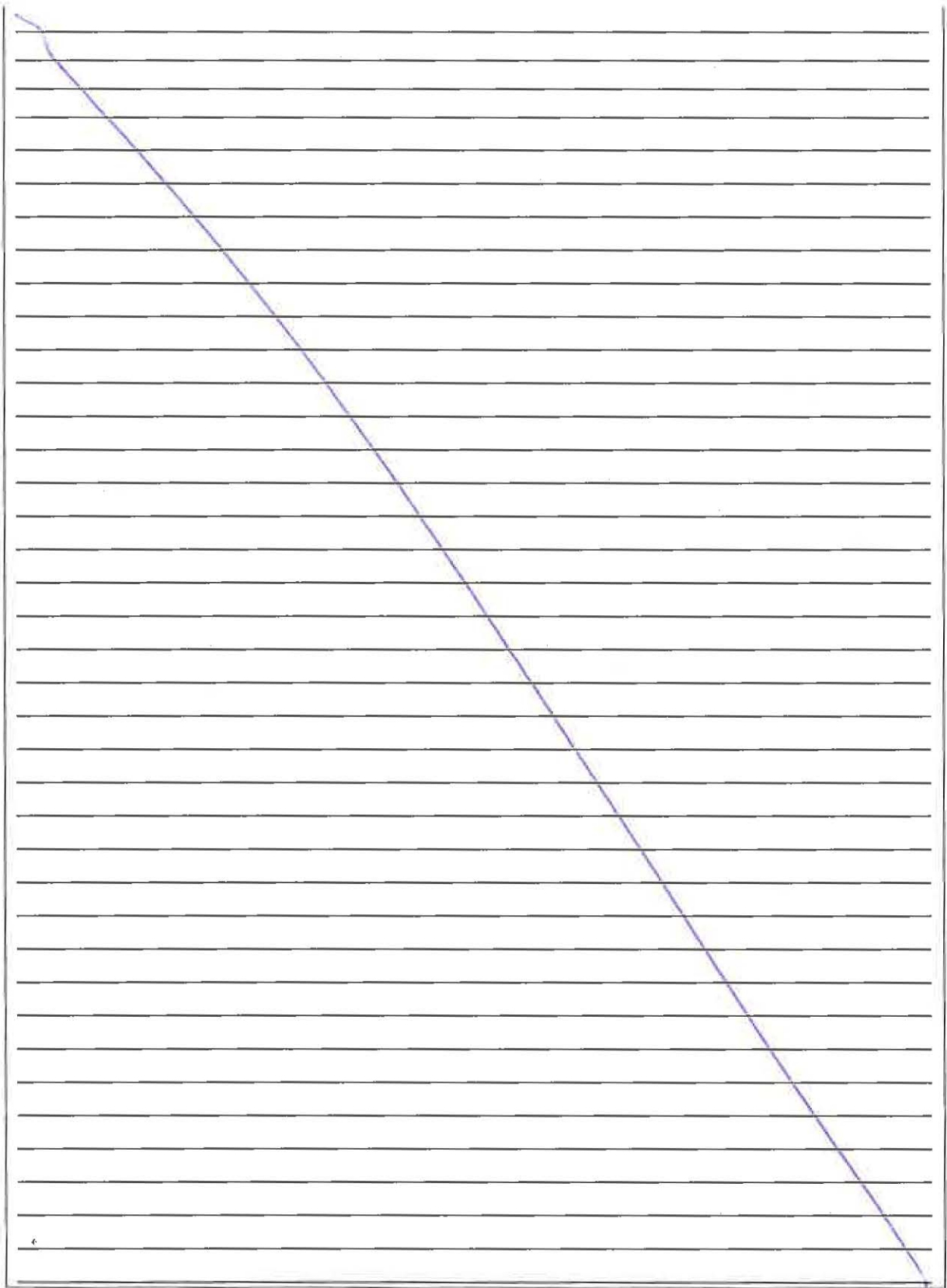


Preguntas

Página 27 de 90, pregunta realizada por mi representante.
Solicitamos amablemente a la convocante reconsiderar su respuesta toda vez que el requisito de acreditar 100 empleados ante el IMSS desde la etapa de participación puede limitar la competencia, excluyendo a empresas que tienen capacidad operativa pero no cuentan con esa cantidad de empleados. Considerando un principio de proporcionalidad solicitamos amablemente que la acreditación de dicho punto se pueda acreditar únicamente en caso de resultar adjudicada en un plazo máximo de 20 días naturales.

~~Pregunta 3~~





LICITANTES



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

REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025,
PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS
CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

21 de marzo de 2025 *ff*

Nombre de la empresa	RFC (De la empresa licitante)	Nombre y correo electrónico	Firma	Hora
<u>Casa Alvarez Gourmet, S.A. de C.V.</u>	<u>CAG100704019</u>	<u>Nancy Rivera de la Fuente</u> <i>nancyrivera14@gmail.com</i>		<u>9:47</u>
<u>Evelyn Viridiana Lugo Navarro</u>	<u>LUNE900223FG2</u>	<u>Susana Román Allamirano</u> <i>susiromanal51@gmail.com</i>		<u>9:49</u>
<u>Profesionales en Comidas Industriales</u> <i>S.A. de C.V.</i>	<u>PC1910308T15</u>	<u>Jonathan Eduardo Contreras Ruiz</u> <i>Jonathanink210@gmail.com</i>		<u>9:50</u>
<u>Grupo Gastronomico</u> <i>S. de C.V.</i>	<u>GGG030729</u>	<u>Ricardo J. OME Araujo</u> <i>Salva's</i>		<u>9:50</u>
<u>Salvez S. de C.V.</u>	<u>MRO</u>	<u>tomar@salvez20group.com</u> <i>salvez.com.mx</i>		<u>9:50</u>
<u>Cafe Bersa S. de R.L. de C.V.</u>	<u>Che.051028DVO</u>	<u>licitaciones@grupobersa.com</u>		<u>9:50</u>
<u>Ingrid Yacmin Saucedo Vega</u>	<u>SAVI9702030J7</u>	<u>Rogelio Enciso Garcia</u> <i>lossecretasab@gmail.com</i>		<u>9:54</u>

[Handwritten signatures and scribbles at the bottom of the page]

LICITANTES



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

REANUDACIÓN DE JUNTA DE ACLARACIONES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PRESENCIAL NO. LP-INE-011/2025,
PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR CON SISTEMA DE AUTOSERVICIO PARA EL PERSONAL DE OFICINAS
CENTRALES Y CECYRD, EN PACHUCA HIDALGO DEL INSTITUTO NACIONAL ELECTORAL

21 de marzo de 2025

Nombre de la empresa	RFC (De la empresa licitante)	Nombre y correo electrónico	Firma	Hora
Productos Serel S.A de C.V.	PSE891129GS1	Sergio Beirte Cárdenas Vera licitaciones@ck.com.mx		9:56
ESPECIALIDADES COMERCIALES REYES S.A DE C.V.	ECR920903K97	GERMAN FERRER SALAS licitaciones@especialidadescomercialesreys.com		9:56
Pacheco Gastronómico S.A de C.V.	PGR130909M08	ventas@pacheco.mx Ana Lidia Castros Rivera		9:55